

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS**

**SILDER DA SILVA SANTOS**

**PRODUÇÃO DE CAFÉ ESPECIAL NA AGRICULTURA FAMILIAR:  
VANTAGENS E DESAFIOS**

**Varginha / MG**

**2021**

SILDER DA SILVA SANTOS

**PRODUÇÃO DE CAFÉ ESPECIAL NA AGRICULTURA FAMILIAR:  
VANTAGENS E DESAFIOS**

Trabalho de Conclusão Parcial apresentada como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel Interdisciplinas em Ciência e Economia da Universidade Federal de Alfenas.

Orientador: Prof. Dr. João Marcos Caixeta Franco

Varginha / MG

2021

**SILDER DA SILVA SANTOS**

**PRODUÇÃO DE CAFÉ ESPECIAL NA AGRICULTURA FAMILIAR:  
VANTAGENS E DESAFIOS**

A Banca examinadora abaixo-assinada, aprova o Trabalho de Conclusão Parcial apresentado como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel Interdisciplinar em Ciência e Economia pela Universidade Federal de Alfenas.

Aprovada em: 19 de março de 2021

Prof. Dr. João Marcos Caixeta Franco  
Universidade Federal de Alfenas

Assinatura: \_\_\_\_\_

Prof. Dr. Lincoln Thadeu Gouvêa de Frias  
Universidade Federal de Alfenas

Assinatura: \_\_\_\_\_

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Alinne Alvim Franchini  
Universidade Federal de Alfenas

Assinatura: \_\_\_\_\_

## **DEDICO**

Dedico este trabalho a Deus, minha fortaleza e que me ampara todos os dias na minha jornada.

## AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço à Deus, que é meu amparo e meu refúgio, tanto por permitir que todos os meus projetos se concretizem quanto por ser uma fonte de inspiração em minha vida, dando-me forças para não desanimar e saúde para continuar lutando por um futuro melhor.

Agradeço à minha família pela compreensão nos momentos de afastamento ou desligamento para me concentrar nos estudos. Agradeço também à minha namorada Arlete pelo apoio para que eu pudesse concluir com sucesso minha jornada.

Agradeço ao Professor João Marcos Caixeta, que mais que um orientador, é um grande professor e exemplo, sempre acreditou em mim. Por ter-me mostrado o caminho a seguir, agradeço-lhe a dedicação e o comprometimento. Ao professor Lincoln Frias e Aline Fachini pelas contribuições fundamentais para o desenvolvimento e conclusão deste trabalho.

À todos os professores do Bacharelado Interdisciplinar em Ciência e Economia, que se dedicaram e confiaram em mim, pois cada um, de maneira singular, deixou um pouco de si conosco. Com vocês aprendi muito e espero continuar aprendendo.

Aos colegas de jornada, principalmente o Vinícius, que estiverem comigo, por todo o apoio e pelas valorosas contribuições que possibilitaram a construção de novos conhecimentos. Que continuemos nossa caminhada com muitas conquistas.

À Universidade Federal de Alfenas, pelo investimento na qualidade do curso, permitindo, assim, a formação de novos profissionais capacitados para atuar no mercado de trabalho. Eu nunca poderia chegar até aqui, senão por esta oportunidade.

A todos que fizeram parte desta etapa decisiva de minha vida, aqui registro meu carinho e a minha gratidão. Muito obrigado!

## RESUMO

Este trabalho teve por objetivo analisar a relação entre a produção de cafés especiais e a agricultura familiar, destacando os desafios e perspectivas da produção e do mercado de café especial para o cafeicultor familiar, e a influência da cultura para o desenvolvimento regional, assim como os incentivos, públicos e privados para o desenvolvimento da cultura e da região. O café é um dos principais produtos agrícolas no país e, principalmente, no Sul de Minas, sendo considerado mercadoria fundamental no mercado interno e externo, para exportação. Para tanto, constitui-se uma pesquisa com abordagem qualitativa de caráter aplicada, e natureza descritiva que utilizará como instrumentos de coleta de dados entrevistas semiestruturadas, realizadas com respectivamente dois produtores de café especial da agricultura familiar da região do sul de Minas Gerais, um extensionista e um professor especialista atuante na área de pesquisa. Destaque-se oito categorias elencadas a partir da análise de conteúdo, que são: a Mudança no processo de produção e manejo; custos de Produção, Investimentos e Receita; Processo de Certificação; Mercado nacional e internacional; A Importância do Marketing; Cooperativismo e Associação de Produtores; Incentivo público; e Desenvolvimento regional. Conclui-se que o mercado de cafés especiais está em forte crescimento, o que traz possibilidades de produção e negócio para os produtores de café, inclusive para os agricultores familiares, gerando benefícios sociais e econômicos tanto para o produtor quanto para a região, tendo impacto positivo e possibilitando maior retorno financeiro-econômico, social, cultural.

**Palavras-chave:** Agricultura familiar. Cafés especiais. Mercado. *Commodity*. Economia Agrícola.

## ABSTRACT

This work aimed to analyze the relationship between the production of specialty coffees and family farming, highlighting the challenges and perspectives of the production and the special coffee market for the family coffee grower, and the influence of culture for regional development, as well as incentives, public and private for the development of culture and the region. Coffee is one of the main agricultural products in the country and, mainly, in the South of Minas Gerais, being considered a fundamental commodity in the domestic and foreign market, for export. For this, a research with qualitative approach of applied character and descriptive nature is constituted, which will use as instruments of data collection semi-structured interviews, carried out with two producers of special coffee from family agriculture in the southern region of Minas Gerais, an extension is an extension is an extension is used as an expert professor working in the research area. Eight categories that are selected from content analysis stand out, which are: the change in the production and management process; Production, Investments and Revenue costs; Certification Process; National and international market; The Importance of Marketing; Cooperativism and Producers Association; Public incentive; and Regional Development. It is concluded that the specialty coffee market is growing strongly, which brings production and business possibilities for coffee producers, including family farmers, generating social and economic benefits for both the producer and the region, having a positive impact and enabling greater financial-economic, social, cultural return.

**Keywords:** Family farming. Specialty coffees. Market. *Commodity*. Agricultural Economy.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Recomendações técnicas da ABIC para classificação do café .....	14
Figura 2 - Selos de certificação de qualidade .....	15
Figura 3 – Modalidade principal do Selo Nacional da Agricultura Familiar - SENAF .....	22
Figura 4 - Modalidades associadas ao Selo Nacional da Agricultura Familiar - SENAF .....	22
Figura 8 - Consumo de cafés especiais no Brasil, em milhares de sacas de 60kg e estimativas futuras .....	47
Figura 9 - Evolução do crédito rural para agricultura familiar e patronal de 2003 a 2016 em R\$ bilhões .....	56
Figura 10 - Evolução de contratos do PRONAF para agricultura familiar .....	57
Figura 11 - Evolução do Pronaf para agricultura familiar em valores .....	57
Figura 12 - Selos de Certificação do Programa CertificaMinas .....	60

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Diferentes Cultivares de Cafés no Brasil que possuem características de cafés especiais.....	16
Quadro 2 - Análise comparativa dos segmentos de cafés especiais e suas certificações .....	18
Quadro 3 - Outras Certificações aplicáveis ao café especial para o café .....	20
Quadro 4 - Perfil dos entrevistados admitidos para pesquisa .....	30
Quadro 5 - Análise comparativa do segmento de cafés especiais: inclusão de pequenos produtores .....	42

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABIC	Associação Brasileira da Indústria do Café
BSCA	Associação Brasileira de Cafés Especiais
CertificaMinas	Programa de Certificação de Produtos Agropecuários e Agroindustriais
CONAB	Companhia Nacional de Abastecimento
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EPAMIG	Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
IAC	Instituto Agrônomo de Campinas
IFES	Instituições Federais de Ensino Superior
IMA	Instituto Mineiro de Agropecuária
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
NASDAQ	Associação Nacional de Corretores de Títulos de Cotações Automáticas
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PGPAF	Programa de Garantia Preços para a Agricultura Familiar
PIB	Produto Interno Bruto
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNATER	Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural
PNHR	Programa Nacional De Habitação Rural
PROAGRO	Programa de Garantia da Atividade Agropecuária
PRONAF	Programa Nacional Fortalecimento do Agricultura Familiar
OCB	Organização das Cooperativas Brasileiras
SCA	Specialty Coffee Association
SENAF	Selo Nacional da Agricultura Familiar
TERRABRASIL	Programa Nacional De Crédito Fundiário

## SUMÁRIO

<b>1.</b>	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>11</b>
<b>1.1</b>	<b>OBJETIVOS:</b> .....	<b>13</b>
<b>2.</b>	<b>REFERENCIAL TEÓRICO</b> .....	<b>14</b>
<b>2.1.</b>	<b>CAFÉS ESPECIAIS E SUAS CARACTERÍSTICAS</b> .....	<b>14</b>
<b>2.2.</b>	<b>A AGRICULTURA FAMILIAR E A PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS</b> .....	<b>23</b>
<b>2.3.</b>	<b>VANTAGENS DA PRODUÇÃO DO CAFÉ ESPECIAL E CUSTOS DE OPORTUNIDADE</b> .....	<b>24</b>
<b>2.4.</b>	<b>DIFICULDADES PARA A PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAL NA AGRICULTURA FAMILIAR</b> .....	<b>26</b>
<b>3.</b>	<b>METODOLOGIA DE INVESTIGAÇÃO</b> .....	<b>29</b>
<b>3.1</b>	<b>DELINEAMENTO</b> .....	<b>29</b>
<b>3.2</b>	<b>PARTICIPANTES</b> .....	<b>29</b>
<b>3.3</b>	<b>PROCEDIMENTOS</b> .....	<b>30</b>
<b>3.4</b>	<b>INSTRUMENTOS</b> .....	<b>31</b>
<b>3.5</b>	<b>PLANO DE ANÁLISE DE DADOS</b> .....	<b>31</b>
<b>4.</b>	<b>RESULTADOS E DISCUSSÕES</b> .....	<b>33</b>
<b>4.1.</b>	<b>MUDANÇA NO PROCESSO DE PRODUÇÃO E MANEJO</b> .....	<b>33</b>
<b>4.2.</b>	<b>CUSTOS DE PRODUÇÃO, INVESTIMENTOS E RECEITA</b> .....	<b>35</b>
<b>4.3.</b>	<b>PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO</b> .....	<b>39</b>
<b>4.4.</b>	<b>MERCADO NACIONAL E INTERNACIONAL</b> .....	<b>44</b>
<b>4.5.</b>	<b>A IMPORTÂNCIA DO MARKETING</b> .....	<b>50</b>
<b>4.6.</b>	<b>COOPERATIVISMO E ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES</b> .....	<b>51</b>
<b>4.7.</b>	<b>INCENTIVO PÚBLICO</b> .....	<b>54</b>
<b>4.8.</b>	<b>DESENVOLVIMENTO REGIONAL</b> .....	<b>62</b>
<b>5.</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	<b>64</b>
<b>6.</b>	<b>CONCLUSÕES</b> .....	<b>65</b>
	<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>66</b>
	<b>APÊNDICES</b> .....	<b>71</b>
	<b>APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO</b> .....	<b>71</b>
	<b>APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA</b> .....	<b>72</b>

## 1. INTRODUÇÃO

Historicamente, o café é um produto muito importante para o Brasil e, por muitos anos, foi o principal produto da economia brasileira, visto que muitos agricultores não só cultivam café para obtenção de lucro, mas também por tradição, que foi passada por seus pais.

O Brasil é o maior produtor mundial de café e o segundo maior consumidor, devido aos enormes investimentos em pesquisa e tecnologia que foram aperfeiçoadas por anos, rente aos cafeicultores, manuseamento e produção adequada, isso certificou uma melhor produtividade na lavoura e sustentabilidade à cultura (GONÇALVES, 2018).

De acordo com a Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB, 2020), em 2020, a projeção da safra de 2021 está compreendida entre 43.854 mil sacas e 49.588,6 mil sacas de café beneficiado em um volume total, sinalizando redução de 21,4% a 30,5% em comparação ao resultado apresentado obtido na safra passada.

Entretanto, com o volume produzido das últimas safras, acumulou-se um excedente da *commodity* aumentando a oferta pela mercadoria. Isso vem provocando quedas constantes no preço, com isso, os lucros estão sendo pressionados pelos custos de produção, obrigando os agricultores a mecanizar a produção para evitar o prejuízo.

Por muitas décadas, o governo federal interveio no preço do produto, porém no final dos anos 80 com a desregulamentação da mercadoria, o preço passou a ser volátil e com isso os produtores passaram a se preocupar em produzir uma mercadoria de melhor qualidade. Com as constantes quedas do preço do café nos últimos anos, os cafeicultores começaram a ter prejuízos, principalmente o pequeno cafeicultor familiar.

Nesse contexto, o grande produtor de café consegue fazer uma boa gestão de riscos e diversificar sua produção, porém, o pequeno produtor familiar está sendo castigado com a oscilação do preço, acumulando prejuízos constantes. Diante disso, é interessante para o pequeno produtor investir em sua produção e melhorar a qualidade final de seu produto e, posteriormente, produzir café fino.

De acordo com Milan (2008), a produção de café considerada familiar é a prática do cultivo de café adensado que é possível graças à disponibilidade de mão-de-obra e pelas propriedades possuírem áreas pequenas, aumentando a eficiência da área e permitindo a entrada no mercado de cafés especiais, o que viabiliza um negócio mais rentável.

Conforme a Lei nº 11.326/2006 (BRASIL, 2006), é considerado agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, possui área de até

quatro módulos fiscais, mão de obra da própria família, renda familiar vinculada ao próprio estabelecimento e gerenciamento do estabelecimento ou empreendimento pela própria família. Nela, a gestão da propriedade é compartilhada pela família e a atividade produtiva agropecuária é a principal fonte geradora de renda (MAPA, 2016).

De acordo com a EMATER - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais, nos últimos anos, os agricultores familiares de Minas Gerais começaram a investir na produção sustentável de cafés especiais. Isso se deve a diversos fatores, tais como a melhoria do comércio e valor agregado ao produto. Sabe-se que os agricultores familiares são responsáveis por 48% da produção nacional de cafés (*commodity* e especiais), mas se desconhece o percentual de agricultores familiares que produzem somente café especial. Mas como mostrado pelo CCCMG - Centro de Comércio de Café do estado de Minas Gerais, os cafés da agricultura familiar se diferenciam pela qualidade, diversidade e sustentabilidade.

Cafés especiais destacam-se pela qualidade superior do produto, pelos aspectos dos grãos, forma de colheita, tipo de preparo, entre outros elos relacionados à cadeia produtiva agregando valor ao produto, tendo como resultado o prazer de saborear a bebida (SAES et al, 2001).

Sendo assim, o mercado de café especial é uma alternativa viável para o pequeno agricultor familiar. Mas é importante destacar que existem vantagens do mercado de cafés especiais, assim como dificuldades do agricultor familiar em produzir o café com selo de café especial – certificação, diante dos custos de oportunidade do mercado atual.

É nesse sentido que este trabalho justifica sua importância na construção de uma lógica aceitável para o desenvolvimento do pensamento administrativo no setor, destacando princípios para o desenvolvimento da agricultura familiar e da região.

## **1.1 Objetivos:**

### **Objetivo Geral**

- Analisar a relação entre a produção de cafés especiais e a agricultura familiar no Sul de Minas Gerais.

### **Objetivos Específicos**

- Analisar os desafios e perspectivas da produção e do mercado de café especial para o cafeicultor familiar no sul de Minas Gerais;
- Analisar a influência, positiva ou negativa, da cultura de cafés especiais para o desenvolvimento dos agricultores familiares e da região;
- Verificar os incentivos públicos e privados para que o produtor familiar tenha acesso ao mercado de cafés especiais.
- Analisar a influência e a importância da certificação para a produção e para o mercado nacional e internacional.

## 2. REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1. CAFÉS ESPECIAIS E SUAS CARACTERÍSTICAS

Sabe-se que o Brasil é um dos maiores produtores e exportadores de café, e que cada vez mais, aumenta a exigência dos consumidores em relação à procedência e à qualidade dos produtos adquiridos (PEREIRA et al, 2019). A maioria dos cafés produzidos no Brasil é do tipo *commodity*, ou simplesmente convencional, cujos preços são menos atrativos no mercado. No entanto, diante da citada exigência do mercado, a produção de cafés especiais vem crescendo a fim de atender a uma demanda reprimida (RODARTE, 2008).

A diferença em si, está na qualidade sensorial do café.

Portela e da Silva (2009) definem *commodity* como um termo utilizado para se referir a produtos em estado bruto ou baixo grau de industrialização, que são produzidos em grande escala por uma variedade de produtores, além de poderem ser estocados por determinado período, sem perder a qualidade. Café, trigo, água, ouro e petróleo são exemplos de *commodities*. Ainda segundo os autores, o produto *commodity* possui pouca ou nenhuma diferenciação (DORNELAS et al, 2017, p. 5).

De acordo com Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, o café é classificado em categorias, determinadas conforme a nota de Qualidade Global (QG) obtida pelo produto numa escala de 0 a 10. Tal classificação é única no mundo e auxilia o consumidor a decidir qual a qualidade do café que deseja ao adquirir, como demonstrado na Figura 1:

Figura 1 - Recomendações técnicas da ABIC para classificação do café



Fonte: ABIC (2020)

Como se pode ver, a ABIC certifica os produtores de acordo com a qualidade do seu café conferindo um selo de qualidade, conforme a classificação do café. A Figura 2 apresenta os selos de certificação de qualidade do café da ABIC:

Figura 2 - Selos de certificação de qualidade



Fonte: ABIC (2020)

Existe ainda o selo de pureza da ABIC, que serve para controlar a pureza e a qualidade dos cafés classificados.

Os cafés especiais são considerados os melhores entre os melhores, e possuem, conforme Pereira et al (2019), características específicas, influenciadas por fatores ambientais, formas de cultivo e variedade do grão, que contribuem com atributos físicos e sensoriais para a superioridade do produto.

Segundo Souza (2000, p. 01), “a diferenciação de cafés *Gourmet* e de origem certificada tem como base atributos físicos e sensoriais, como qualidade da bebida superior ao padrão”. Sendo assim, existem profissionais específicos e treinados que classificam e determinam a qualidade do café, atuantes em laboratórios, cooperativas e variadas instituições públicas e privadas.

Em suma, Café Especial é todo aquele que atinge, no mínimo, 80 pontos na escala de pontuação da metodologia de Avaliação Sensorial da SCA (Specialty Coffee Association), (que vai até 100). A BSCA (2020) complementa que os

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, 2020, s/p)

De acordo com a Associação Brasileira de Cafés Especiais – BSCA (2020) os classificadores primeiramente avaliarão as amostras de café quanto ao tipo, cor, aspecto, peneira e torra. Se a amostra for reprovada em qualquer um desses requisitos, ela será invalidada e não seguirá para o teste de grãos torrados e moídos. Já na avaliação dos grãos torrados e moídos é feita pelos mesmos classificadores nos aspectos, bebida limpa, doçura, acidez, corpo, sabor, gosto remanescente e balanço geral. Para ser certificado, o café deverá obter pontuação maior ou igual a 80 e nenhum parâmetro igual a zero.

