

## Ajustamentos na cadeia agroindustrial do café brasileiro após a desregulamentação

Niraldo José Ponciano<sup>1</sup>  
Paulo Marcelo de Souza<sup>2</sup>  
Marlon Gomes Ney<sup>3</sup>

### **Resumo**

*Com a desregulamentação do café houve a necessidade de se discutir disponibilidade, exportação e consumo do produto mediante uma perspectiva que englobasse todos os elos da cadeia agroindustrial do café. O processo de comercialização de café motivou maior aprofundamento da interdependência dos segmentos da exportação, da indústria e dos setores produtivos. Nesse sentido, objetivou-se analisar a cadeia agroindustrial do café brasileiro após a desregulamentação e seus ajustamentos para atender à exigências do mercado. Dados e informações foram obtidos na internet e em trabalhos precursores. Os resultados mostraram que o café continua sendo um dos produtos mais importantes do agronegócio brasileiro. Com a desregulamentação, houve instabilidade nos preços e os ajustamentos tanto dos preços quanto das imperfeições dos agentes da cadeia ocorreram de forma lenta. Por outro lado, o mercado imprimiu certa dinâmica em toda a cadeia agroindustrial do café. Criaram-se novos nichos de mercado, com ênfase na diferenciação do produto,*

---

<sup>1</sup> <sup>2</sup> Professores Associados, UENF, Laboratório de Engenharia Agrícola, Doutor em Economia Rural. CEP 28013-602, Campos dos Goytacazes, RJ. Tel: (22) 27397214. E-mail: ponciano@uenf.br e pmsouza@uenf.br.

<sup>3</sup> Professor Associado, UENF, Laboratório de Estudo do Espaço Antrópico, Doutor em Economia Aplicada. CEP: 28013-602, Campos dos Goytacazes, RJ. E-mail: marlongomes@hotmail.com.

*qualidade, certificação, responsabilidade social, mínimo de agressão ao meio ambiente. Houve migração da produção para regiões com melhores condições edafoclimáticas, como Minas Gerais e Espírito Santo. No segmento de comercialização, tem ocorrido mais ênfase na formulação de blends alinhados ao processo de diferenciação do produto para atender às indústrias e aos importadores.*

**Palavras-chave:** *Café; Cadeia Agroindustrial; Comercialização; Desregulamentação.*

### **Abstract**

*With the deregulation of the coffee there was the need to discuss availability, export and consumption of the product through a perspective encompassing all links in the industrial chain of coffee. The process of commercialization of coffee led to further deepening of the interdependence of the segments of the export industry and the productive sectors. In this sense, it was aimed to analyze the industrial chain of Brazilian coffee after deregulation and its adjustments to meet market demands. Data and information were obtained on the Internet and works precursors. The results showed that the coffee remains one of the most important Brazilian agribusiness. With deregulation, there was instability in prices and adjustments in both prices and the imperfections of the actors in the chain occurred slowly. On the other hand, the market dynamics printed right across the industrial chain of coffee. We have created new niche markets, with emphasis on product differentiation, quality, certification, social responsibility, least harmful to the environment. There was a migration of production to regions with better climatic conditions, Minas Gerais and Espírito Santo. Segment marketing, there has been more emphasis on the formulation of blends aligned to the process of product differentiation to meet the industries and importers.*

**Keywords:** *Coffee; Agroindustrial Chain; Marketing; Deregulation.*

## **Introdução**

A história do café começou no século IX. Planta originária das terras altas da Etiópia, difundiu-se para o mundo através do Egito e da Europa. A palavra café é originária do árabe "qahwa", que significa

"vinho da Arábia", devido à sua importância para a Arábia (WIKIPÉDIA, 2008). No Brasil, em 1727, Francisco de Melo trouxe da Guiana Francesa para Belém do Pará. No Brasil o café passou pelos estados do Maranhão, da Bahia, do Rio de Janeiro, de São Paulo, do Paraná, de Minas Gerais e do Espírito Santo. Em tempo relativamente curto, o café passou de uma posição secundária para a de produto base da economia brasileira (ABIC, 2008).