Mas o início do processo de produção de cafés especiais começa pela escolha do cultivar adequado. Segundo a EPAMIG, “O sucesso de uma lavoura de café está justamente na escolha correta da variedade que é plantada, também chamada de “cultivar”. Existem diferentes cultivares que possuem distintos aspectos físicos e sensoriais da bebida final do café. Dentre as diferentes espécies de cultivares do Brasil destacam-se:

Quadro 1 - Diferentes Cultivares de Cafés no Brasil que possuem características de cafés especiais

<b>TIPO</b>	<b>DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS</b>
<b>Espécie ARÁBICA</b>	Abrange cerca de 70% da produção de cafés no mundo. Além da boa qualidade, possui 50% menos cafeína, sendo o mais utilizado na produção de cafés gourmet e especiais. Alguns dos cafés mais consumidos no Brasil e de melhor qualidade são originários dessa variedade, como o Novo Mundo, o Bourbon, o Catuaí, o Catucaí, o Topázio, o Icatu e o Acaiá.
Mundo Novo	A planta pode atingir mais de 1,5 metros, e possui um bom rendimento, sendo bem resistente a doenças. É o resultado do cruzamento entre os cafés Typica e Bourbon. No Brasil, se tornou muito popular.
Bourbon	Cultivado na região do cerrado Mineiro, plantada acima de 800 metros de altitude. Apresenta qualidade, com acidez baixa, corpo médio, aroma intenso e o sabor complexo, com notas de avelã.
Catuaí	Criado pelo IAC (Instituto Agrônomo de Campinas), foi desenvolvido a partir do cruzamento entre as espécies Novo Mundo e Caturra. Possui tanto grãos vermelhos como amarelo, sendo o primeiro mais encorpado e com amargor mais acentuado, e o segundo mais suave e delicado no paladar.
Topázio	É um café de porte baixo, frutos amarelos, com elevada capacidade produtiva, maturação intermediária, mas suscetível à ferrugem, e não tolera locais com acúmulo de frio. Foi desenvolvido pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig).
Icatu	É um café híbrido originário da junção das espécies Timor e Caturra. Possui fruto amarelo, sua planta é bastante resistente e ele se adapta bem a qualquer tipo de solo.
Rubi	Obtida através de retrocruzamentos de Catuaí com Mundo Novo, apresenta elevado vigor vegetativo e excelente produtividade e rendimento.
Acaiá	Nascida de uma mutação do Mundo Novo, tem uma fruta grande, e um sabor suave, com acidez média.
Caturra	A fruta dessa planta amadurece mais rápido, são mais resistentes a doenças e tem alto rendimento. Possui alta acidez e sabor leve.
Arara	É uma hibridação natural entre Obatã e Catuaí Amarelo, que é resistente a doenças e com boa produtividade. Tem porte baixo alta tolerância à seca, bebida de boa qualidade e ciclo de maturação dos frutos tardio, e altamente resistente à ferrugem do cafeeiro. Foi desenvolvido pela Fundação ProCafé.

Catiguá MG1; MG2 e MG3	Se destaca pela excelente qualidade da bebida. Possui porte baixo, é resistente à ferrugem, de maturação intermediária, frutos vermelhos e de sementes pequenas. Além de ser tolerante a déficits hídricos moderados. Foi desenvolvido pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig)/UFV, a partir do cruzamento do Catuaí Amarelo e uma planta Híbrido de Timor
PARAÍSO	Resultante da hibridação artificial de um cafeeiro da cultivar Catuaí Amarelo com um Híbrido de Timor, possui porte baixo, tem frutos amarelos, é resistente à ferrugem, e possui elevada capacidade produtiva, sendo indicada para cafeicultura de montanha. Foi desenvolvido pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig).
PARAÍSO 2	É uma das variedades mais premiadas em concursos de cafés especiais. Apresenta frutos amarelos, maturação intermediária e elevada capacidade produtiva, sendo resistente à ferrugem. Ideal para plantio no Cerrado. Foi desenvolvido pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig).
Excelsa	Descoberto em 1904, sua característica é o alto rendimento e boa resistência a doenças. Os grãos envelhecidos conferem um sabor diferenciado ao café, porém muito apreciado.
Oeiras	resultante do cruzamento entre Caturra Vermelho e um Híbrido Timor, a uma variedade de porte baixo, maturação semiprecoce e frutos vermelhos e graúdos. É recomendada para plantios em solos mais leves, isto é, com mais teor de matéria orgânica, e altitudes mais elevadas, mas é exigente em água e nutrição.
Laurina	Varietal exótica, que produz café de boa qualidade, resistente à seca, porém com baixos rendimentos.
Ametista	Criado pelo IAC (Instituto Agrônomo de Campinas), a partir do cruzamento entre 'Mundo Novo' e 'Catuaí Amarelo'. Possui porte baixo, tem frutos vermelhos, é resistente à ferrugem e possui elevada capacidade produtiva. É uma excelente variedade de café para as condições do Cerrado.
Aranãs	Tem baixo porte, é resistente à ferrugem moderada, possui frutos vermelhos, maturação intermediária e capacidade produtiva elevada. Foi desenvolvido pela UFLA em parceria com a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), origina-se do cruzamento, iniciado em 1985 das cultivares Icatu Vermelho e Catimor.
<b>Espécie ROBUSTA</b>	Abrange cerca de 27% da produção no mercado mundial, sendo também conhecido por Canephora ou café do Congo. Tem baixo valor dos grãos e acidez baixa, sendo usado principalmente como base do café instantâneo. É um café brasileiro de sabor forte e amargo.
Conilon	É mais resistente e tem um resultado de produção mais efetivo quando comparada com a planta do arábica. Essa, por sua vez, é menor, tem as folhas mais lisas e um cultivo que requer uma maior atenção no campo

Fonte: Desenvolvido pelo autor, a partir da compilação de diferentes informações disponíveis na internet

O café do tipo Conilon, da espécie Robusta, não é tão valorizado quanto às variedades do arábica, todavia não se trata de qualidade inferior, e sim de duas espécies diferentes, na qual o arábica é mais doce, mais suscetível a pragas e produzido em regiões de clima temperado, em alta altitude; e o Conilon é mais resistente a pragas, produzido ao nível do mar e não apresenta a mesma doçura do arábica.

Além da importância do plantio do cultivar adequado, não se pode deixar de destacar a relação direta do clima da microrregião no cultivo de cafés especiais. Por isso deve-se ter um planejamento adequado para plantio do melhor cultivar para o clima, e que responderá às necessidades produtivas e de qualidade que o produto necessita para produção de cafés especiais.

Também não se pode esquecer, que o processo de produção, de manejo e beneficiamento do café vão influenciar diretamente na qualidade final do produto. Muitos produtores se valem de processos de certificação que vão além da certificação de qualidade, para adequar as etapas de produção e manejo para conseguirem um produto com qualidade superior, e agregar valor ao produto.

### Certificação de cafés especiais

A certificação pode ser compreendida como uma declaração formal de comprovação emitida por instituições que tenham credibilidade e autoridade legal e moral para efetuar tal processo, uma vez que deve ser feita seguindo um protocolo e ser corporificada em um documento. De acordo com Souza (2000), a certificação trata-se, portanto, de uma informação ao consumidor quanto aos bens e serviços produzidos, na qual podem ser classificados em bens de pesquisa, de experiência e de crença, conforme a dificuldade e o custo que o consumidor pode enfrentar para avaliar a qualidade de um produto na hora da compra.

Destacamos no quadro abaixo, os segmentos de produção de cafés especiais, conforme estabelecido por Souza et al (2002), destacando as certificações possíveis para cada seguimento.

Quadro 2 - Análise comparativa dos segmentos de cafés especiais e suas certificações

Segmento	Certificações	Atributos de Qualidade	Dificuldade para Identificar Qualidade	Monitoramento	Rastreabilidade
Café de Qualidade (gourmet, especial)		<p>Atributos sensoriais, como aroma e sabor superiores</p> <p>Cafés mole/estritamente mole, tipo 3</p>	Média (Bens de experiência)	Classificação e prova de xícara	Preferível, mas não necessária

Café com selo de Origem		Combinação de atributos de origem e qualidade	Alta (Bens de crença) de	Certificado que garante a origem	Sistema perfeitament e rastreável
Café da Agricultura Familiar		Atributos sociais; Pequenos produtores	Alta (Bens de crença) de	Agentes externos ou internos Certificadoras Garantir que o produto é de origem familiar	Sistema perfeitament e rastreável
Café Orgânico		Atributos ambientais; Ausência de agrotóxicos e de fertilizantes solúveis	Alta (Bens de crença) de	Agentes externos Certificadoras Garantir que o produto é orgânico	Sistema perfeitament e rastreável
Café Biodinâmico		Atributos ambientais	Alta (Bens de crença) de	Agentes externos Certificadoras	Sistema perfeitament e rastreável
Café FAIRTRADE (Comércio justo e solidário)		Atributos sociais; Pequenos produtores	Alta (Bens de crença) de	Agentes externos Certificadoras Garantir a sustentabilidade da produção	Sistema perfeitament e rastreável
Café Vegano		Combinação de atributos de origem e qualidade	Alta	Certificado que garante a procedência	Preferível, mas não necessária
Slow Food	Não possui	Combinação de todos os atributos: qualidade, origem, ambientais e sociais	Alta (Bens de crença) de	Agentes externos: <i>Slow Food</i> garante a presença dos atributos e preserva a produção	Sistema perfeitament e rastreável

Fonte: Adaptada de Souza et al (2000; 2002).

Leão (2010) adiciona a esses segmentos, os cafés sombreados, que ainda não possuem uma certificação específica. Todavia, considera-se mais como um segmento de *cafés sustentáveis*. Devido a variedade de certificações nessa área, e decidiu-se colocar tal segmento separado, devido sua possibilidade de aplicação tanto à propriedade de produção de cafés especial quanto de convencionais.

Em tempo, os produtores podem buscar pela certificação a partir de atributos ambiental/sustentável, social e econômico para sua propriedade e processo produtivo. De acordo com Melo et al (2017, p. 8) “as certificações sustentáveis acompanham as diferentes vertentes contidas no termo sustentabilidade, sendo que nem todos os programas de certificação são adequados, ao mesmo tempo, tanto para o contexto cultural quanto para o ecológico”.

Nesse caso, destacam-se tais certificações como usualmente importantes na área da produção de cafés especiais. Descreve-se algumas a seguir, não só sustentáveis, mas aplicáveis aos segmentos de cafés especiais:

Quadro 3 - Outras Certificações aplicáveis ao café especial para o café

Certificado	Selo	Tipo	Descrição
ABIC		Atributos ambientais Sustentabilidade	Certifica que cafés são produzidos com os grãos provenientes de fazendas certificadas quanto à sua produção sustentável, e que possuem rastreabilidade assegurada desde a produção até a industrialização, o que o torna único no mundo.
ABIC Cafeteria		Atributos Econômicos	O Círculo do Café de Qualidade – CCQ qualifica e certifica estabelecimentos que oferecem serviço de café de qualidade, e garantem suporte técnico e educativo para os estabelecimentos.
ABIC Café em capsula		Atributos sensoriais e de qualidade	
ABNT – ISSO 14001		Atributos ambientais Sustentabilidade	A ISO 14001 é aplicável a qualquer tipo de organização ou propriedade que tem por objetivo obter um desempenho ambiental correto

RainsForest Alliance		Atributos Socioambientais	Trata-se de uma organização que certifica os produtores agrícolas, visando preservar a biodiversidade e comunidades, a fim de assegurar o desenvolvimento sustentável através de rigorosos critérios ambientais e socioeconômicos, garantindo condições dignas de trabalho e de vida a todos envolvidos na produção.
UTZ Certified		Atributos Socioambientais	Atesta a qualidade e à sustentabilidade de cafés e seus produtores, e visa garantir sustentabilidade e melhores oportunidades para quem produz, para suas famílias e para o planeta.
4C		Atributos Socioambientais	A certificação 4C aplica altos padrões em condições econômicas, sociais e ambientais para a produção e processamento de café, a fim de estabelecer cadeias de suprimentos sustentáveis, confiáveis e justas
Forest Stewardship Council		Atributos Ambientais sustentabilidade	Ele certifica que o produtor, assim como toda a cadeia produtiva, respeita os aspectos ambientais, sociais e econômicos, através do manejo florestal ecologicamente responsável e do uso adequado dos recursos naturais.

Fonte: Adaptado de Melo et al (2017)

O processo de certificação, além de adequar as propriedades em boas práticas agrícolas e ambientais, com sustentabilidade, além de um ambiente melhor de trabalho, pode agregar valor ao produto, e o diferenciam para o consumidor quanto a sua origem e qualidade.

Melo et al (2017) ainda lembra que a pouca atenção dada aos certificados estabelecidos pelas grandes redes varejistas, no qual, complementa-se que são mais valorizados pelos pequenos produtores, e que, não há trabalhos acadêmicos e pesquisas que destacam o impacto da ação destes sobre os outros agentes da cadeia de valor, principalmente produtores.

Recentemente, foi criado o Selo Nacional da Agricultura Familiar – SENAF, que de acordo com o MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2021), “identifica a origem e fornece as características dos produtos da agricultura familiar, tendo por finalidade o fortalecimento das identidades social e produtiva dos vários segmentos da agricultura familiar perante os consumidores e o público em geral” (MAPA, 2021). O SENAF principal pode ser conferido na figura abaixo:

Figura 3 – Modalidade principal do Selo Nacional da Agricultura Familiar - SENAF



ANEXO II

Fonte: CNM (2019)

O selo, que se pode dizer tratar de uma certificação de atributos sociais, ainda possui 6 modalidades que podem ser associadas ao Selo Principal, as quais são elencadas na Figura 4:

Figura 4 - Modalidades associadas ao Selo Nacional da Agricultura Familiar - SENAF



Fonte: I9CONSULTORIA (2019)

## 2.2. A AGRICULTURA FAMILIAR E A PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS

De acordo com Ziger (2013) a agricultura familiar é responsável por 4,3 milhões de unidades produtivas - o que representa 84% dos estabelecimentos rurais do país, e 33% do Produto Interno Bruto (PIB) Agropecuário, empregando 74% da mão de obra do campo.

a agricultura familiar foi definida com base em três características centrais: a) a gestão da unidade produtiva e os investimentos nela realizados são feitos por indivíduos que mantêm entre si laços consanguíneos ou de casamento; b) a maior parte do trabalho é igualmente fornecida pelos membros da família; c) a propriedade dos meios produção (embora nem sempre da terra) pertence à família e é em seu interior que se realiza sua transmissão em caso de falecimento ou de aposentadoria dos responsáveis pela unidade produtiva (FAO/INCRA, 1996, p. 4). (ZIGER, 2013, p. 03)

A agricultura familiar é reconhecida como uma categoria social, plural e complexa, conforme estabelecido pela Lei nº 11.326/20065. Assim sendo, os agricultores familiares são definidos, como aqueles que:

praticam atividades no meio rural, possuem área de até quatro módulos fiscais, mão de obra da própria família e renda vinculada ao próprio estabelecimento e gerenciamento do estabelecimento ou empreendimento por parentes. Também entram nessa classificação silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores, indígenas, quilombolas e assentados da reforma agrária (AGROLINK, 2018, s/p)

A cada ano, a agricultura familiar vem mostrando seu valor e importância para o desenvolvimento do País. De acordo com o Censo Agropecuário de 2017, a agricultura familiar brasileira é responsável por garantir a maioria ou boa parte dos alimentos na mesa dos brasileiros, na qual 3.897.408 estabelecimentos atenderam aos critérios e foram classificados como agricultura familiar, o que representa 77% dos estabelecimentos agropecuários levantados pelo censo. Ocupavam uma área de 80,9 milhões de hectares, ou seja, 23% da área total dos estabelecimentos agropecuários brasileiros.

Agricultura Familiar do Brasil também é a principal responsável pela produção dos alimentos que são disponibilizados para o consumo da população brasileira e do mundo, sendo a 8ª maior produtora de alimentos do mundo, sendo responsável por produzir, nas culturas permanentes, 48% do valor da produção de café e banana; e nas culturas temporárias, 80% do valor de produção da mandioca, 69% do abacaxi e 42% da produção do feijão.

Existem muitos meios de incentivo ao desenvolvimento da agricultura familiar, todavia Ziger (2013, p. 12) destaca desafios, alertando para um olhar para o campo que vai além de um

local de produção, “como uma opção de vida, um lugar de desenvolvimento, crescimento e modernização”, sendo necessário desmistificar a figura caipira e atrasada, a qual muitas vezes temos do agricultor, a fim de consolidar o campo como um lugar com qualidade de vida, que produz não apenas alimentos, mas também oportunidades.

### **2.3. VANTAGENS DA PRODUÇÃO DO CAFÉ ESPECIAL E CUSTOS DE OPORTUNIDADE**

Segundo Abreu et al (2013), a atividade cafeeira é geradora de renda para o Brasil, mas o setor precisa se atentar às mudanças na demanda dos consumidores e nas ações lançadas pelas principais nações produtoras, diante do aumento da competitividade entre os países.

Nos últimos anos, quebrando a lógica de preços dos cafés *commodities*, os consumidores passaram a procurar por mercadorias diferenciadas pela especialidade e sustentabilidade, ou seja, um produto com maior valor agregado aumentando as oportunidades de emprego e renda (FEUERSTEIN, 2007; PONTE, 2002). Isso faz com que produtor saia da lógica do mercado de competição perfeita e adentre numa dinâmica de mercado oligopolista, na qual o produto consegue absorver o excedente do consumidor aumentando o seu valor.

O mercado consumidor de café está buscando um produto de melhor qualidade, contudo, alguns países produtores, por falta de informação, não conseguem transmitir com perfeição as propriedades do produto, ocasionando ineficiência para o mercado (SANTOS; FERREIRA, 2018).

A política intervencionista brasileira do século passado contribuiu para o não-desenvolvimento de produtos distintos. Assim, o Brasil apresenta dificuldades para produzir café de melhor qualidade, visto que o país se preocupou com um maior volume produzido já que o valor da saca era garantido pelo Instituto Brasileiro de Café (IBC). Com a desregulamentação do comércio brasileiro, existe hoje uma nova realidade, obrigando os produtores a serem mais eficientes, adaptando-se às necessidades dos agentes dominantes em busca de qualidade, aos quais o mercado impõe especialização, segmentação e integração vertical (SANTOS; FERREIRA, 2018). Portanto, é necessária a adequação às normas de produção e beneficiamento do café para sua expansão no mercado mundial, tendo em vista um desenvolvimento sustentável.

De acordo com Associação Brasileira da Indústria do Café (2018), o mercado do café especial está crescendo a uma taxa de 19% ao ano, esse crescimento está sendo impulsionado

pelo novo mercado de cafés finos e os amantes da bebida estão investindo alto em qualidade. Com as constantes quedas do café arábica convencional, os produtores estão optando por tentar produzir o café especial. O preço do café especial pago hoje pelo mercado está acima de R\$ 1000,00, praticamente o dobro do convencional.

O Brasil, visando essa oportunidade de preço melhores e com seu mercado em expansão, vem introduzindo novas técnicas agrícolas através da implantação de selos de certificação, além de todo o cuidado com distribuição e armazenamento para preservar a qualidade, buscando investir em cursos de capacitação de baristas para se obter uma ótima bebida de café (PAIVA,2005).

Algumas particularidades são fundamentais para uma propriedade de cafés de qualidade como umidade relativa do ar, altitude, época de maturação do fruto, tratos culturais, variedade do café. Além disso, a variedade do solo e fatores climáticos alteram acidez, o corpo, a doçura e o aroma do café. Devido à grande variedade brasileira de solos e climas, o Brasil apresenta uma produção diversificada de cafés especiais, porém por apresentarem relevos variados são necessários diferentes manejos na lavoura e na pós-colheita (RODARTE, 2008).

Por haver diversidade climática, uma grande extensão territorial, e apresentar diferentes ecossistemas, o estado de Minas Gerais traz oportunidades de produzir cafés especiais com características próprias de cada município (BARBOSA, 2009). Sendo um estado com muitas mesorregiões e nem todas produzem café, o Sul de Minas possui elevada produção de café e condições favoráveis à qualidade, o que justifica utilizar essa região como estudo de caso.

Embora o agricultor prefira dar preferência para o cultivo de lavouras em terrenos planos, por diminuir o custo de manutenção e colheita, o pequeno produtor em maior parte possui propriedades em terrenos montanhosos com relevo bastante acidentado, com presença de cascalho e outros empecilhos que dificultam o uso de maquinários agrícolas para assistência do cafeeiro. Entretanto, sendo a propriedade pequena, a lavoura apresentará uma produção limitada, de modo que o agricultor consegue ter mais controle da produção e agregar mais valor e qualidade no produto.

Para Gonçalves (2019):

(...) existem dois mercados que trabalham em paralelo, um em função de produzir grandes volumes, e outro em função de produzir melhor qualidade. Nota-se ainda que a falta de informação, capacitação e de infraestrutura na lavoura e nos processos pós-colheita comprometem toda qualidade final do

produto e conseqüentemente seu valor comercial (GONÇALVES, 2019, p. 32)

Produzir café especial é um grande desafio, contudo, o pequeno produtor familiar tem condições de produzir um café superior por poder controlar sua produção. Além disso, o preço final do café especial é mais elevado, trazendo viabilidade de novo planejamento do produtor em relação ao tipo de produto que o mercado está buscando e qual seria as possibilidades de produção.

#### **2.4. DIFICULDADES PARA A PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAL NA AGRICULTURA FAMILIAR**

Realmente, o mercado de café especial traz possibilidades de negócios. Entretanto, é evidente que a atuação nesse mercado carece de transformações nas práticas produtivas, essencialmente, na qualidade da mercadoria. Com isso, é necessária a instauração de procedimentos que visam melhorar a qualificação do produto de modo que ele seja sustentável (BARRA, 2006).

Para a formação e gerenciamento de uma lavoura, são necessários investimentos elevados para compra de equipamentos, insumos agrícolas e construção de um local para secagem. Também é indispensável um ajustamento apropriado para sua estrutura produtiva, visto que o ciclo do café é extenso e o produtor precisa evitar gastos desnecessários para poder potencializar sua produção e maximizar lucros (MILAN, 2008).

Existem barreiras que dificultam a entrada nesse mercado, uma delas é a necessidade de investimentos elevados em ativos específicos, que para o pequeno produtor pode não ser possível devido à falta de capital e falta de crédito nas instituições financeiras.

Para um pequeno agricultor que já vem produzindo café *commodity*, existe o custo de conversão de sistemas de produção, diferenças de atividades na manutenção da lavoura, a colheita, secagem e armazenamento, de maneira que uma falha na cadeia produtiva pode comprometer o resultado final desejável.

Existem mudanças na manutenção da lavoura pré-colheita para produzir café com melhor qualidade, a fim de atingir o objetivo final. Para todas as etapas, é necessário planejamento e higienização. O controle preventivo deve ser feito regularmente, sendo fundamental para combater qualquer agente que possa danificar o grão.

No pré-colheita são necessários investimentos em análise do solo, foliar, florada, deficiência nutricional etc. Esses processos, na maioria das vezes, não são constantes quando

se fala em produção convencional, o controle de doenças e deficiências nutricionais na lavoura é praticado de maneira corretiva, o que prejudica muito a qualidade final do fruto (GONÇALVES, 2019), além de uma adubação adequada e aplicação de defensivos agrícolas conforme as necessidades de cada lavoura.

Outro fator impactante na qualidade é a colheita do grão. De acordo (MESQUITA, 2016), a colheita deve acontecer nos meses de junho e julho dependendo da maturação do grão, sendo recomendado colheita numa faixa de 5 a 20 por cento dos grãos verdes. O ideal para que se realize a colheita é somente quando 90% dos frutos estiverem maduros.

Conforme vários autores, o ponto ideal de colheita do café é o ‘café cereja’. Caso ocorra colheita dos grãos verde ou secos na planta há a possibilidade de grande incidência de grãos defeituosos, verdes, ardidos e pretos, que são julgados como os piores defeitos para perda da qualidade do café.

O cafeeiro por apresentar mais de uma floração, uma mesma planta proporciona diferentes frutos. O fruto, se coletado verde, apresenta uma bebida com sabor fenólico / adstringente no momento da “prova da xícara”. Caso o grão esteja seco no pé, ele irá apresentar paladar de comum para desagradável. Porém, a colheita do fruto maduro, no estágio cereja, apresenta bebida fina de sabor agradável chamado de “estritamente mole” (PIMENTA, 1995).

Porém, uma produção cafeeira familiar, no Sul de Minas Gerais, na maioria das vezes é colhida manualmente, ou com o uso de derriçadeiras, o que pode ser considerado como um tipo de manutenção simples, uma vez que a região se caracteriza por áreas montanhosas e elevadas, com um relevo acidentado, gerando dificuldades de mecanização mais elaborada da lavoura, o que poderia gerar um aumento de custos de produção.

Nesse período a mão-de obra sofre forte inflação devido à alta demanda por apanhadores. Esse tipo de gasto eleva muito o custo de produção da lavoura, o que vem reduzindo muito o lucro final, e por essa razão do alto custo dos apanhadores, o produtor mantém-se refém do mercado tradicional.

Além do mais, a maioria dos agricultores são obrigados a antecipar suas colheitas devido a compromissos assumidos com instituições financeiras, como empréstimos ou financiamentos bancários. O fruto do café, se colhido na fase de maturação verde, pode apresentar menor peso e tamanho dos grãos, além de revelar o aspecto de pior qualidade com má qualidade da bebida quando comparada aos frutos maduros “cerejas” (PIMENTA, 1995).

Quanto a pós-colheita, o grão também deve ser tratada com cuidado, considerando ainda o uso de abanador, lavador, peneirão e terreiros suspensos ou sombreados, separador, descascador.

A secagem do grão deve ser feita em terreiros cimentados, ou terreiros suspensos, evitando que o grão pegue umidade do solo. O modo de rodar o café nos terreiros cimentados também exigem técnicas específicas: deve-se espalhar o grão em no máximo 5 cm, e mexer o café de 2 em 2 horas, acompanhando a posição do sol para que não ocorra uma secagem desigual do café (ALVES, 2011). Além disso, o café de maneira alguma pode vir a molhar com a chuva, pois pode ocorrer fermentações indesejáveis e aumentar a quantidade de defeitos por saca e, conseqüentemente, diminuir a qualidade do produto.

Além disso, conforme demonstrado por Franco et al (2018), a produção de café em ambientes tropicais mais úmidos, tende a ter uma maturação desuniforme dos grãos, um fator que prejudica a qualidade da bebida final. Para os autores

o clima úmido potencializa fermentações indesejadas que são agravadas pelo manejo inadequado no pós-colheita. Desses processos resultam consideráveis perdas econômicas, visto que a remuneração do café ocorre em função da qualidade da bebida. De acordo com Angélico (2012), há atuação de micro-organismos durante todas as etapas do processamento do café sendo na maioria das vezes prejudicial à bebida (FRANCO et al, 2018, p. 134)

Em decorrência destas fermentações indesejáveis é necessário ter boas práticas na produção e no pós-colheita. Desde o local de plantio, escolha das variedades, cuidados no cultivo da lavoura, o ponto certo de maturação na colheita, o manejo e forma de secagem do café, o beneficiamento e armazenamento serão determinantes para a qualidade da bebida.

### **3. METODOLOGIA DE INVESTIGAÇÃO**

O percurso metodológico torna-se fundamental para implementação, execução e análise dos resultados da pesquisa. Através da metodologia apresentada, pode-se identificar e problematizar a questão apresentada na realidade prática, a partir do questionamento de seus limites e possibilidades (DEMO, 1989 citado por MARTINS, 2004). Considerando os objetivos de investigação, foram propostos os seguintes procedimentos:

#### **3.1 Delineamento**

Considerando que a pesquisa constituirá “uma atividade científica básica que, através da indagação e (re)construção da realidade”, ela irá conduzir o pensamento de um problema da vida prática (LIMA e MIOTO, 2007, p. 39). Para tanto, constitui-se uma pesquisa com abordagem qualitativa de caráter aplicada, e natureza descritiva que utilizará como instrumentos de coleta de dados entrevistas semiestruturadas, realizadas com respectivamente dois produtores rurais de café especial pertencente ao grupo da agricultura familiar; um extensionista ou assessor técnico de cafés especiais; e um professor/pesquisador especialista na área, todos atuando na região do sul de Minas Gerais.

Considerando os pressupostos de Martins (2004) de construir um olhar objetivo, que leve a realizar avaliações e forneça ferramentas para a construção do conhecimento, utilizará como aporte teórico possui como base os trabalhos de Souza et al (2000; 2002), Souza (2006); Leão (2010); Nicoleli (2015), Melo et al (2016) entre outros que surgiram ao longo da investigação, além de dados de órgãos e instituições públicas e privadas.

A proposta do questionário se viu necessária com o intuito de buscar os princípios teóricos gerais apresentados pela bibliografia em contraste com a prática e realidade local única dos agricultores familiares do sul de Minas Gerais, visando ainda, captar impressões e informações de vários segmentos que trabalham com café especial na agricultura familiar para confrontar com a literatura disponível, e criar subsídios para discussões específicas no futuro.

#### **3.2 Participantes**

Para compor a pesquisa, definiu-se uma amostra composta por dois produtores rurais de café especial pertencente ao grupo da agricultura familiar; um extensionista e assessor técnico de cafés especiais; e um professor/pesquisador especialista na área, ambos da região do

sul de Minas Gerais. Os critérios de consideraram a atuação diretamente com a economia e a produção dos cafés especiais, conferindo conhecimento e experiência que permitam verificar a diversidade de desafios, perspectivas e demais considerações em cada etapa, que demonstraram interesse e disponibilidades para realização da pesquisa. Diante dos procedimentos técnicos da pesquisa a serem utilizados para coleta de dados, não foram identificados possíveis desconfortos e/ou riscos para os participantes submetidos, uma vez que os dados obtidos serão confidenciais, assegurando, portanto, seu sigilo.

Quadro 4 - Perfil dos entrevistados admitidos para pesquisa

<b>Entrevistado</b>	<b>Formação escolar/acadêmica</b>	<b>Profissão</b>	<b>Experiência na área</b>
Produtor A	Quarto ano primário	Produtor Rural	Experiência na produção de café convencional: 25 anos Experiência na produção de cafés especiais: 05 anos
Produtor B	Engenheiro Químico Pós-graduado em cafeicultura	Produtor Rural	Experiência na produção de café convencional: 05 anos Experiência na produção de cafés especiais: 04 anos  Filho de cafeicultor e extensionista EMATER
Assessor Técnico	Técnico Agrícola Bacharel em Comércio Exterior	Coordenador de Departamento de Cafés Especiais  Atua na área de Comercialização de sua organização	Experiência com café convencional: 19 anos Experiência com cafés especiais: 13 anos  É classificador e certificador da Associação Brasileira de Cafés Especiais - BSCA
Professor Especialista	Engenheiro Agrônomo Doutor em Agronomia	Professor de IFES	Experiência com Cafés especiais: 27 anos  Bisneto, Neto e filho de cafeicultores.

Fonte: Elaborado pelo autor

### 3.3 Procedimentos

Como primeiro procedimento técnico da pesquisa, estabeleceu-se a pesquisa bibliográfica para a coleta de dados teóricos, como um tipo de lente a guiar todo o processo de investigação e de análise da proposta, a fim de se concretizar o processo da construção do conhecimento (LIMA e MIOTO, 2007, p. 39).

O procedimento técnico relativo à segunda etapa tratou-se de uma entrevista semiestruturada. A entrevista será realizada por meio remoto, se valendo das tecnologias digitais da informação e comunicação, com os participantes admitidos, seguindo um Roteiro de Entrevista, que se encontra no Apêndice B, e pela qual se poderá efetivar a observação e a análise reflexiva do processo investigado.

### **3.4 Instrumentos**

Como instrumento para coleta de dados elegeu-se a entrevista semiestruturada, considerada o melhor procedimento técnico para coleta de dados empíricos. Segundo Lakatos e Marconi (2003), a entrevista é um instrumento norteador do processo de investigação voltado à “averiguação de "fatos"; determinação das opiniões sobre os "fatos"; determinação de sentimentos; descoberta de planos de ação; conduta atual ou do passado; motivos conscientes para opiniões, sentimentos, sistemas ou condutas” (LAKATOS; MARCONI, 2003, p. 196).

A pesquisa irá seguir um roteiro “com um conjunto de questões objetivas pré-estabelecidas pelo pesquisador”, e os participantes respondem às suas hipóteses, “na perspectiva de que o respondente terá condições de fornecer os dados que ele julgar relevantes” (MARTINS, 2015, p. 36).

As questões da entrevista foram criadas seguindo uma lógica aceitável dos processos produtivos, considerando as possibilidades e desafios do cenário apresentado, visando obter considerações válidas diante da dinâmica única de produção e do comércio estabelecida na região em que se propôs a pesquisa.

Para Lakatos e Marconi (2003), trata-se de um procedimento utilizado na investigação social, que tem serventia tanto para a coleta de dados quanto para ajudar no diagnóstico ou no tratamento de um problema social.

### **3.5 Plano de Análise de Dados**

Será realizada uma análise de conteúdo conforme Bardin (2009), que a descreve como

um conjunto de técnicas de análise das comunicações visando obter, por procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores (quantitativos ou não) que permitam a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) destas mensagens (BARDIN, 2009, p.44).

No caso desta pesquisa, analisou-se os conteúdos das entrevistas em contrapartida com as bases teóricas, seguiremos as cinco etapas propostas por Moraes (1999), em que houve

- 1 - Preparação das informações, através das transcrições das entrevistas;
- 2 - Transformação do conteúdo em unidades temáticas;
- 3 - Categorização ou classificação das unidades em categorias;
- 4 – Descrição das categorias;
- 5 – Interpretação dos resultados de forma qualitativa.

## 4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Após transformação do conteúdo em unidades, chegou-se à classificação de oito categorias principais, as quais serão discutidas a seguir de forma qualitativa.

### 4.1. Mudança no processo de produção e manejo

Através dos dados analisados, percebeu-se que existe a necessidade de mudança no processo de produção e manejo do café convencional para o café especial, quando os produtores não realizam tal processo de maneira adequada, uma vez, que a qualidade máxima do café se obtém através de uma planta sadia e de um manejo definido de acordo com as necessidades do cultivar e dos interesses de comércio do agricultor.

Isso pode ser verificado nos comentários, em que constam a importância dos cuidados específicos com a lavoura:

**Produtor A:** É os cuidados *neh?! A primeira coisa é o cuidado... qualquer variedade dá especial, depende do cuidado.*

**Produtor B:** Assim... todos os cultivares eles já têm potencial... tem alguns que tem mais, tem alguns que tem menos.

Tanto produtores quanto especialistas demonstram a diferenciação de tais cuidados para obtenção do café especial:

**Produtor A:** Começa na correção do solo *neh?! você fazer a correção correta do solo, porque se o solo não tiver corrigido você não consegue obter neh?! o café especial. Depois as mudas, tem variedades de café que tem mais facilidade de ‘dar’ o café especial...*

**Assessor Técnico:** Café especial, são processos, métodos de pós-colheita: qual o momento da *‘panha’* do café, como secar, maneiras de secar, esses fatores que faz o café ser especial ou não, *neh?! [...] se você colhe o café verde, ele vai afetar a qualidade sensorial do café neh?! tanto sensorial quanto físico; e se você colhe ele maduro, ele ‘tá’ no ponto ideal para processar, secar e chegar até o beneficiamento.*

**Professor Especialista:** A partir dali o teu manejo de colheita, de pós-colheita, de secagem, de beneficiamento é que vai manter essa qualidade especial ou não. Então os cuidados têm de ser em todas as fases *neh?! Desde o plantio, a escolha de uma cultivar adequada pra altitude que você tem, para o solo que você tem, pra o clima que você tem neh?! [...] Você tem uma fermentação controlada, controlar a temperatura, controlar a oxigenação neh?!*

Tal mudança, como apontado por Dornelas et al (2017), se dá pela necessidade de adequar à produção aos cafés especiais, pela busca de uma remuneração mais significativa para ultrapassar as barreiras do mercado de *commodities* do café.

Além disso, há ainda destaque para a própria dificuldade de adequação desse manejo de forma adequada às necessidades produtivas do café especial:

**Assessor Técnico:** Cada propriedade, tem uma maneira correta... correta não, mais eficiente de secar o café, de processar café. Hoje existem várias formas de processos *neh?! Secagem impacto secagem, que é o terreiro, tem o terreiro suspenso, tem secadores mecânicos. Então existem N formas de secar o café, o que serve pra um produtor, muitas vezes não serve pro outro, então a regra para o produtor fazer café especial e processar o café, essas regras chamam testar: tem que fazer os testes em pequena escala, e ver qual o resultado melhor lhe agrada com isso.*

**Assessor Técnico:** A maioria das dificuldades *neh?! sempre vai girar em torno de mão de obra.*

**Professor Especialista:** Os familiares, a gente vê que eles têm dificuldades de iniciar muito grande, porque você tem que ter um cuidado muito bom com o café, na colheita, na secagem, na lavagem, preparo do café, que muitos produtores já vêm com aquela tradição dos pais, dos avós *neh?! de fazer mais ou menos.*

Diante do que foi exposto, da necessidade de adequação da produção e manejo para aqueles que não a faziam, os dados deixam claro que, tanto para produtores quanto para especialistas, a maior dificuldade para esta transição está no conhecimento e instrução dos próprios produtores sobre a cadeia produtiva do café, uma vez, que foi destacado, que quando o produtor possui conhecimento de técnicas e procedimentos adequados para produção, manejo e beneficiamento do café, os custos de transição são pequenos.

**Produtor A:** A principal dificuldade é obter o conhecimento necessário. Pra mim, no começo, quando eu comecei, era muito difícil obter informação, que hoje já *'tá'* mais fácil, a mídia já tá esclarecendo mais *neh?! Mais fácil da gente.... curso. Quando eu comecei esse foi difícil, adquirir o conhecimento.*

**Produtor B:** Uma das coisas que eu acho que ... é a maior dificuldade pro produtor familiar na questão do café especial é conhecimento a respeito de como que ele vai conseguir... {você} ter o conhecimento de quais métodos... como que você faz um pós-colheita certo, qual a hora de fazer colheita, *é... tudo isso interfere pra gente conseguir um produto diferenciado.*

**Assessor Técnico:** Para o familiar, é muito importante o produtor {ir} atrás, ele precisa conhecer o potencial dele. Então, por exemplo, [...] nós temos a preocupação, de levar ao produtor [...] familiar, levar informações e conceitos, do que que é café especial, *neh?! [...] Cafés especial, são processos, métodos de pós-colheita. Se ele, simplesmente, tiver o cuidado de conseguir colher ele maduro, ou então separar esse café maduro, ele vai conseguir ter o seu café especial. [...] Então, é... vamos falar que é fácil? Num é. Mas é possível.*

Ainda é escasso o número de trabalhos na área que debata ou mensure o problema das dificuldades gerais apresentadas pelo produtores rurais familiares na produção de cafés especiais.

Nicoleli et al (2015, p. 2) descreve as dificuldades específicas de outras etapas da produção e beneficiamento de cafés especiais começa pela “falta de conhecimento dos produtores para entendimento, concepção e verificação”, uma vez que necessitam enfrentar “constantes mudanças do ponto de vista tecnológico, econômico e de comércio externo. Exige investimentos em tecnologia, controle, processo e certificação. Estes custos costumam não serem bem compreendidos pelos agentes da cadeia produtiva”.

Todos os entrevistados disseram que o conhecimento/capacitação é extremamente importante, avaliando-a com nota máxima, como pode se ver a seguir.

**Produtor A:** Eu coloquei o 5 porque sem conhecimento a gente não consegue nada *neh?! Assim... eu hoje faço café especial, mas eu não paro de estudar, eu ‘to’ estudando, ‘to’ fazendo curso, então eu ‘to’ sempre aprimorando.*

**Produtor B:** Isso aí é 5, é extremamente importante. [...] Então, tem que ter conhecimento da cadeia {num} todo, tanto do processo produtivo, desde da hora de plantar, secar... e depois na hora de provar.

**Assessor Técnico:** Conhecimento é extremamente importante *neh?! O produtor tem que conhecer a lavoura dele, o produtor tem que conhecer o potencial, conhecer a região, o microclima... Então esse conhecimento/capacitação é o que vai fazer ele chegar lá na frente, fazendo esse conjunto de coisas que a gente falou *neh?! Colher maduro, secagem adequada *neh?! Processamento adequado.***

**Professor Especialista:** Também nota 5, viu gente! Esse é imprescindível! Isso é essencial! [...]

Em tempo, é importante lembrar que foi questionado aos entrevistados a importância do conhecimento/capacitação, do capital financeiro e das condições climáticas. Eles poderiam dar notas que variavam de 1 a 5, da seguinte forma: 1-nada importante, 2-pouco importante, 3-média importância, 4-bastante importante, 5-extremamente importante.

Tanto para produtores quanto para especialistas, o treinamento ajudaria e até resolveria muitas das dificuldades apresentadas no processo de transformação da produção.

**Produtor B:** um treinamento às vezes resolveria boa parte do problema... já ajudaria demais...

**Professor Especialista:** O [agricultor] familiar, fazendo os cursos, conhecendo a tecnologia e colocando em prática, também não tem muito segredo não para produzir os cafés especiais!

## 4.2. Custos de Produção, Investimentos e Receita

Concluiu-se que o custo-benefício da produção de cafés especiais é compensatório para o produtor familiar, visto que os custos e investimentos para adequação de manejo são menores proporcionalmente em relação à receita final.

**Assessor Técnico:** Para o produtor familiar, na maioria das vezes sim! *neh?!* Hoje o café especial é um mercado bastante concorrido *neh?!* devido ao fato de ter aumentado muito essa produção. Então, quanto maior a pontuação, melhor ele é recompensado financeiramente. Eu acredito que o custo-benefício para o produtor familiar seja mais atrativo por quê? talvez ele vai ter um custo mais baixo, porque ele é o [próprio] profissional, ele mesmo executa. Isso ajuda na redução de custos, então... o produtor familiar ele tem um custo-benefício melhor com relação a cafés especiais.

**Produtor B:** Tá valendo [a pena] demais. Nossa!

De acordo com a BSCA, o valor de venda para os grãos especiais apresenta um sobrepreço que pode variar entre 30% a 40% (em alguns casos pode ultrapassar a barreira dos 100%) comparado com cafés cultivados de maneira convencional (DORNELA et al, 2017; BSCA, 2020). Como pode ser visto nas respostas dos entrevistados, a saca de café especial está sendo comercializada no Sul de Minas numa média de R\$1,200,00 reais, o que de fato corrobora que um percentual de mais de 100% do preço da saca de café convencional.

**Produtor B:** Então tipo assim, uma saca de café, desse aí eu consegui um preço muito fora do que eu imaginava que eu conseguir. Mas vale a pena demais!

**Assessor Técnico:** Muitas das vezes, os custos só pelos processos de colheita, muitas das vezes ele empata, num é tão mais alto. [...] já o preço de venda, hoje o café de concurso por exemplo, se ele se destacar, ele pode vender até três vezes mais a saca de café. Hoje a saca de café, '*vamos colocar aí*', '*tá*' R\$600,00 reais *neh?!* convencional, acho que até mais que isso, mais vamos colocar R\$600,00... hoje tem café aí, já tem vendas de cafés aí a mais R\$1000,00 reais, tem café a R\$1.800,00, R\$1.300,00, então isso varia muito de safra pra safra, mas o café altamente pontuado é sim valorizado financeiramente, e bem valorizado.

**Professor Especialista:** Compensa sim, porque se agrega bem valor *neh?!* Pra vocês terem uma ideia, esse café *commodity* hoje, '*tá*' na faixa de R\$650 reais *neh?!* E o que eu exportei pro Japão, três meses atrás, saiu por R\$1.200 reais, quase o dobro, sem ser orgânico, sem ter certificação. P que eu exportei pra Inglaterra, foi um porquinho menos porque a gente '*tá*' tentando também até ajudá-los lá, no marketing deles... saiu por R\$1000 reais mais ou menos. Mas então, compensa sim '*tá*'.

Todavia, pode-se observar também, que mesmo diante do sobrepreço conseguido na venda do café especial, há um percentual de investimento inicial, relativo aos gastos com melhoramento e adequação do processo de produção e manejo para obtenção de um café de qualidade. O fluxo de caixa também é fundamental, uma vez que tais recursos são necessários para manutenção da lavoura. Além disso, é preciso considerar os custos variáveis, como a colheita do café que demanda organização financeira do produtor, que não pode depender diretamente da antecipação da safra para custeio do trabalho e outros processos relacionados a

colheita e a pós-colheita, pois o processo manejo e beneficiamento, principalmente a secagem, é lento e oneroso.

Sendo assim, é possível perceber, o grau de importância de recursos para investimento no melhoramento e manutenção do processo produtivo, que demanda recursos que muitas vezes o agricultor familiar não dispõe. Sobre esta questão, segue a fala dos entrevistados:

**Produtor A:** Eu comecei aos poucos, hoje 'tá' sendo compensatório. Imagina assim, se a gente investir muito, muito, muito... talvez dê resultado, mas demora *neh?!* [...] Eu demorei três anos pra começar ter os primeiros... assim... lucro *neh?!* ... do café especial.

**Produtor B:** Tem muita gente que tá acostumado, por exemplo, colhe o café já seca rapidinho, e dentro de 15 dias já tá na cooperativa, já tá vendendo café, [e] com o especial não é assim.[...]

O que se pode observar, é que esse retorno financeiro – lucro - pode ser demorado, e ainda se dá proporcional ao investimento efetuado no processo produtivo.

Quanto a ativos específicos, Nicoleli (2015) lembra que a especificidade dos ativos está ligada à própria dinâmica da lavoura cafeeira, em que se pode considerar como custos fixos da produção 35% com gastos de formação de lavoura.

A implantação do cafezal necessita de investimentos iniciais em terra, preparo do solo, plantio, replantio, manutenção, mão de obra para todos os tratamentos culturais entre outros. Além disso, há os custos fixos iniciais com máquinas, equipamentos e benfeitorias, considerados aspectos estruturais da cadeia produtiva dos cafés especiais sob a ótica dos custos de transação ativos físicos. Após a formação do cafezal é necessária manutenção frequente da lavoura a qual inclui operações de manejo, utilização de insumos, defensivos e fertilizantes, máquinas e implementos agrícolas e mão de obra. Posteriormente, chegada a época da colheita, os recursos necessários são mão de obra e máquinas. Assim, considera-se as instalações especializadas necessárias à produção cafeeira e os equipamentos e máquinas sob encomenda, como ativos específicos do tipo físico (NICOLELI, 2015, p. 15)

Mesmo diante das afirmações, é preciso considerar o que o especialista relata:

**Assessor Técnico:** Fazer café especial não é sinônimo de investimento alto *neh?!* É mais prática e processo. ... é mais dedicação, disciplina, e o produtor quer conhecer o melhor produto da propriedade dele.

Por isso, há de se concluir que o investimento se situa justamente no melhoramento da prática e do processo, visto que muitos agricultores não os realizam de forma adequada, e assim não chegam a um produto de qualidade. Ainda, é preciso considerar que existe uma variação importante quanto a esse investimento, pois ele vai depender do tipo de produto que ele quer produzir e da propriedade.

Devido às condições climáticas do Sul de Minas, esse investimento tende a ser menor do que em regiões com climas secos e quentes. O produtor tende a aumentar os custos de produção em torno de 8% a 10%.

**Professor Especialista:** Ele vai variar muito, dependendo da certificação que você tenha, dependendo da região que você está. [...] Pra nós aqui do Sul de Minas, esse investimento é menor, porque nós temos condições climáticas muito favoráveis pra produção de cafés especiais, então vai ser um custo menor. Ele vai ter que ter um terreiro suspenso, um secador de caixa estático, vai ter que ter... então ele vai ter que investir sim um porquinho, eu acredito que vai ser muito variável também, dependendo do tamanho do produtor *néh?! da tecnologia que ele quer utilizar, se ele for mexer com fermentação, por exemplo, ele vai gastar mais, eu acredito que seja em torno aí de uns 8% a 10% a mais no custo de produção dele. Ele vai vender na média, num é todo mundo que consegue esses preços que eu falei, mas na média aqui na nossa região, ele consegue 30% de... na média 'tá', porque ele num vai ter só cafés especiais na produção dele, é o que eu disse pra você, em torno de 50%, só, o resto ele vai ter que vender... alguns até consegue vender pra produção de café solúvel com valor agregado até a escolha dele, tem gente que vende até a palha *néh?! Mas num vai ser toda a produção dele que ela vai conseguir uma média, então se ele puser numa média, vamos dizer, de toda a produção dele, as vezes, uns 20% de acréscimo, no café especial, a média talvez de 30%.**

Faria (2019) trata tal investimento como necessário e específicos para que se alcance uma produção efetiva de alta qualidade. Todavia, ela relata que muitas vezes, o produtor o faz sem saber o quanto vai receber pelo produto diferenciado.

Esse problema aumenta à medida que para se produzir o café gourmet é necessário investimento em máquinas como: despolpadoras e secadoras, alterações de processo na colheita (especialização da mão-de-obra), alteração de tempo de secagem, estrutura do terreiro, dentre outras (SEBRAE, 2008. p.58). Em suma, o cafeicultor precisa fazer investimentos (FARIA, 2019, p. 48).

Não obstante, Leão (2010) descreve que “o crescimento da produção, mesmo em período de baixos preços, refere-se a investimentos já realizados”, e por isso, a importância do capital financeiro.

**Professor Especialista:** Exatamente, com certeza! Ele tem que investir, se ele não investir, dificilmente ele vai conseguir ser produtor de cafés especiais, vai ficar na *commodity* mesmo!

Por isso, todos os segmentos deram grande importância ao capital financeiro, uma vez que este pode gerar benefícios para a produção de cafés especiais.

**Produtor A:** Eu coloquei a 4, bastante importante. Porque a gente precisa de um capital pra começar *neh?! Igual, eu comecei o terreiro suspenso, então fica caro se fazer o terreiro, pra colher o café, eu fiz colheita seletiva, então fica bem mais caro. Precisa sim de ter um capital.*

**Produtor B:** Olha o capital financeiro eu colocaria como bastante importante, nota 4 pra ele porque é o seguinte: é dispendioso o tempo, o cuidado. Então, é... tem que ter os maquinários, *entendeu?! é um pouco mais caro o processo, exige um pouco mais de paciência. Então acho que é bastante importante.*

**Assessor Técnico:** Então é 4. Vamos colocar que é bastante importante. Não só a questão de tecnologia para fazer os processar '*tá*', mais em si para os tratos culturais *neh?! a planta precisa comer, então a planta precisa dos tratos culturais, adubação adequada, para poder ter uma boa qualidade do fruto.*

**Professor Especialista:** Então... esse eu acho que é o fator mais relevante que existe *neh?! Se não tiver um capital... porque sempre, toda vez que você disser que vai passar do café commodity, que é um café comum, esses vendidos de bolsa de mercadoria, de Nova Iorque, que você vai passar para um café especial, precisa de capital financeiro, é imprescindível, então eu daria nota 5, é um fator dos mais importantes neh?!'*

Como consequência, o benefício gerado é justamente a agregação de valor final do produto, como pode ser visto a seguir:

**Produtor A:** O principal benefício é a valorização *neh?! Que a gente procura... igual eu entrei no café especial pra valorizar nosso produto que estava' muito desvalorizado... e assim, só que esse resultado da valorização não chega.... se já vai começar e já não tem ele, demora pra vir, [são] vários anos ali pelejando pra vir o resultado.*

**Assessor Técnico:** Então, o que que vai ser os benefícios? Esse relacionamento com o produtor, e obviamente o valor agregado do produto, que pode chegar a ir a duas ou três mais o valor de mercado.

**Professor Especialista:** Mas os benefícios, então hoje, são mais questões de agregação de valor, e vai depender muito do tipo de certificação pra ter uma maior agregação ou menor.

**Professor Especialista:** As dificuldades vão ser grandes, e os benefícios também, mas o que hoje é mais focado é a agregação de valor, porque hoje se comparado com soja e com milho, o café '*tá*' com uma defasagem imensa!

Conclui-se então que o aumento da receita é o resultado de um bom investimento, e que, se não fosse compensatório o custo-benefício, o setor não estaria crescendo exorbitantemente como tem sido demonstrado por vários autores e órgãos oficiais.

### 4.3. Processo de Certificação

Como demonstrado no referencial teórico, existem diversas modalidades de certificação de cafés especiais, e pode-se verificar que tanto produtores quanto especialistas estão familiarizados com tal diversidade.

**Produtor B:** Então, isso aí é o seguinte: essa parte de certificação... existem várias certificações, tem certificação de vários tipos *né*, só que para café especial – como é que eu diria, se trata mais da pontuação do café, *entendeu*, da qualidade da bebida, e claro, a certificação pode ajudar muito porque ela faz o produtor buscar uma forma mais... – como é que eu diria, {uma forma} mais organizada, mais higiênica, que é uma coisa muito importante pra gente garantir qualidade no produto final *né*.

**Assessor Técnico:** Então, a certificação, tem as diferenças entre a propriedade, parte ambiental e social, e as certificações aí da qualidade do café... que só vale em cafés especiais.

**Assessor Técnico:** Agora falando de certificação, uma coisa é a gente certifica a propriedade, *neh?!* Com relação a parte ambiental, parte social, e outra coisa é a gente certificar qualidade do café. Então pra você certificar qualidade do café, existe hoje a BSCA – Associação Brasileira de Cafés Especiais, e ela sim faz... o produtor tem que ser membro da BSCA, e ela sim certifica a qualidade do café, *neh?!*

**Professor Especialista:** Então... a certificação ela é muito variada, elas têm uma variação muito ampla de exigências *neh?!*

Todavia, pode-se perceber também nas respostas, que os produtores rurais consideram que a classificação de qualidade nada tem a ver com certificação, o que de fato, não é verdade, uma vez que a própria classificação certifica o café de sua qualidade.

A qualidade do café pode assumir uma ampla gama de conceitos, sendo os mais tradicionais relacionados a fatores como clima, solo, altitude, sistema de produção e beneficiamento. Os novos parâmetros dos cafés diferenciados, chamados de especiais, apresentam tanto dimensões materiais - que incorporam atributos de natureza física e sensorial, e geralmente se traduzem em qualidade superior da bebida – quanto dimensões simbólicas, relacionadas a uma nova ética associada a características ambientais e sociais da produção, como no caso dos cafés orgânicos, sombreados e do comércio solidário, definidos como cafés sustentáveis (SOUZA, 2006, p. ii).

Sendo assim, existem classificações de qualidade específicas, na qual o produtor precisa adequar vários processos produtivos e de manejo para que consiga, inclusive sustentáveis, não se tratando apenas da questão da qualidade. Todavia, considera-se que a certificação de qualidade é essencial, mas muitas vezes é tida como um diferencial.

**Assessor Técnico:** Qual que é o meu conhecimento sobre certificação: se a gente for falar de qualidade em si, tem compradores que as vezes não olham muito certificação, olha a qualidade, *neh?!* Mas a certificação vem atrelado a isso, por quê? Se você tem uma certificação, você sabe que a propriedade está organizada ambientalmente, ela está organizada socialmente, *neh?!* E esse conjunto de informação também influencia diretamente no conceito de cafés especiais, influencia diretamente no resultado. Se você {tem} um café hoje de ótima qualidade, nível concurso, um café muito bom, 86/87 pontos, se você tem um café com essa pontuação numa propriedade não certificada, e um com

mesma pontuação com uma propriedade certificada já é um diferencial, *neh?!* Já vai chamar a atenção do consumidor. Então a importância da certificação dos cafés especiais é exatamente isso, além da qualidade do produtor vai fazer, que é operacional, que é técnica, ele tem a responsabilidade por trás disso, de 'tá' fazendo as práticas corretas dentro da propriedade, olhando parte ambiental, olhando parte social.

**Professor Especialista:** Então, depende do tipo de café especial que vai ser produzido, é imprescindível a certificação. Dependendo, se for só no aspecto de qualidade, de especificidade de bebida, não é obrigatório que se tenha a certificação. Então, por exemplo, só resumidamente: os cafés orgânicos são imprescindíveis a certificação, porque sem ela você não consegue nem comercializar, nem o grão puro.

De fato, Leão (2010) lembra que não há uma regulação da política agrícola para tais questões, todavia, relata que o mercado demanda cada vez mais por produtos agrícolas certificados, “principalmente, as economias desenvolvidas, que exigem em seus produtos informações sobre o processo produtivo e origem, visando tanto sustentabilidade socioambiental quanto qualidade intrínseca do produto” (LEÃO, 2010, p. 36).

Por isso, tê-la como uma garantia no relacionamento comprador vendedor pode ser fundamental na cadeia de mercado do café especial, e nesse quesito ela se torna de extrema importância também, para ‘instruir’ os produtores no melhoramento e adequação do processo, e assim do produto.

**Produtor A:** O certificado é uma garantia que a gente tem, *neh?!...* de que o café foi produzido dentro dos padrões ambientais, sociais e econômicos, e a importância que ele tem, *assim...* no meu ponto de vista, é que nós somos instruídos a fazer da maneira correta *neh?!*

Nós temos a partir do certificado... a gente tem todas as instruções que a gente precisa pra fazer, *neh?!...* porque ali eles ensinam a gente a descartar as embalagens da maneira correta, evitar certos produtos, *neh?!...* porque no café especial é muito produto que a gente deixar de usar *neh?!...* num pode mais usar.

**Produtor B:** a certificação pode ajudar muito porque ela faz o produtor buscar uma forma mais... – como é que eu diria, {uma forma} mais organizada, mais higiênica, que é uma coisa muito importante pra gente garantir qualidade no produto final *né*. Portanto, *tipo assim*, certificação... eu acho que, pode ter certeza, quem tem certificação consegue um produto muito melhor de quem não tem, portanto, ajuda bastante na produção de café especial. Isso aí... sem dúvida nenhuma!

Ao categorizar tal questão, no sentido, de que ela aumenta e melhora o relacionamento entre produtor e comprador, os especialistas identificam que a certificação gera segurança, confiança, e transparência no negócio.

Todavia, foram apuradas algumas dificuldades para concretização do processo de certificação tanto de qualidade quanto de aspectos socioambientais.

**Produtor A:** Não é fácil *neh?!...* porque todo certificado você precisa ter muita dedicação, muito cuidado *neh?!* E um certificado não garante que a gente vai ter o café especial *neh?!*

**Produtor B:** a certificação em si, em geral é muito complicada, pra alguns produtores é até muito difícil de conseguir, porque exige uns parâmetros, que... *assim*, estrutura, é coisa que muita gente não tem nem condição de fazer de começo, mas que ... *é*, às vezes consegue, mas costuma demorar bastante, *é...* pra quem consegue, pra quem tem trabalhadores, por exemplo, quem tem muitos colaboradores trabalhando junto, eu acho que *é...* como *é* que fala, *é* quase que obrigatório, tem que conseguir *neh*.

Quanto a isso, Souza et al (2002), conforme exposto no quadro 5, nos faz uma demonstração das mudanças e restrições necessárias para implementação de cafés especiais por agricultores familiares para obtenção de certificações específicas, na qual se pode concluir que muitas dessas dificuldades estão mais ligadas à falta de conhecimento e organização do que à barreiras estruturais, ambientais, sociais, financeiras do produtor e da propriedade.

Quadro 5 - Análise comparativa do segmento de cafés especiais: inclusão de pequenos produtores

	Potencial de Inclusão de Pequenos produtores	Mudanças nos sistemas de produção para inclusão de pequenos produtores	Restrições potenciais para inclusão de pequenos produtores	Recomendações de ações políticas
Café Gourmet	Baixo/médio	Cuidados pós-colheita	Conhecimento recursos organização	Pesquisa/Extensão Crédito Estímulo a ações associativas
Selo de Origem	Médio/alto	Nenhuma	organização	Estímulo a ações associativas
Café Orgânico	alto	Pequena adaptação de sistemas tradicionais aos padrões orgânicos	Aspectos técnicos recursos organização	Pesquisa/Extensão Crédito Estímulo a ações associativas
Café Fairtrade	alto	Pequena ou nenhuma adaptação aos padrões de Fairtrade	Canais de comercialização Organização	Busca de mercados específicos Estímulo a ações associativas

Fonte: SOUZA et al (2002, p. 16)

Mesmo diante das dificuldades apresentadas pelos produtores, os especialistas afirmam que a certificação só tem a trazer benefícios, tanto ao produtor como ao comprador, sendo uma garantia de qualidade e produção socioambiental adequada, mas também uma forma de agregar valor ao produto, tornando o custo-benefício ainda melhor.

**Professor Especialista:** Mas os benefícios, então hoje, são mais questões de agregação de valor, e vai depender muito do tipo de certificação pra ter uma maior agregação ou menor. Então os benefícios seriam isso, e as dificuldades

também vai depender muito do tipo de certificação que o produtor ‘*tá*’ buscando *néh?! [...]* Então a dificuldade é muito grande para esses que envolve três áreas *néh?!* qualidade sensorial, qualidade social e qualidade ambiental. Então as três tão juntas, focadas com muita força, as dificuldades são muito grandes, mas os benefícios são maiores também.

**Professor Especialista:** Muitas vezes se tiver uma certificação, ele dá uma pequena agregação de valor, mas não é exigido porque o foco é a bebida do café, o tipo do café, o aspecto do café. Então nesses casos, não é obrigatório certificação.

Diante disso, Nicoleli (2015, p. 6) demonstra que a certificação pode ser vista como “um instrumento para as empresas gerenciarem e garantirem o nível de qualidade de seus produtos, além de informar e garantir aos consumidores que os produtos certificados possuem os atributos procurados”, passando a ser utilizada como uma “ferramenta de redução de assimetria informacional” permitindo maior segurança ao consumidor, por comprovar a existências dos atributos intrínsecos do produto.

os instrumentos de certificação [...] são processos empregados pelo sistema agroindustrial do café para controlar o oportunismo que pode ocorrer no ambiente institucional, em que o procedimento oportunista está relacionado ao grau de confiança que há nas relações comerciais da cadeia produtiva (FARIA, 2019, p. 52).

Em suma, concorda-se com Pereira (2017, p. 36) quando diz que a cafeicultura está inserida num universo de transformações, na qual, cada vez mais são observados “novos cenários inerentes ao processo de agregação de valor à imagem do cafeicultor e o seu produto em mercados espalhados nas mais diversas praças de consumo do mundo”, e as certificações são base para esse campo.

As certificações, a sustentabilidade produtiva e sociocultural, a cooperação, a flexibilização da produção são fatores inerentes a esta mudança que vem ocorrendo nos últimos anos na cafeicultura nacional, proporcionando ganhos de escala competitiva aos cafeicultores nas diversas localidades produtoras de café no Brasil, além das ações de publicidade visando à promoção da cafeicultura nacional. Para Innocentini (2015), essas estratégias em torno das ações de certificação, concursos de qualidade e indicação geográfica têm permitido a ampliação dos mercados e dos preços alcançados pelo café brasileiro (PEREIRA, 2017, p. 36).

Na mesma linha, concorda-se com Nicoleli (2015, p. 4) quando diz que “a certificação traz amplas mudanças para o setor cafeeiro, cujos efeitos são verificados na própria estrutura de governança do arranjo produtivo”, na qual benefícios e outras consequências são observadas.

Auld (2010) apresenta quatro dessas consequências, para quem a certificação é parte de um conjunto dinâmico de interações mais impactantes que o certificado em si. Em primeiro lugar, cria-se a conscientização pública de sustentabilidade, típicas das áreas de cultivo do café Fair Trade e café orgânico. Esse comportamento pode refletir em propriedades que estabelecem mecanismos de autocontrole, fazendo elas mesmas inspeções de auditoria em si mesmas como instrumento de manutenção da qualidade (Bacon, 2010). Em segundo lugar, a preocupação com a qualidade ganha força, com reflexo no aumento da capacidade de produção e maior penetração no mercado. Em terceiro lugar, o desenvolvimento de um espírito inovador, cujas vertentes mais reluzentes são a cafeicultura orgânica e a cafeicultura voltada para o comércio justo. Por fim, o estreitamento das relações entre o sistema agroindustrial do café e as instituições governamentais, criando uma forte sinergia entre os esforços públicos e privados (NICOLELI, 2015, p. 6)).

Todavia, existem estudos que evidenciaram pouco alcance dos benefícios prometidos pelas certificações é questionável, uma vez que, pouco acrescentaram às rendas familiares dos agricultores e tampouco propiciaram melhoria nas condições de trabalho no campo trazem (NICOLELI, 2015; RUBEN; FORT, 2012; VALKILA; NYGREN, 2010), e que devido a falhas nas normas criadas para padronizar a certificação, há necessidade de “uma estrutura de governança onde as iniciativas privada e pública possam construir regulação para dirimir pressões do mercado contrárias a sustentabilidade social e ambiental” (MUTERSBAUGH, 2004; REYNOLDS et al, 2007).

Todavia, é preciso que o produtor analise tais incentivos, visto que podem valorizar o produto ou dar maior visibilidade a ela, uma vez em que existem casos em que nada acrescentam ao produto.

**Professor Especialista:** E tem um probleminha, assim bastante sério,[...] o governo inclusive editou um certificado para pequenos produtores, só que não *'tava'* conseguindo agregar valor, por quê? Vai depender muito, da qualidade do café, da bebida do café.

#### 4.4. Mercado nacional e internacional

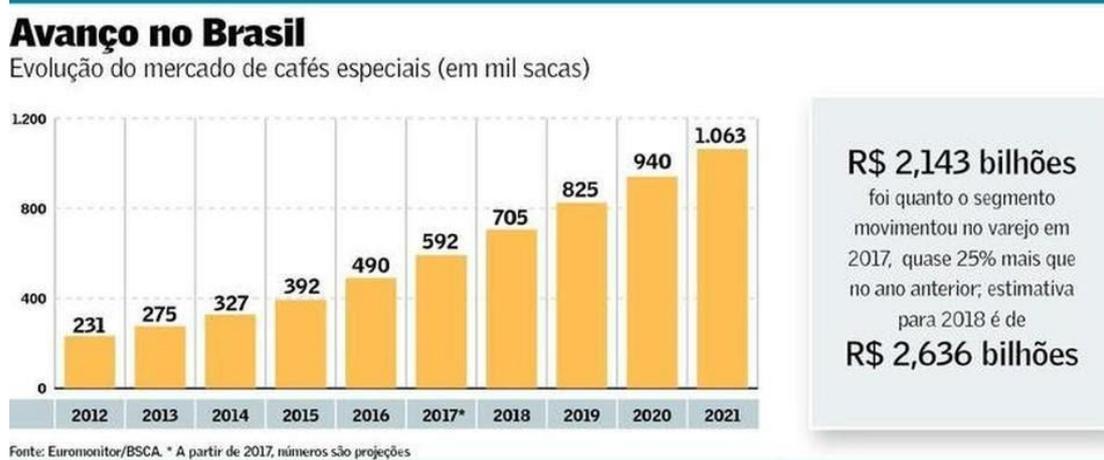
Como se sabe, e é demonstrado por Nicoleli (2015, p. 3), o agronegócio vem sendo reconhecido como “um dos mais importantes segmentos entre as atividades econômicas brasileiras, responsável por uma boa parte da geração de divisas e de renda nacional”. Assim sendo,

... o entendimento do ambiente institucional no qual a cafeicultura está instalada é fundamental para desenvolver os padrões de competitividade desse recurso econômico e manter as pretensões nacionais de continuar na

vanguarda do fornecimento de café para os mercados internos e internacionais (NICOLELI, 2015, p. 3).

Diante do cenário mercadológico e econômico nacional e internacional, fica evidenciado que “a cadeia produtiva do café vem passando por mudanças no que se refere a todos os seus elos, desde a produção ao consumo, indicando o dinamismo econômico do setor, bem como novas oportunidades de negócios” (PEREIRA, 2017, p. 37), diante do aumento significativo do consumo de cafés de alta qualidade nos últimos anos, que pode visto na figura a seguir:

Figura 6 - Evolução do mercado de cafés especiais (em mil sacas) e estimativas



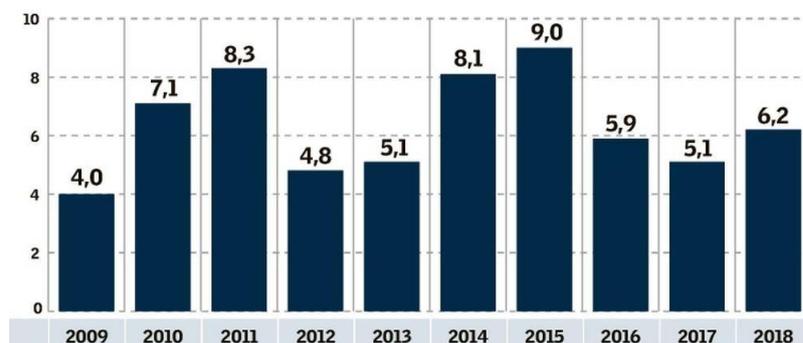
Fonte: VALOR, 2020

De acordo com dados da BSCA, o mercado de cafés especiais teve um aumento anual superior a 20% nos dois últimos anos no Brasil, e deve continuar a crescer no curto prazo. Há destaque principalmente para o mercado internacional, que aponta uma inversão de comportamento para 2021, quando sai de um superávit na oferta após uma safra recorde em 2020 do Brasil. O Anuário do Café em 2020, desenvolvido pela EMBRAPA, destaca uma elevação ocorrida na exportação brasileira de cafés especiais, em que as “vendas ao exterior desse tipo de café, em 2019, apresentaram um crescimento de 23,4%, se comparadas com 2018, e atingiram quase 7 milhões de sacas de 60kg, volume que representou 18,6% de toda a exportação da cultura nesse ano” (EMBRAPA, 2020, s/p). Demonstra-se as exportações de cafés especiais até 2018 na figura 7:

Figura 7 - Comércio exterior do café: exportação de cafés especiais até 2018

## Cafés especiais

Exportações brasileiras (milhões de sacas de 60 quilos)



Fonte: Cecafé

Fonte: SOPESP, 2019.

Mesmo diante disso, foi importante verificar a demanda nacional e internacional para cafés especiais, na visão de produtores e especialistas, a fim de esclarecer uma dinâmica integral ou parcial ao mercado. Foi possível perceber o aumento da demanda interna de cafés especiais, e uma maior exigência da demanda externa, quando a qualidade e outros atributos socioambientais.

**Produtor A:** Existe sim a demanda *neh?!* Hoje a demanda está crescente, é o café que mais cresce é o especial, e tá ... os exportadores tende a buscar cada vez mais qualidade, porque os outros países estão mais... cada vez mais exigente... principalmente, todo café pra exportar eles querem um certificado, então você tem que ter um certificado. Aí chega aí *neh?!...* a importância [...] principalmente pra exportar você precisa de ter um certificado.

**Produtor B:** Demanda têm, eu acho assim, num sou muito expert na parte de mercado, mas é o seguinte, eu sei que brasileiro está começando a tomar mais café especial. Agora, o exportador está muito mais acostumado com esse café nosso melhor do que a gente.

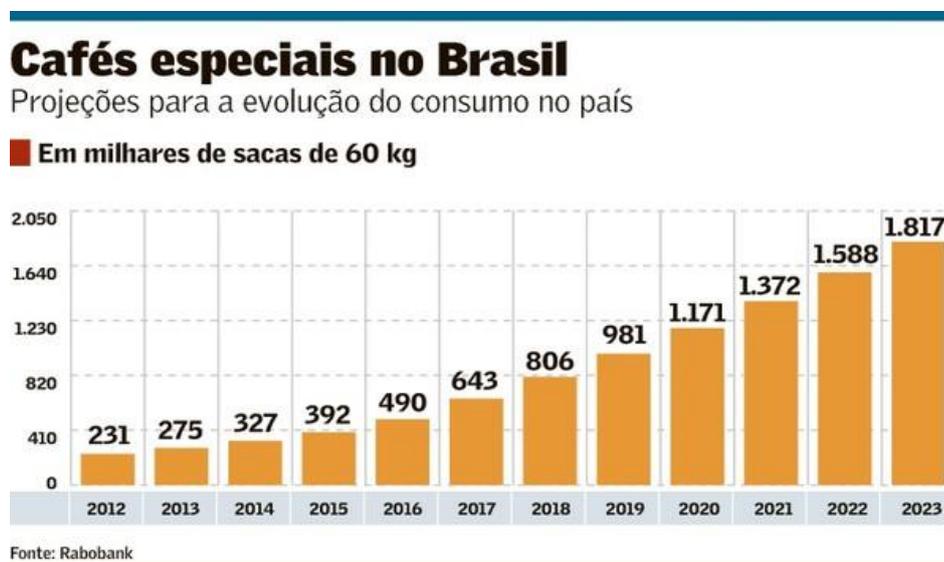
**Assessor Técnico:** Eu acredito que hoje o consumidor, não só brasileiro, mas mundial, ele bebe seu café favorito, *'ta'?!* e eu acredito que o importador, que vai comprar do Brasil, ele vai procurar diferentes tipos de qualidade para poder atender o cliente dele. Então, hoje o importador... e o Brasil, a vantagem do café brasileiro é ela ser rica em variedades, ser rica em diversidade de sabores *neh?!*

**Professor Especialista:** É... *'tá'* crescendo muito *'viu'?!* Assim... o crescimento dentro do Brasil tá muito grande, principalmente em capitais, cidades maiores, em cafeterias grandes que tem surgido, tá crescendo muito, mas ainda é muito pequeno *neh?!* [...] Mas a procura tem crescido, a procura tem crescido muito de cafés especiais, o mercado interno está crescendo.

Como pode ser verificado nas respostas, ambos, produtores como especialistas consideram que o mercado externo tem mais demanda por café de qualidade que o mercado.

Mas, que esse último, vem demonstrando crescimento importante nos últimos anos, conforme demonstrado no gráfico abaixo:

Figura 5 - Consumo de cafés especiais no Brasil, em milhares de sacas de 60kg e estimativas futuras



Fonte: VALOR, 2020

As estimativas são extremamente positivas diante do consumo interno que praticamente cresceu cinco vezes entre 2014 e 2019, apresentando um cenário futuro que parece promissor.

Esse aumento da demanda nacional, tem gerado reflexo na produção agrícola de cafés especiais, com substantivo aumento da produção, e oferece várias oportunidades para a cafeicultura nacional, mesmo que as *commodities* continuem a ser o padrão de definição das cotações dos produtos no mercado de futuros, contribuindo assim para o equilíbrio do comércio. (CÉSAR, 2020; NICOLELI, 2015).

**Assessor Técnico:** E esse volume de café vem aumentando a cada ano: em 2011 nós identificamos aqui 10 mil sacas de cafés especiais *neh?!* Nessa última safra, nós identificamos 400 mil. Então o produtor, está se especializando, está tendo mais informação, o produtor está mais atento a esse mercado de cafés especiais, e conseguindo assim agregar assim valor ao seu produto, e conseqüentemente, melhorando a qualidade de vida.

**Professor Especialista:** Tem crescido muito, '*vamos dizer assim*' é a área que mais cresce hoje no mundo são os cafés especiais em termos de produção de café *neh?!* Cresce em torno de 20% ao ano, enquanto a produção de cafés convencionais, cresce 2%... 1.5%, 2% ao ano ...3%, nos últimos anos deve ter crescido em média 2,5%. Então '*tá*' um crescimento muito alto na questão dos cafés especiais.

Diante disso, Nicoleli (2015, p.4) descreve que “sob o prisma de um mercado volátil, a tendência de procura por qualidade e diversificação na indústria de alimentos vem se revelado crescente, consequência de padrões mais rígidos de exigências por parte do consumidor”. Assim sendo, se por muito tempo o produtor não se preocupava com processos e técnicas de produção e manejo, atrelado apenas à produção em massa, atualmente ele se preocupa mais em se especializar do que em produzir tal *commodity*, uma vez que tal “cenário gerou maior dinamismo econômico e o desenvolvimento da *commodity*, tornando-se necessária a sofisticação do café ao entrar no mercado competitivo de cafés” (FARIA, 2019).

É nesse sentido, que especialistas sugerem que a ‘régua está subindo’, ou seja, devido ao esforço em produzir um café de melhor qualidade, as exigências de mercado estão ficando cada vez maiores e específicas.

**Assessor Técnico:** Para o produtor familiar, na maioria das vezes sim! *neh?!* Hoje o café especial é um mercado bastante concorrido *neh?!* devido ao fato de ter aumentado muito essa produção. O produtor está se capacitando cada vez mais, e hoje o cliente fica cada vez mais exigente com relação a qualidade *neh?!* Hoje as pontuações, a gente fala – entre os provadores, o pessoal do café que: ‘*a régua subiu!*’ Hoje um café pra participar de um concurso de qualidade, pra se sair bem, ele tem que ter 87/88 pontos, *neh?!* Sendo que três anos atrás, era 84/85. Então esse nível ‘*tá*’ mais exigente. Então, quanto maior a pontuação, melhor ele é recompensado financeiramente. Eu acredito que o custo-benefício para o produtor familiar seja mais atrativo por quê? talvez ele vai ter um custo mais baixo, porque ele é o profissional, ele mesmo executa. Isso ajuda na redução de custos, então... o produtor familiar ele tem um custo-benefício melhor com relação a cafés especiais.

Ainda que seja notório o crescimento do mercado de cafés especiais, foi destacado que se trata de um mercado pequeno ou de nicho, incapaz de absorver a totalidade da produção atual de especiais, caracterizando uma possível saturação do mercado, como pode ser visto a seguir:

**Professor Especialista:** Então, ‘*tá*’ crescendo muito realmente a questão dos cafés especiais *neh?!* Só que nós já estamos tendo um ‘*probleminha*’ de mercado, porque é mercado de nicho *neh?!* Esse comprador meu do Japão, por exemplo, ele só consegue vender... colocar 130 sacos por ano, então não adianta eu querer expandir mais pro Japão pra esse torrador que me compra porque [ele] já chegou no limite dele, da torrefação dele, do processo dele lá. Da Inglaterra, também é 100 sacos por ano, é tudo ‘*pouquinho*’, então é um mercado de nicho ‘*tá?!*’ Focado assim, tendo a crescer, ‘*tá*’ crescendo muito, 20% ao ano, mas por exemplo, o pessoal que produz FAIRTRADE somente, que o caso lá de Poço Fundo que tem produtor que é orgânico e tem produtor FAIRTRADE, que não tá conseguindo escoar toda a produção ‘*tá?!*’ Parte da produção do ano atrasado, o ano passado parece que não, ou também o ano passado... parte teve que ser vendido como *commodity*, porque não conseguiu colocar tudo, aí eles fazem um rateio entre os associados pra não prejudicar

*néh?! Você produziu 100 sacos de cafés especiais, e conseguiu lá colocar 80%, então 80 sacos deu como especial e 20 sacos foi como convencional, apesar de ter sido as vezes até vendido como néh?! mas não consegue. Então é um mercado que 'tá' crescendo, mas não... assim... pode ser que nos tenhamos problemas pra frente néh?! no escoamento dessa marca néh?! E o exportador tá procurando, ele 'tá' atrás de lotes*

O que se conclui é que mesmo havendo demanda para produção de cafés especiais, pode não haver mercado para todos, ocasionada por uma possível saturação do mercado.

Por isso, concorda-se com Nicoleli (2015, p. 7) que há uma “ausência de coordenação de interesses das partes, elevando a assimetria de informações e dificultando a consolidação dos produtos no mercado, que podem ser suavizados ao se criar redes de parceria entre produtores e comerciantes”, e para tanto, deve-se criar um esforço conjunto, público e privado para alavancar tal organização.

A introdução dos cafés especiais no mercado reflete a necessidade de flexibilização dos produtores frente às incertezas que o produto tradicional se depara, como a flutuação de preços das commodities (NEILSON, 2007). Ao oferecer para o consumidor uma gama diversificada de produtos para sua livre escolha, os atores do mercado de café passam a ter a oportunidade de comercializar produtos com maior valor agregado, cuja rentabilidade é superior a do café tradicional. Segundo Saes e Spers (2011), o consumidor possui certo grau de percepção das diferenças entre a diversidade de cafés oferecidos, sobretudo quando atrelados à marca da torrefadora. Este fato torna-se uma ocasião propícia para satisfazer o cliente e elevar os ganhos de produção (ZHANG, VONDEREMBSE et al., 2003) (NICOLELI, 2015, p. 3)

Diante disso, Faria (2019) propõe a necessidade de análise de estruturas de incentivo à competitividade sustentável na cadeia de cafés especiais, para integração entre produtores e o mercado, e superação das possíveis limitações de trabalho dos agentes econômicos desse nicho de mercado, uma vez que a integração entre sistemas gera vantagens, tais como o reconhecimento num mercado competitivo, em que a sustentabilidade e a qualidade são valorizadas. Para a autora, além dos incentivos governamentais e de criação de políticas públicas, “os agentes devem considerar a realidade dessa cadeia produtiva em especial, tal como os custos, medidas de adaptação, as motivações e os tipos de transação que podem ser utilizadas para melhor adaptação” (FARIA, 2019, p. 56).

Como se sabe, os cafés normais participam de um mercado de concorrência perfeita, uma vez que todos os agentes são tomadores de preço. Sendo assim, o preço é regulado pela oferta e pela demanda desse produto, na qual a NASDAQ oferece o preço futuro através das expectativas de mercado. A partir do momento que se agrega valor ao produto (café especial), aliando à ele um diferencial, ele deixa de ser um produto comum e torna-se um produto

cobiçável. A partir dessa agregação de valor, o mercado do café especial, não é mais um mercado de concorrência perfeita, mais um mercado monopolista, com um preço diferencial, onde o produtor absorve o excedente do consumidor.

#### 4.5. A Importância do Marketing

Uma das surpresas na conclusão desses resultados, foi a abordagem do marketing como de extrema importância na cadeia de mercado do café especial, como pode ser percebido na fala dos entrevistados, conforme a seguir:

**Produtor B:** Eu tenho, assim... tenho, mas 'tá' engatinhando. Até tinha um site, um facebook, chama "Café Serra das Pedras". Aí eu peguei um café que eu tinha preparado ele certinho, tipo assim, fiz uma seleção de grãos, deu um '*produtinho assim legalzinho*' pra experimentar um pouco mais desse mercado, porque também tem que tentar um pouco as coisas.

**Assessor Técnico:** É extremamente importante, talvez o marketing desse trabalho seja o ponto mais... de maior pontuação aí pra poder estar mostrando esse trabalho. Porque num adianta o produtor se esforçar *neh?! trabalhar lá de sol a sol, suando a camisa pra fazer uma boa safra, se a gente num consegue mostrar isso. Aí a gente brinca que a gente tem fazer o trabalho de galinha 'ela bota o ovo, ela sai gritando, falando que botou um ovo'*, a gente tem que mostrar esse trabalho do produtor pro mundo a fora, é onde entra os parceiros, onde a cooperativa faz muito bem isso, ela através dos escritórios, elas mostra, ela manda amostras:

**Professor Especialista:** Isso é essencial! Se você quer agregar mais valor... [...] então você não precisa focar muito na marca, mas o nome da propriedade e o tipo de café que você faz, da tecnologia que você usa... então aí o marketing seria mais nesse sentido. [...] Então você tem que buscar o marketing mesmo, e fazer barulho pra poder conseguir colocar todo o café. Quem fica muito '*quietinho*' lá no sítio, só produzindo café especial, pode fazer uma qualidade muito boa que não vai conseguir colocar tudo lá... Tem que buscar alternativas e ir atrás de comprador, e fazer marketing, buscar mitos... *neh?!*

Em conformidade, Nogueira (2013) e Dornelas et al (2017) já haviam destacado essa necessidade de que as organizações relacionadas com a produção cafeeira (produtores; cooperativas; associações; torrefadores etc.), procurem estratégias que possibilitem colocá-las no mercado, destacando sua marca e produto dos demais concorrentes.

Ainda, foi possível visualizar o marketing como produtor de benefícios ao produtor, tais como o reconhecimento.

**Produtor B:** Eu acho que assim... o principal benefício é que normalmente o produtor de café especial ele quase que carrega o nome dele junto com o produto dele. Por exemplo, nas cooperativas que eu participo, *é...* quase que a gente é reconhecido pelo nome já de cara.

Dornelas et al (2017, p. 1) destaca que a marca, “assume o papel de identidade do produto”, e que a propaganda tem se tornado responsável tanto por divulgar a personalidade da marca assim como gerar conhecimento; representando um elemento relevante tanto do ponto de vista da venda, quanto da compra e até do contato com colabores e funcionários da organização, sendo considerada uma estratégia de posicionamento.

a gestão de marcas envolve o desenvolvimento e a introdução de programas e atividades de marketing para construir, gerir e mensurar o brand equity. De acordo com Keller e Lehmann (2006), ela está sendo vista como uma prioridade na gestão devido à crescente percepção das marcas serem um dos ativos intangíveis mais valiosos que as empresas detêm (DORNELAS et al, 2017, p. 01)

Todos os produtores e assim como o professor especialista, que também é produtor de cafés especiais, possuem marcas próprias para um posicionamento estratégico no mercado.

Destaca-se então o marketing estratégico no agronegócio do café a fim de atender a demanda crescente e diversificada. Ainda, pode ser tratado como um custo de oportunidade, é foi especificado como fundamental para o alavancamento do mercado, interno e externo.

#### 4.6. Cooperativismo e Associação de Produtores

Diante da necessidade de maior controle e qualidade sobre o trabalho e a produção, assim como para responder as demandas de mercado, o cooperativismo tem se destacado, eficientemente, com uma forma de operação distinta das demais sociedade, que desempenha papel de suma importância no contexto socioeconômico da agricultura familiar, na medida em que atua apoiando seu desenvolvimento, reunindo forças para ganhar destaque e espaço no mercado competitivo (ANDRADE; ALVES, 2013; MORAES; SCHWAB, 2019)

**Professor Especialista:** Então uma das coisas que eu digo nas palestras é incentivar a formar uma Associação de pequenos produtores, uma cooperativa *néh?! Então realmente se ele não formar uma associação, uma cooperativa pra ele ter fornecimento de maior quantidade...*

De acordo com Moraes e Schwab (2019, p. 67-68) “as cooperativas são organizações que atuam com vistas ao fomento do processo de desenvolvimento regional e local”, sendo as cooperativas de produtores rurais, conforme demonstrado pela Organização das Cooperativas Brasileiras – OCB (2018), “aquelas cujos meios de produção pertencem ao cooperado”, e por isso, são consideradas como um tipo de “solução de ajuda mútua entre pessoas que têm interesse

ou anseios em comum, criando oportunidades de trabalho e funciona como um motor de negócios a partir da sua influência nas atividades de financiamento, produção e comercialização dos seus cooperados”, se destacando como um meio para obtenção dos objetivos de seus cooperados, estabelecendo um acordo de colaboração recíproca. (ANDRADE; ALVES, 2013; MORAES; SCHWAB, 2019).

o cooperativismo desempenha função central na dinâmica de funcionamento de cadeias agroindustriais. Sua influência nas atividades de financiamento, produção e comercialização dos seus cooperados é largamente conhecida e estudada. É um sistema fundamentado na união de pessoas que buscam suprir necessidades e desejos compatíveis. Têm por fundamento os valores da participação, democracia, solidariedade, independência e autonomia, fazendo do cooperativismo uma alternativa socioeconômica que leva ao sucesso com equilíbrio e justiça entre os participantes (MORAES; SCHWAB, 2019, p. 68)

Toda essa importância pode ser vista nos resultados da pesquisa, em que especialistas destacaram a cooperativa/associativismo como a única forma de visibilidade e organização socioeconômicas para impulsionar as vendas de café especial dos agricultores familiares.

**Professor Especialista:** e o produtor familiar, infelizmente se ele não tiver ligado à uma associação, à uma cooperativa, a não ser que ele ganhe um concurso, [...] tem que ‘tá’ associado, tem que tá ligado a alguma cooperativa, que senão ele não dá conta de ter o marketing que ele precisa, e ter os custos benefícios que o café especial dá.

**Professor Especialista:** Eu conheço pouquíssimos pequenos produtores que conseguiram deslanchar sozinhos como produtor de cafés especiais, porque uma das exigências *néh?! do mercado lá fora é quantidade e entregas de café ao longo do ano néh?*

Sabe-se que a agricultura familiar no Brasil passou por profundas mudanças que decorreram da “reestruturação produtiva no modo capitalista de produção que, mediante os avanços tecnológicos, tem promovido a desigualdade e a exclusão social” (MORAES; SCHWAB, 2019, p. 68), e na busca por fortalecer sua atividade produtiva, necessitam buscar o cooperativismo, uma vez que esse pode atuar tanto em atividades de crédito, prestação de serviços, consumo, produção e comercialização para seus membros, o que traz inúmeros benefícios, como pode ser visto pela descrição de Lauschner (1994):

A cooperativa agropecuária pode reunir, como associados, produtores autônomos que compram e vendem em conjunto, através da cooperativa ou produtores que formam unidades produtivas comuns, exploradas por trabalhadores familiares. Seja qual for o tipo de cooperativa, o cooperativismo é um modelo de economia solidária que procura maximizar o predomínio do fator trabalho sobre o fator capital. Isso significa que o cooperativismo é uma associação socioeconômica de pessoas (e, em certos casos, de pequenas

empresas, não caracterizadas claramente como empresas de capital com fins lucrativos) que produz bens e serviços. Ele, como economia “sui generis”: 1) assegura poder econômico igual para todos, oferecendo um voto por associado (e não um poder de decisão segundo o valor das quotas integralizadas na cooperativa ou segundo o número de ações como nas empresas não-cooperativas); 2) opera apenas ao nível dos custos, isto é, elimina todo e qualquer lucro, assegurando que o excedente gerado (depois de pagos os insumos, o fator capital e trabalho e os impostos), seja distribuído segundo as operações dos associados para com a cooperativa (e não segundo o valor das quotas dos mesmos ou segundo as ações nas não-cooperativas); 3) assegura remuneração fixa ao capital em forma de juros (com ou sem correção monetária, e não remuneração segundo o excedente gerado); 4) objetiva exclusivamente beneficiar os associados (e não o capital). A redução de custos em relação às receitas e a conquista de mercados privilegiados, como resultado da eficiência gerencial da cooperativa, redundará, portanto, em benefício dos produtores, isto é, em eficácia da empresa. Reside aí, na agricultura familiar, a principal razão da conveniência cooperativa em relação a empresas não-cooperativas (LAUSCHNER, 1994, p. 3).

Souza (2006) descreve dados, que comprovam que o cooperativismo pode auxiliar na melhoria da renda dos agricultores familiares, uma vez que podem reduzir o número de intermediários, garantindo escoamento da produção, e repassar ao mercado, grandes volumes de produtos, conseguindo preços mais atraentes, tanto ao produtor quanto ao consumidor.

Mesmo para os cafeicultores da cooperativa que ainda são convencionais, a comercialização no mercado solidário tem sido bem mais favorável. Segundo OLIVEIRA (2003), enquanto o mercado de café *commodity* paga entre US\$ 60 e US\$ 70 por saca, os produtores convencionais solidários recebem mais do que o dobro, cerca de US\$ 150 por saca e os orgânicos solidários são mais valorizados, recebendo US\$ 162 por saca. A maior compensação financeira, contudo, vem acompanhada de outros benefícios, na área social. Uma das regras da certificação Fairtrade exige que uma parcela do prêmio – US\$ 25 para os produtores convencionais e US\$ 20 para os orgânicos – precisa ser necessariamente aplicadas em investimentos sociais definidos pelos próprios cooperados (SOUZA, 2006, p. 154)

Outros benefícios também foram visualizados nos resultados da pesquisa, na qual a cooperativa também se mostra com difusora do trabalho e do produto dos agricultores familiares, realizando um marketing interessante e importante, como demonstrado abaixo:

**Assessor Técnico:** Agora os benefícios, [...] entra mais a parte da cooperativa *neh?! A cooperativa vai pegar esse resultado do trabalho dele e vai apresentar para o comprador, ele vai pegar esse resultado desse trabalho dele e vai querer inscrever ele num concurso de qualidade de café. Então a cooperativa vai começar a promover esse trabalho: o café, a propriedade e a história da família... certo?!*

**Assessor Técnico:** [...] a gente tem que mostrar esse trabalho do produtor pro mundo a fora, é onde entra os parceiros, onde a cooperativa faz muito bem isso, ela através dos escritórios, ela mostra, ela manda amostras [...]. Então a

gente conta essa história toda, pra começar a ter esse relacionamento, o marketing e a divulgação acho que é o mais importante de tudo aí, pra parte da divulgação do trabalho.

Nesse contexto, Moraes e Schwab (2019) descrevem vários autores que corroboram destacando o desafio das cooperativas de agricultores familiares em serem competitivas no mercado e solidárias junto a seus cooperados, e que, diante disso, representam de fato uma alternativa para o fortalecimento das relações sociais no campo. Eles destacam: “a competitividade de uma cooperativa tem como base sua própria gestão, a gestão das propriedades de seus cooperados e sua capacidade de produzir benefícios para o quadro social” (MORAES; SCHWAB, 2019, p. 75).

Para além do retorno monetário, as cooperativas podem ser consideradas instituições capazes de agir estrategicamente na promoção da permanência dos agricultores no campo e condizem com uma nova forma de organização e mobilização da agricultura familiar, ampliando também as possibilidades e oportunidades, principalmente na medida em que as políticas para o desenvolvimento rural passaram a priorizar estratégias voltadas diretamente para a agricultura familiar (MORAES; SCHWAB, 2019, p. 76).

É nesse sentido que o cooperativismo permite aos milhares de agricultores familiares, “gerar economia de escala a nível local e global e condições de concorrência com os setores oligopolizados do complexo rural” (LAUSCHNER, 1994, p. 3). Ainda são fundamentais do ponto de vista que possibilitam melhoria da distribuição de renda na zona rural, e podem promover e agregar valor aos produtos agrícolas, aumentando o poder de barganha do produtor rural em mercados relativamente complexos.

Andrade e Alves (2013, p. 195, 199) lembram que somente a partir do cooperativismo a agricultura familiar “têm sobrevivido em meio à competição de condições e recursos orientados para favorecer a grande produção e a grande propriedade”, na qual, somente o cooperativismo pode possibilitar uma organização da produção, diversificação das atividades agrícolas e a agregação de valor às *commodities* agrícolas, contribuindo estrategicamente para o desenvolvimento local/rural.

#### **4.7. Incentivo público**

Nos Resultado foi dada grande importância ao incentivo público à produção de cafés especiais, que pode ser concretizadas de variadas formas, da qual se destaca o incentivo a partir de investimentos em pesquisas agropecuárias, incentivo a concurso públicos de cafés de

qualidade, e ainda, a partir do auxílio financeiro via de crédito rural em volume suficiente e com taxas de juros compatíveis aos pequenos produtores e

**Produtor A:** Sim. Tem... ainda é pouco *neh?! Mais* hoje em dia o poder público já *'tá'* mudando a mentalidade e tem ajudado muito os pequenos produtores, principalmente na nossa região... *é...* ajudou muito na divulgação, tá ajudando com curso, análise de solo, tem muita coisa que o poder público *'tá'* ajudando.

**Produtor B:** Olha... a única que eu sei que o poder tem feito é ajudado no financiamento do pessoal. Isso aí, sem dúvida nenhuma, ajuda muito o produtor que está querendo fazer um investimento, isso ajuda demais. Igual eu te falei, a pessoa as vezes precisa de [um] dinheiro que ela num tem, se ela tiver um crédito mais fácil, uma coisa assim, facilita bastante.

**Assessor Técnico:** Tem hora que sim! Assim... eu não tenho muito contato com o poder público, *neh?! Mas* eu vejo o poder público ajudando sim, de algumas formas *neh?! As* vezes com liberação de verbas para facilitar as compras do produtor, prefeitura arrumando estradas, colocando lixeiras, incentivando as fossas sépticas, tem de alguma maneira sim, ajudado.

As políticas públicas, segundo Ziger (013) podem fortalecer o setor da agricultura familiar, aumentando a produção de alimentos, e contribuindo para o seu crescimento com estabilidade econômica e social.

Sabe-se que grande parte das dificuldades dos agricultores familiares em produção de cafés especiais são relativas aos custos financeiros e investimentos em tecnologias de produção e manejo, além de mão de obra para o melhoramento e adequação do processo produtivo. Souza (2006) traz uma consideração interessante à esse respeito:

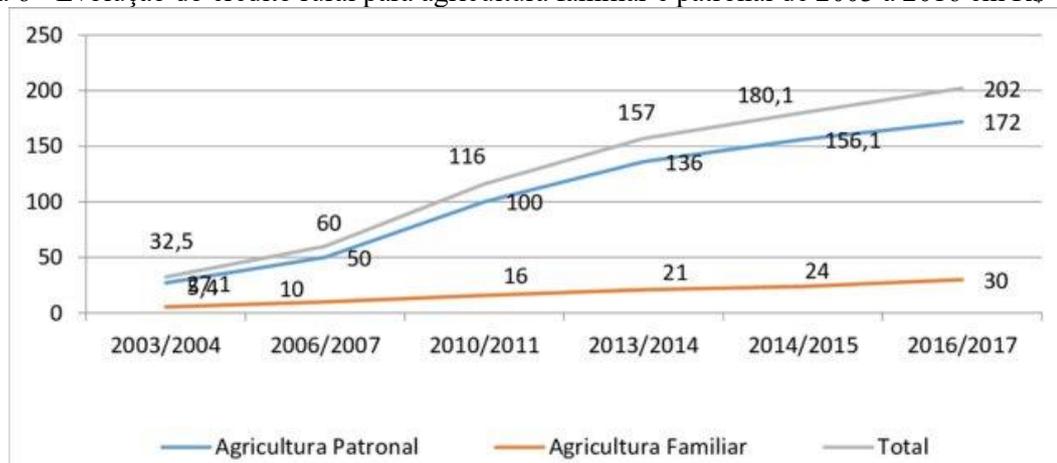
Este problema aumenta à medida que para se produzir o café gourmet é necessário investimento em máquinas como: despulpadoras e secadoras, alterações de processo na colheita (especialização da mão-de-obra), alteração de tempo de secagem, estrutura do terreiro, dentre outras (SEBRAE, 2008. p.58). Em suma, o cafeicultor precisa fazer investimentos específicos para, efetivamente, produzir cafés de alta qualidade, sem saber o quanto vai receber pelo produto diferenciado (SOUZA, 2006, p. 57)

Sendo assim, políticas públicas são consideradas fundamentais para o crescimento e desenvolvimento da agricultura familiar, contribuindo principalmente com a liberação de créditos rurais.

O papel do crédito rural é o de gerador de oportunidades, aproximando o beneficiário das políticas que estimulam investimentos em avanços tecnológicos e melhorias nas estruturas das propriedades, mas muito, além disso esse crédito que traz a modernização do campo também auxilia e estimula sua permanência na agricultura, e fortalece o processo de sucessão na agricultura familiar (ZIGER, 2013, p. 1).

Considerando tais políticas, é importante constar, conforme demonstrado pela figura 9, a evolução do crédito rural para familiar:

Figura 6 - Evolução do crédito rural para agricultura familiar e patronal de 2003 a 2016 em R\$ bilhões



Fonte: PAULA et al (2017)

Dentre essas ações de crédito rural, se destaca a iniciativa federal, denominada PRONAF – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar, que de acordo com Ziger (2013, p. 03) trata-se de “um divisor de águas no processo de intervenção estatal na agricultura e no mundo rural brasileiro”.

Criado em 1995, pela Resolução nº. 2.191 do Banco Central do Brasil, e instituído em 1996, pelo Decreto n. 1.946, o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) resultou, especialmente, da mobilização nacional de várias organizações representativas da agricultura familiar, que pretendiam estabelecer condições para a reestruturação socioeconômica desse público, reafirmando a importância do acesso ao crédito para ampliar o número de unidades de produção familiar em condições de gerar renda e ocupação no meio rural com qualidade de vida (ZIGER, 2013, p. 2).

Sendo assim, o PRONAF, em suas variadas linhas de crédito, se tornou a principal política pública do governo federal de apoio ao fortalecimento da agricultura familiar, sendo uma ferramenta de desenvolvimento rural e ainda de inclusão social, que pode ser verificada através da organização social e econômica com autonomia e sustentabilidade, na qual se destacam o “crescimento da produção e diversificação das unidades familiares, nos processos de agregação de valor, industrialização e comercialização, na inclusão social de milhares de habitantes do meio rural e urbano” (ZIGER, 2013, p. 10).

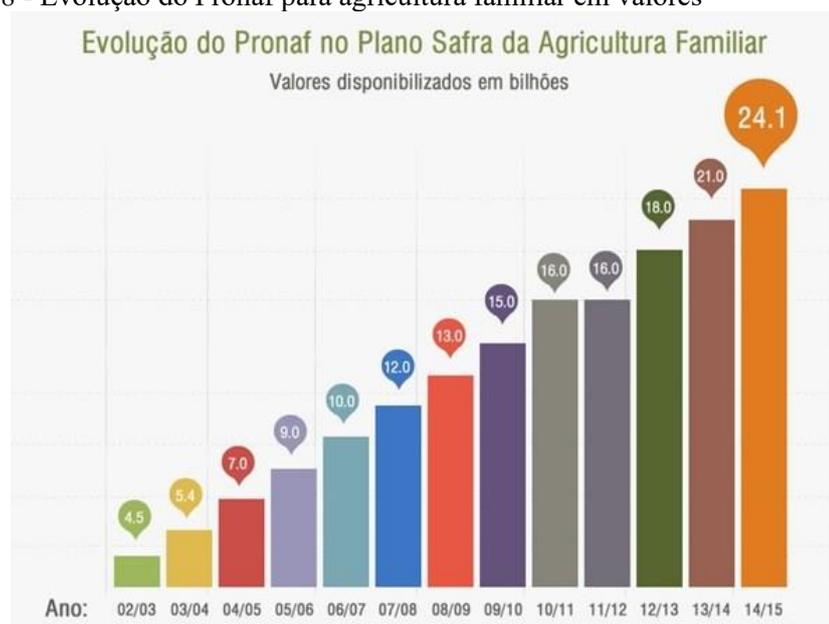
Devido a importância do PRONAF para os agricultores familiares, destaca-se evolução tanto dos contratos, conforme figura 10, quanto dos valores disponibilizados à agricultura familiar, conforme figura 11.

Figura 7 - Evolução de contratos do PRONAF para agricultura familiar



Fonte: FETAES, 2021

Figura 8 - Evolução do Pronaf para agricultura familiar em valores



Fonte: MDA, 2014

É importante constar que o Pronaf está dentro do Plano Safra. A partir dele houve um desencadeamento de outros programas e ações governamentais em favor do desenvolvimento da agricultura familiar.

O conjunto de políticas públicas envolvida nos Plano Safras, qualificam e articulam os instrumentos construídos e conquistados pelo setor que produz a maior parte dos alimentos consumidos pelos brasileiros. As medidas foram elaboradas com grandes objetivos: aumento de renda, inovação e tecnologia e estímulo à produção de alimentos, com proteção da renda (ZIGER, 2013, p. 6).

Além desse, Ziger (2013) destaca uma amplitude de programas, que abrangem diferentes áreas Agricultura Familiar brasileira, como ações que vão desde a Habitação Rural, como o Programa Nacional De Habitação Rural (PNHR), à programas que facilitam e dão novos caminhos a Assistência Técnica, como a Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (PNATER), e ainda que incentivam a produção e aquisição de alimentos dessa área, tais como o programa de Aquisição de Alimentos (PAA), o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o Programa de Garantia Preços para a Agricultura Familiar (PGPAF), o Programa de Garantia da Atividade Agropecuária (PROAGRO), Programa Nacional De Crédito Fundiário (TERRABRASIL).

Os resultados da pesquisa ainda demonstram outras formas de incentivos e políticas públicas que vão além do auxílio financeiro do crédito rural, e que contribuem significativamente para o fortalecimento da produção de cafés de qualidade na agricultura familiar. Dentre os quais destacamos:

### **1 - Pesquisas científicas de novas variedades de cafés**

Projetos de pesquisa para integrar diferentes instituições e órgãos oficiais, têm levado à criação de novas variedades de cafés, que apresentam em geral, mais produtividade, maior qualidade de bebida, maior resistência a doenças e condições climáticas adversas.

Dentre as instituições destacam-se as universidades e institutos federais, e dentre os órgãos públicos federais e estaduais. A maioria faz parte do Consórcio Pesquisa Café.

O Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café - CBP&D/Café - nome síntese Consórcio Pesquisa Café - foi criado por meio do Termo de Constituição celebrado em 1997 (DOU de 14/3/97 – Seção 3) pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa; Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG; Instituto Agrônomo de Campinas – IAC; Instituto Agrônomo do Paraná – IAPAR; Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – INCAPER; Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA; Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro - Pesagro-Rio; Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - UESB; Universidade Federal de Lavras – UFLA; e Universidade Federal de Viçosa – UFV.

O Consórcio Pesquisa Café tem como missão promover a conjugação de

recursos humanos, físicos, financeiros e materiais das instituições consorciadas, e a captação de recursos adicionais para viabilizar o desenvolvimento dos projetos de pesquisa executados no âmbito do Programa Nacional de Pesquisa e Desenvolvimento do Café – PNP&D/Café (CONSORCIO PESQUISACAFÉ, 2011, s/p)

O Consórcio tem executado o maior programa de pesquisa em café do mundo, reunindo esforços e recursos para o desenvolvimento e inovação do agronegócio café. As pesquisas desenvolvidas tem como base a sustentabilidade, a qualidade, a produtividade, a preservação ambiental e o incentivo a pequenos e grandes produtores (CONSORCIO PESQUISACAFÉ, 2011, s/p)

Destaca-se cultivares desenvolvidos pela EPAMIG e suas parceiras, destaca-se os cultivares denominados catiguá e o paraíso 1 e 2, que estão sendo utilizados pelos produtores no Sul de Minas Gerais.

**Produtor B:** Quando eu plantei eu escolhi dois cultivares: um já era meio conhecido por dar café especial, que era o Catiguá MG2, ele é até famosinho, ele tem uns ‘*defeitinhas*’ mas isso aí faz parte, todos têm... e porque assim, ele já era famoso pela qualidade; e plantei Topázio, que é um café que na minha região já é muito ‘*bão*’. Então assim, arrisquei um que eu não conhecia e plantei um que já era conhecido na região.

**Professor Especialista:** Então ela ‘*tá*’ muito focada, inclusive nos estamos com uma parceria com ela lá no Instituto Federal, de novos cultivares que serão lançados, que então o enfoque é qualidade *tá?!* Então, todos os anos, toda a colheita é levado pro laboratório, pra aliar a qualidade da bebida, e já temos resultados, inclusive o PARAÍSO2 eu plantei dele aqui esse ano um ‘*pedacinho*’, devido a qualidade dele que é excepcional.

É importante constar que através de programas de pesquisa e desenvolvimento do café como o apresentado, pode-se gerar e difundir mais conhecimento e tecnologias para o setor em toda a cadeia produtiva, desde a etapa do plantio ao consumidor (CONSORCIO PESQUISACAFÉ, 2011, s/p)

## 2 – Incentivo público à certificação de qualidade e socioambiental

Outro fator de destaque, é o incentivo público ao melhoramento do processo de produção e manejo dos cafés, através das certificações. Como já vimos, as certificações podem ser de qualidade, de origem, orgânicos, socioambientais, entre outras.

Em Minas Gerais, existe o Programa de Certificação de Produtos Agropecuários e Agroindustriais – CertificaMinas, que foi instituído pela Lei Estadual nº 22.926 de 12 de janeiro de 2018. É coordenado pela Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e

realizado pelo IMA – Instituto Mineiro Agropecuária, EMATER/MG – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais, EPAMIG - Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais.

De acordo com o site oficial do programa, ele tem “a finalidade de assegurar a qualidade dos produtos agropecuários e agroindustriais produzidos no Estado e a sustentabilidade de seus sistemas de produção, proporcionando a esses produtos uma maior competitividade e favorecendo sua inserção nos mercados nacional e internacional” (CERTIFICA MINAS, 2020, s/p).

Abaixo, demonstra-se os selos de certificação do Programa CertificaMinas:

Figura 9 - Selos de Certificação do Programa CertificaMinas



Fonte: SECRETARIA DE AGRICULTURA E PECUÁRIA DE MINAS GERAIS, 2021

O que se percebe é que muitas vezes o produtor não tem conhecimento desses projetos e pesquisas que poderiam auxiliar na melhoria da produção de cafés especiais. Atualmente, a divulgação de tais programas tem se ampliada a fim de alcançar o maior número possível de agricultores familiares.

Sabe-se que em Minas Gerais, a EMATER está mais próxima do produtor, dando assistência técnica no cultivo do café, e auxiliando na formação de projetos, como os de investimento. Já o IMA é o órgão certificador, que realiza as auditorias.

A EPAMIG e os institutos federais e universidades, estão responsáveis tanto pela pesquisa e tecnologias de melhoramento genético, de cultivares mais resistentes e com melhor qualidade do produto, assim como de manejo e beneficiamento do produto.

Destaca-se ainda, o trabalho dos IFES que atendem as demandas dos agricultores familiar, tal como o projeto IFSUL DE MINAS – Campus Machado, que produz cápsulas para

os agricultores familiares, em que o campus presta o serviço de torrefação, moagem e encapsulamento do café, e tem apresentado bons resultado diante da parceria.

**Professor Especialista:** E esse aí, foi um investimento da Secretaria de Agricultura do Estado de Minas Gerais, investiu em campo 400 mil reais no Instituto, fundo perdido, pra que o Instituto prestes serviços pra agricultura familiar, pra cafés especiais. Tem dado um resultado muito interessante, [...] a própria torrefação e o rebenefício também é pra prestar serviços pra pequenos produtores *néh?! porque é tudo instalações pequenas, e atende mais agricultura familiar mesmo. [...] trabalho praticamente social entre a agricultura familiar.*

### **3 - Incentivo pública a produção de cafés de qualidade através de concursos de cafés especiais**

Além dos incentivos já citados, destacam-se as iniciativas das instituições públicas e privadas na promoção de concursos de cafés especiais. Os concursos podem ter várias categorias, mas todos visam “valorizar a qualidade e a diversificação do café mineiro”. Além disso, possuem caráter educativo, uma vez que experiências bem-sucedidas na obtenção da qualidade, são repassadas a todos os produtores.

Isso pode ser verificado no destaque dado pelo especialista:

**Professor Especialista:** Hoje por exemplo, há muitos concursos que são realizados pela EMATER, diversas empresas, [que] também não exigem certificação.

**Professor Especialista:** Então... teve incentivos mesmos, muito incentivo. Atualmente, a gente percebe que os concursos têm dado muito enfoque, é o caso por exemplo da EMATER em Minas Gerais. Emater do Espírito Santo também tem... ‘*tá*’ muito voltada pra isso. A EMATER do Paraná, lá de São Paulo... como que chama a EMATER... esqueci o nome... também tem feito um trabalho interessante sobre isso.

### **4 – Política Nacional de Incentivo ao Café de Qualidade**

Destaca-se a tramitação da Política Nacional de Incentivo ao café de qualidade, através PL 41/2017, que prevê vários incentivos para a produção de cafés de qualidade, como crédito rural para produção, industrialização e comercialização, além de fundos para pesquisa agrícola e de desenvolvimento tecnológico, assistência técnica e extensão rural (SENADO FEDERAL, 2019).

A política contempla ainda incentivo à capacitação gerencial e a formação de mão de obra qualificada; o associativismo, o cooperativismo e os arranjos produtivos locais; as informações de mercado; e os fóruns, câmaras e conselhos setoriais, públicos e privados, a fim de elevar o padrão de qualidade do café brasileiro (SENADO FEDERAL, 2019).

A política já aprovada no senado em 2019, aguardando aprovação da redação pela Câmara dos Deputados para ser sancionada.

#### 4.8. Desenvolvimento regional

Todos os itens compreendidos até o momento, podem potencialmente promover o desenvolvimento regional, todavia, há um destaque para o quanto o marketing e a constituição de marcas de produtos podem divulgar a região, trazendo turistas, que por conseguinte trazem dinheiro, ajudando o comércio local, e os agricultores familiares. Tal contribuição pode ser verificado nos seguintes comentários:

**Produtor A:** Sim. Contribuí porque através do trabalho do café especial tem uma grande divulgação *neh?! O café especial a gente precisa explorar muito a mídia. Então... igual eu, eu tenho uma marca de café, eu coloquei [o nome de] Ilícinea... 'Flores de Ilícinea', então aonde esse 'cafezinho' for, o nome da minha região 'tá' lá.*

**Produtor B:** Eu acho que sim, porque, eu acho que por exemplo, quando começou essa história de café especial aqui em XXXXXXXX, a gente deu saltos imensos no quesito na região. Já veio evento da BSA aqui... vieram vários provadores, compradores de café do mundo inteiro pra cá, ficaram uma semana por aqui. Foi muito interessante, eles conheceram a região toda... Uma das coisas que eu acho mais interessante também, é que um produtor se ele consegue café especial, e as vezes, o vizinho não conseguiu, já serve de motivo pra ele, pelo menos tentar *neh?! Porque se seu vizinho consegue, não tem base que você tá tão longe dele assim! Uma cerca num vai mudar muita coisa não!*

**Assessor Técnico:** Sim, por quê? Se a gente melhora a qualidade do café, e começa a vender esse café, mostrar esse trabalho para o Brasil e para o mundo todo, isso vai despertar o interesse das pessoas conhecerem a região... *neh?! então essas pessoas visitando a região, vai trazer dinheiro pra região, vai trazer para o município, por exemplo, se tiver hotel, vai trazer ... vai trazer gente pro hotel, vai gerar um certo turismo na região.*

**Professor Especialista:** Também isso aí vai ter muita variação de região pra região *sabe?! Na nossa região aqui, a gente já tem uns cafés de qualidade muito boa, então nós já temos uma 'fama' muito boa no mundo de cafés. [...] mais sim, ela vai melhorar mais, Então vai ter regiões, microrregiões, que vão ter alavancagem por causa dos cafés especiais.*

Em suma, conclui-se que a expansão da produção familiar de cafés especiais traz benefícios econômicos, sociais e ambientais para a região, dentre eles, destacam-se a geração

de empregos, produção sustentável com preservação da natureza, além de melhorar o processo de economia e mercado solidário entre os produtores.

**Produtor A:** Então os benefícios econômicos e sociais, são pela geração de empregos *neh?! e por agregar valor ao produto, movimentando a economia local. Os ambientais, preservação da natureza, porque a partir do momento que a gente começa a ‘mexer’ com café especial, a gente assim... automaticamente a gente começa a prestar atenção mais na natureza, a importância que tem essa preservação, o lixo. Muda tudo...*

**Produtor B:** Eu acho que.... benefício vem em tudo mesmo. Se for pensar, por exemplo, se a pessoa consegue um valor maior num produto que ela venderia a preço de *commodity* antes, *neh?! Então ela vai tratar melhor daquilo que ela tem, então já vem aí um cuidado ambiental maior, melhor, certo?! Já vem a parte econômica que serve, às vezes, um motivo pro cara reinvestir naquilo que ele já trabalho, e social, assim... o mundo que a pessoa conhece depois que tem acesso a esse tipo de contato, neh?! Pensa bem, como eu falei pra você, é muito importante a pessoa as vezes fazer um curso, uma coisa assim, então.... isso já desloca uma cadeia inteira, de uma pessoa ir lá estudar, e o conhecimento você vai conversar com alguém, então se vai disseminar ele de alguma forma. Então ganha tudo, a região inteira ganha.*

**Assessor Técnico:** Uma coisa puxa a outra *neh?! Econômico porque produtor vai tá recebendo por isso, se o produtor tá recebendo por isso talvez ele vai ser incentivado a fazer certificação, com isso o meio ambiente tá sendo privilegiado, a microrregião tá sendo privilegiado, ela tá sendo protegido de alguma maneira. A região, o município tá sendo valorizador, porque vai tá trazendo turista, vai tá trazendo pessoas do mundo inteiro na região, e valorizando esse trabalho. É extremamente importante isso.*

**Professor Especialista:** Muito boa... os benefícios *neh?! nas três áreas, tanto econômica, como social, como ambiental. As exigências das certificações FAIRTRADE, ORGÂNICO, RAINFOREST, na propriedade é bastante ampla neh?! em termos de fossa, em termos plantio de árvores, de reservas legais neh?! então essa parte ambiental é muito importante. A parte social também, não pode ter empregados sem registro, tem que ter boas condições de trabalho pros funcionários neh?! Nós tivemos um período aqui do orgânico que a gente tinha que redistribuir parte do nosso lucro com a qualidade de vida dos empregados neh?! Hoje ficou muito difícil isso, mas a gente ainda tenta fazer o máximo que pode pra ajudar os funcionários, os que trabalham com a gente neh?! Então os benefícios são realmente muito interessantes ‘tá’?!’*

Foi possível perceber, que dentre os benefícios citados para o desenvolvimento da região, estão o aumento de renda para os agricultores e geração de empregos indiretos, uma vez que se movimenta uma cadeia produtiva como um todo, inclusive o comércio local. As cooperativas também são agentes impulsionadoras de novas competências e capacidades locais, uma vez que estruturam a construção das estratégias com base nos recursos e interesses locais. Em suma, pode-se confirmar que o melhoramento da qualidade do café tem sido fator impulsionador para desenvolver a região.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Confirmou-se que a transição do cultivo do café tradicional para o especial é permeada por grandes dificuldades para o produtor familiar, devido tanto à falta de conhecimento tecnológico quanto aos dispêndios financeiros necessários para tal implementação, ficando refém do mercado por não conseguir agregar valor e qualidade ao seu produto.

Mesmo diante dessas adversidades, conformou-se que o custo-benefício da produção de cafés especiais é compensatório e vantajoso para o agricultor familiar, fato que as cooperativas e instituições públicas e privadas já vinham destacando ao longo dos últimos anos.

Um fator determinante encontrado no contexto da pesquisa, foi a importância do incentivo público para os agricultores familiares, como crédito rural e estímulo à pesquisa agropecuária, principalmente relativa ao melhoramento genético de cultivares que promovam melhor qualidade e resistência e ao manejo pós-colheita, sendo demonstrada como fundamental no desenvolvimento do cultivo de cafés especiais da região. A extensão rural complementa as ações do poder público conectando os produtores rurais com o conhecimento e tecnologias geradas nas universidades e institutos públicos de pesquisas. Ações como estas não podem ser relegadas a segundo plano.

Em concordância com a literatura, verificou-se que a certificação, seja ela de qualidade, ambiental, social, de indicação geográfica influencia diretamente na produção, no manejo e no comércio do café. Todavia, ainda há desconhecimento e dificuldades para adequação de processos e técnicas que permitam a certificação do café e das propriedades rurais.

Constatou-se que as cooperativas e as associações de produtores se mostram fundamentais na cadeia produtiva do café especial, principalmente no contexto socioeconômico da agricultura familiar, na medida em que atua apoiando seu desenvolvimento, reunindo forças para ganhar destaque e espaço no mercado competitivo. Destacando-se também na efetivação do marketing dos produtos da agricultura familiar, favorecendo a exportação.

O marketing pode ser tratado como um custo de oportunidade, e foi especificado como fundamental para o avanço do mercado, interno e externo. Tal resultado é inédito e surpreendente, considerando o que já havia sido discutido até o momento.

A produção de café especial gera ainda benefício social e econômico para o produtor e para a região, tendo impacto positivo no retorno financeiro-econômico, social e cultural. Conclui-se que o melhoramento da qualidade do café pode ser considerado um fator impulsionador para promover o desenvolvimento da região sul mineira.

## 6. CONCLUSÕES

A partir da análise da relação entre a produção de cafés especiais e a agricultura familiar no Sul de Minas Gerais, conclui-se que o mercado de cafés especiais está em forte crescimento, o que traz possibilidades de produção e negócios para os produtores de café, inclusive o pequeno produtor familiar, que, com uma produção pequena, pode padronizar a qualidade do produto e aumentar sua renda. Todavia, existem desafios que precisam ser sanados, como a dificuldade de transição entre cultivo e manejo de café *commodity* para café especial, diante da importância da capacitação e do investimento em tal demanda. Em perspectiva, conclui-se uma boa influência da cultura de cafés especiais para o desenvolvimento dos agricultores familiares e da região; com ampliação do emprego e da renda, em que tanto os incentivos públicos quanto a certificação e a participação em cooperativas são fundamentais para se agregar valor ao produto e participar do mercado nacional e internacional.

## REFERÊNCIAS

- ABIC – Associação Brasileira da Indústria do Café. 2020. Disponível em: <https://www.abic.com.br/> Acessado em 05/Março/2021.
- ABRANTES, Luiz Antônio. **Tributos indiretos nos segmentos de produção, torrefação e moagem do café em Minas Gerais**. Tese (Doutorado) – Universidade Federal de Lavras. -- Lavras : UFLA, 2006. 183 p. : il.
- ABREU, Giselle Figueiredo de Abreu; SILVA, Eduardo Cesar; CASTO JUNIOR, Luiz Gonzaga de; SANTOS, Pedro Henrique Abreu. Identificação das Principais Tendências para a Produção Mundial de Café. VIII Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil. **Anais...** Salvador – BA, 2013.
- AGROLINK COM INF. DE ASSESSORIA. **Agricultura familiar do Brasil é 8ª maior produtora de alimentos do mundo**. 2018. Disponível em: <[https://www.agrolink.com.br/noticias/agricultura-familiar-do-brasil-e-8--maior-produtora-de-alimentos-do-mundo\\_407989.html](https://www.agrolink.com.br/noticias/agricultura-familiar-do-brasil-e-8--maior-produtora-de-alimentos-do-mundo_407989.html)> Acessado em 09/março/2021.
- ALVES, Benedito. **Qualidade e comercialização do café**. Emater/RO. Ouro Preto do Oeste/RO, 2011. Disponível em: [http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/publicacoes\\_tecnicas/Qualidade\\_Comercializacao\\_cafe\\_emater\\_ro.pdf](http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/publicacoes_tecnicas/Qualidade_Comercializacao_cafe_emater_ro.pdf) Acesso em: 05/maio/2019.
- ANDRADE, Marta Cleia; ALVES, Daniela Cristina. Professora da FACER Cooperativismo e Agricultura Familiar: um estudo de caso. **RAIMED - Revista de Administração IMED**, 3(3), 2013, p. 194-208
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ (ABIC). **Mercado de cafés especiais deve crescer 19% em 2018** - Junho 2018. Disponível em: <http://abic.com.br/mercado-de-cafes-especiais-deve-crescer-19-em-2018/>. Acesso em: 05/maio/2019.
- BARBOSA, Juliana Neves. **Distribuição espacial de cafés do estado de Minas Gerais e sua relação com a qualidade**. 107f. Dissertação (Mestrado em Agronomia) Lavras/MG, 2009.
- BARDIN, L. *Análise de Conteúdo*. 4 ed. Lisboa: Edições 70, 2009.
- BARRA, G. M. J. **O suporte das associações de interesse privado em canais de distribuição de produtos diferenciados: um estudo de caso no mercado de cafés especiais**. Lavras: Dissertação (Mestrado em Administração)– Departamento de Administração e Economia, Universidade Federal de Lavras, 2006.
- BRASIL. Lei nº 11.326 de 24 de Julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Brasília/DF, 2006.
- BSCA – Associação Brasileira de Cafés Especiais. 2020. Disponível em: <https://bsca.com.br/certificacao> Acessado em 05/Março/2021.
- CCCMG. Sustentabilidade de Certificação na cafeicultura. Centro de Comércio de Cafés do Estado de Minas Gerais. 2011. Disponível em: <http://cccmg.com.br/sustentabilidade-e-certificacao-na-cafeicultura/> Acessado em 05/Março/2021.
- CERTIFICA MINAS. O que é Certifica Minas? 2020. Disponível em:<<http://www.agricultura.mg.gov.br/certificaminas/website/index.php/programa-cert/sobre-o-certifica->

minas> Acessado em 09/março/2021.

CÉSAR, Eduardo. **O mercado de cafés especiais está saturado?** Cofee Insight. 2020. Disponível em: <<https://coffeainsight.com.br/o-mercado-de-cafes-especiais-esta-saturado-bebd8c3f8806>> Acessado em 08/Março/2021.

CNM. SENAF. 2019. Disponível em: <[https://www.cnm.org.br/cms/images/stories/comunicacao\\_novo/agricultura\\_pecuaria/15082019\\_senaf.png](https://www.cnm.org.br/cms/images/stories/comunicacao_novo/agricultura_pecuaria/15082019_senaf.png)> Acessado em 08/Março/2021.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB). **Acompanhamento da safra brasileira - Café.** 2021. Disponível em <<https://portaldeinformacoes.conab.gov.br/produtos-360.html>> Acesso em: 08/Maio/2019.

CONSÓRCIO PESQUISA CAFÉ. Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café - CBP&D/Caf. 2011. Disponível em: <<http://www.consorcioesquisacafe.com.br/index.php/consorcio>> Acessado em 09/março/2021. Acessado em 09/março/2021.

DORNELA, Fernanda Junia; SILVA, Maízy Cássia; PAULA, Vérica Marconi Freitas De; PAULA, Veronica Angelica Freitas De. Posicionamento do Café Especial no Mercado Consumidor Nacional: o Caso do Capoeira Coffee. **Anais... XX SEMEAD Seminários em Administração.** Novembro, 2017

EMBRAPA. **Anuário do Café analisa desempenho da cafeicultura brasileira em 2019.** Estudos Socioeconômicos e Ambientais. 2020. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/51264819/anuario-do-cafe-analisa-desempenho-da-cafeicultura-brasileira-em-2019>> Acessado em 11/março/2021.

FETAES. Evolução dos contratos do PRONAF. 2021. Disponível em: <[http://www.fetaes.org.br/images/album/noticias/\\_chnot\\_gramniil02123.png](http://www.fetaes.org.br/images/album/noticias/_chnot_gramniil02123.png)> Acessado em 11/março/2021.

FEUERSTEIN, S. The Coffee Paradox: Global Markets. *Commodity Trade and the Elusive Promise of Development.* In: DAVIRON, B.; STEFANO, P. **The World Economy**, v. 30, i. 6, p. 1031-1032, jun. 2007.

GONÇALVES, Marcos Davi Barbosa. **Produção e consumo de café: uma análise do custo de oportunidade de produção de cafés especiais e convencionais.** 2019. (15p. Dissertação (Mestrado Economia e Gestão do Agronegócio) - Escola de Economia de São Paulo, da Fundação Getulio Vargas (FGV/EESP), 2018.

I9CONSULTORIA. Categorias do SENAF. 2019. Disponível em: <[https://www.i9ce.com.br/arquivos/uploads/2019/04/senaf\\_img.png](https://www.i9ce.com.br/arquivos/uploads/2019/04/senaf_img.png)>

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Fundamentos de metodologia científica. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003. 363 p.

LAUSCHNER, Roque. Cooperativismo e Agricultura Familiar. 1994. Disponível em: <<http://www.mobilizadores.org.br/wp-content/uploads/2014/05/cooper-e-agric-familiar.pdf>> Acessado em 09/03/2021.

MARTINS, H. H. T. S. Metodologia qualitativa de pesquisa. Educação e Pesquisa, São Paulo, v. 30, n. 2, p. 289-300. maio/ago. 2004.

LEÃO, Everson de Almeida. A Produção De Cafés Especiais No Brasil E A Emergência De Novos Padrões De Competitividade. Dissertação (mestrado). Universidade Federal do Paraná. Curitiba 2010

LIMA, T. C. S.; MIOTO, R. C. T. Procedimentos metodológicos na construção do conhecimento científico: a pesquisa bibliográfica. *Revista Kátalysis*, Florianópolis, v. 10, nesp., p. 37-45, 2007.

MARTINS, R. X. Metodologia de pesquisa: guia prático com ênfase em educação ambiental. Lavras: Ed. UFLA, 2015. 146 p.

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Selo Nacional da Agricultura Familiar**. 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/agricultura-familiar/selo-nacional-da-agricultura-familiar> Acessado em 11/Março/2021.

MDA. Evolução do PRONAF em Valores. 2014. Disponível em: <https://i1.wp.com/brasildebate.com.br/wp-content/uploads/2014/09/grafico-evolucao-pronaf.jpg?resize=676%2C523>

MELO, Mary Fernanda de Sousa de; SOUZA, Roberta de Castro; CAMPOS-SILVA, Willerson Lucas de; AMATO NETO, João. Certificação Sustentável para café: Revisão sistemática da literatura e lacunas de pesquisa. **Revista ESPACIOS**. Vol. 38 (Nº 17) Año 2017. Pág. 31

MESQUITA, Carlos Magno de . **Manual do café: colheita e preparo** (Coffea arábica L.). Belo Horizonte: EMATER-MG, 2016.

MILAN, Patricia. **Modelagem matemática para otimização da produção de cafés finos: um estudo de caso**. Dissertação (Mestrado em Ciências) Universidade de São Paulo - USP. 88 p. -- Piracicaba: USP, 2008. Disponível em <<https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/11/11132/tde-30052008-160948/publico/patriciamilan.pdf>> Acesso em: 08/Maio/2019.

MORAES, Roque. Análise de conteúdo. *Revista Educação*, Porto Alegre, v. 22, n. 37, p. 7-32, 1999.

MORAES, Jorge Luiz Amaral; SCHWAB, Patricia Ines. O Papel do Cooperativismo no Fortalecimento da Agricultura Familiar. **Revista do CEPE**. Santa Cruz do Sul, n. 49, p. 67-79, jan./jun. 2019.

NICOLELI, M.; CARVALHO, J. N. DE; CASTRO, F.M. DE; SANTOS, A.C. DOS. Aspectos estruturais da cadeia produtiva dos cafés especiais sob a ótica dos custos de transação. *Custos e @gronegocio on line* - v. 11, n. 4 – Out/Dez – 2015.

NOGUEIRA, C. M. **Estratégias de Posicionamento no Ramo de Cafés Especiais**. Dissertação (mestrado). Universidade Federal de Lavras. Lavras, 2013.

ORGANIZAÇÃO DAS COOPERATIVAS BRASILEIRAS. O que é cooperativismo. 2018.

PAIVA, Elisângela Ferreira Furtado. **Análise sensorial dos cafés especiais do Estado de Minas Gerais**. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) - Universidade Federal de Lavras -

UFLA. 55 p. : il. -- Lavras: UFLA, 2005. Disponível em

[http://repositorio.ufla.br/bitstream/1/2843/1/DISSERTA%C3%87%C3%83O\\_An%C3%A1lise%20sensorial%20dos%20caf%C3%A9s%20especiais%20do%20estado%20de%20Minas%20Gerais.pdf](http://repositorio.ufla.br/bitstream/1/2843/1/DISSERTA%C3%87%C3%83O_An%C3%A1lise%20sensorial%20dos%20caf%C3%A9s%20especiais%20do%20estado%20de%20Minas%20Gerais.pdf). Acesso em: 08/Maio/2019.

PAULA, Adriano Makux de; GOMEZ, Jorge Ramón Montenegro; TRACZ, Caroline Aparecida Marchioro. Novo Ciclo Neoliberal No Brasil: Desmontando As Políticas Públicas Para A Agricultura Camponesa. **Revista Pegada** – vol. 18, n.1, Abril/2017.

PEREIRA, Ricardo Fonseca Fernandes; BESSA, Martha Eunice de; FELICIANO, Yury Tom Keith Ferreira. Cafés Especiais – O café brasileiro e suas características. **Revista de Gastronomia**. 2019.

PEREIRA, Lucas Louzada. **Novas abordagens para Produção de Cafés Especiais a partir do Processamento Via-Úmida**. Tese (doutorado). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Escola de Engenharia. Porto Alegre, 2017.

PIMENTA, Carlos José. **Qualidade do café (Coffea arábica L.) originado de frutos colhidos em quatro estágios de maturação**. Lavras. 1995. Disponível em: <http://www.sbicafe.ufv.br/bitstream/handle/123456789/139/141836f.pdf?sequence=1%20&isAllowed=y>. Acesso em: 13/06/2019.

RODARTE, M. P. Análise sensorial, química e perfil de constituintes voláteis de cafés especiais. 147f. Tese (Doutorado em Ciência dos Alimentos) Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2008.

SAES M.S.M.; SOUZA, M.C.M.; SPERS, E.E. **Diagnóstico sobre o sistema agroindustrial de cafés especiais e qualidade superior do estado de Minas Gerais: estudo encomendado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado de Minas Gerais**. 152p. São Paulo, 2001. Disponível em: < <http://www.fia.com.br/PENSA/>>. Acesso em: 21-mai. 2019.

SANTOS, M.A.; FERREIRA, M.A.M. Cafés especiais, governo e mercado: reflexões para a implementação de políticas de valorização da marca “Cafés do Brasil”. **RACE - Revista De Administração, Contabilidade E Economia**, Joaçaba, v. 17, n. 2, p. 643-666. Maio/ago. 2018. Disponível em <https://portalperiodicos.unoesc.edu.br/race/article/view/16588/pdf>. Acesso em 08/Maio/2019.

SECRETARIA DA AGRICULTURA FAMILIAR E COOPERATIVISMO. **O que é agricultura familiar** - Setembro 2016. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/sitemda/noticias/o-que-%C3%A9-agricultura-familiar>. Acesso em: 20/maio/2019.

SECRETARIA DE AGRICULTURA E PECUÁRIA DE MINAS GERAIS. Selos de Certificação do Programa CertificaMinas. 2021. Disponível em: <<http://www.agricultura.mg.gov.br/>> Acessado em 14/março/2021

SENADO FEDERAL. **Política Nacional de Incentivo à Produção de Café de Qualidade vai a Plenário**. 2019. Disponível em: <<https://www12.senado.leg.br/noticias/materias/2019/07/03/politica-nacional-de-incentivo-a-producao-de-cafe-de-qualidade-vai-a-plenario>> Acessado em 09/março/2021.

SOPESP. Cafés especiais. 2019. Disponível em: <<https://sopesp.com.br/wp-content/uploads/2019/10/arte30agr-102-cafe-b12.jpg>> Acessado em 14/março/2021

SOUZA, M. C.; SAES, M. S.; OTANI, M. N. Pequenos produtores e o segmento de cafés especiais no Brasil: uma abordagem preliminar. São Paulo, 2000.

SOUZA, Maria Célia Martins de; SAES, Maria Sylvia Macchione; OTANI, Malimíria Norico. Pequenos agricultores familiares e sua inserção no mercado de cafés especiais: uma abordagem preliminar. **Informações Econômicas**, São Paulo, v. no 2002, n. 11, 2002.

SOUZA, M. C. M. Cafés sustentáveis e denominação de origem: a certificação de qualidade na diferenciação de cafés orgânicos, sombreados e solidários. (Tese de Doutorado) Universidade de São Paulo. São Paulo, 2006.

SOUZA, Maria Celia M. A qualidade no segmento de cafés especiais. **Informações FIEPE**. São Paulo: FIEPE/USP, no. 236, p.24-26, maio/2000.

VALOR. Mercado de cafés especiais deve crescer. 2020. Disponível em: <https://valor.globo.com/agronegocios/noticia/2020/01/10/consumo-de-cafe-vai-crescer-no-pais.ghtml>

VARIAN, H. R. Microeconomia: princípios básicos. 7ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2006

ZIGER, Vanderley. O Crédito Rural e a Agricultura Familiar: desafios, estratégias e perspectivas. IN Santos, Carlos Alberto. **Pequenos Negócios: Desafios e Perspectivas: Serviços Financeiros** / Carlos Alberto dos Santos, coordenação. -- Brasília: SEBRAE, 2013. Disponível em <<https://www.cresol.com.br/site/upload/downloads/183.pdf>> Acessado em 09/março/2021.

## APÊNDICES

### APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Caro(a) Participante

Você está sendo convidado a participar de uma pesquisa que tem por objetivo analisar a relação entre a produção de cafés especiais e a agricultura familiar no Sul do Estado de Minas Gerais. Esta pesquisa servirá como base de dados para construção do trabalho de conclusão de curso, do aluno Silder da Silva Santos, intitulado: Produção de Café Especial na Agricultura Familiar: Vantagens e Desafios, e poderá contribuir para um entendimento das ações nesta área, e um possível replanejamento e/ou adaptações, caso existam lacunas.

Você está entre os selecionados por atender os requisitos de ser da região do sul do Estado de Minas Gerais/MG, e pertencer à um dos grupos de pesquisa a seguir: a) produtor rural de café especial pertencente ao grupo da agricultura familiar; ou b) extensionista ou assessor técnico de cafés especiais; ou c) professor/pesquisador especialista na área.

A sua participação na pesquisa é voluntária, realizada por meio entrevista, com questões abertas. Este estudo científico não considera resultados individuais, mas sim de grupos. As informações obtidas serão analisadas sem observar sua identificação pessoal protegendo seu anonimato.

Você receberá uma cópia deste termo, onde estão anotados os meios de contatar o pesquisador, podendo tirar dúvidas sobre a pesquisa em qualquer momento. Após a conclusão da pesquisa, que levará aproximadamente três meses, os resultados serão encaminhados aos participantes.

( ) ACEITO

( ) NÃO ACEITO

Nome: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

Documento de identidade: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura

**Nome entrevistador:** SILDER DA SILVA SANTOS

Contato/ whatsapp : (35)98404-5959

E-mail: sildersantos@hotmail.com

## APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA

Formação escolar/acadêmica:

Profissão:

Quanto tempo de experiência com cafés?

E com Cafés especiais?

1-O que é e qual a importância da certificação na produção de café especiais?

2-Você considera fácil conseguir certificação de café especial?

3-Quais dificuldades de produção do café especial para os agricultores familiares?

4-Quais os benefícios para o produtor de café (familiar e demais produtores) em produzir café especiais?

5-Quais os principais cuidados ou técnicas para produzir café especial?

6-Na produção de café especial o que é mais relevante?

a) Capital financeiro? 1,2,3,4,5 por que? Explique

1-Nada importante, 2-pouco importante, 3-média importância, 4- bastante importante, 5-Extremamente importante

b) Conhecimento/capacitação? 1,2,3,4,5 por que? explique

1-Nada importante, 2-pouco importante, 3-média importância, 4- bastante importante, 5-Extremamente importante

c) Condições naturais (clima, solo)? 1,2,3,4,5 por que? explique

1-Nada importante, 2-pouco importante, 3-média importância, 4- bastante importante, 5-Extremamente importante

7-O custo-benefício da produção do especial é compensatório para o produtor? E para o produtor familiar?

8-Melhorar a qualidade do café contribui para desenvolver a região? Se sim, por quê?

9- Há demanda no mercado nacional e internacional para cafés especiais? Em que sentido o exportador procura um café de melhor qualidade?

10- O poder público tem gerado e difundido tecnologias para o setor?

11-Quais os benefícios econômicos, sociais e ambientais para a região com a expansão da produção familiar de cafés especiais?