O mercado de café tem uma longa história de regulamentação, que se iniciou no século XIX. O Brasil, que detinha mais de 75% da produção mundial e dependia basicamente do produto em termos receitas cambiais, iniciou uma política unilateral de sustentação de preços, na década de 1960. O Brasil fez várias incursões para implementar acordos que obrigassem as demais nações produtoras a compartilhar o custo da política de valorização. Com o fracasso dessas tentativas, o país teve que arcar sozinho com o ônus da estabilização do mercado.

Não há dúvida de que a economia cafeeira assumiu importância fundamental para o desenvolvimento econômico do Brasil. Foi a atividade agrícola pioneira na formação econômica das regiões mais dinâmicas do país. A partir de então, o Brasil sempre ocupou a posição de maior produtor e maior exportador de café. No entanto, no final do século XX, houve grande queda em sua participação no comércio internacional desse produto. Responsável, no início do século, por cerca de 77% das exportações mundiais, atualmente o Brasil participa com menos de 30% do total das exportações de café. Por outro lado, parte desse comportamento pode ser atribuída ao crescimento da diversificação da pauta de produtos exportáveis e de produtos de consumo doméstico (PONCIANO, 1995).

Com a desregulamentação do café, houve a necessidade de se discutir disponibilidade, exportação e consumo do produto mediante uma perspectiva que englobasse todos os elos da cadeia agroindustrial do café, na qual grande parte dos sinais de modernização iniciou-se com as preferências dos consumidores. O processo de comercialização de café motivou maior aprofundamento da interdependência dos segmentos da exportação, da indústria e dos setores produtivos. Acredita-se que a dinâmica de cada segmento produtivo influencie e é influenciada pelos padrões de mudança tecnológica dos outros segmentos, mediante a

difusão de inovações, mudança em preços relativos e demanda derivada. Nesse sentido, objetivou-se analisar a cadeia agroindustrial do café brasileiro após a desregulamentação e seus ajustamentos para atender às exigências do mercado.

### **Referencial Teórico**

A regulamentação de mercado pode se dar por interesse público, por grupos de interesses e mesmo por interesses privados e públicos. Baseado no primeiro, a intervenção do Estado era teoricamente justificada com o objetivo normativo ou prescritivo de corrigir as falhas de mercado. Essas falhas de mercado seriam responsáveis pelo desvio da economia de seu caminho natural de equilíbrio competitivo, impedindo a perfeita alocação dos recursos (PELTZMAN, 1989). Dessa forma, em favor do interesse público, a regulamentação tinha por finalidade alcançar as condições de concorrência perfeita e de eficiência econômica, agindo sobre os monopólios naturais.

Em outra perspectiva, Noll (1989) argumenta que a intervenção do Estado sob o enfoque do "interesse público" possui objetivos distributivos, nos quais o governo pode subsidiar ou criar programas de saúde, com intenção de incentivar o desenvolvimento industrial e de proteger indústrias novas nacionais.

Segundo Stigler (1988), os grupos de interesse pressionam o governo para intervir no mercado, principalmente em mercados em que não se verificam os condicionantes da concentração, objetivando a elevação dos preços e diminuição do número de competidores. Assim, politicamente influentes esses grupos se utilizam do Estado para alcançar seus objetivos.

A teoria da regulamentação por grupos de interesse procura explicar a permanência de regulamentações ineficientes por meio da análise do comportamento das agências reguladoras. Para Noll (1989), a teoria da regulamentação falha por deixar de relacionar o efeito da regulamentação com os elementos de custo de transação e de informação imperfeita. Assim, considerando que existem significantes custos de

transação e assimetria de informações, a regulamentação pode ser ineficiente.

Por outro lado, a teoria neocorporativista, considera como aspecto fundamental que a relação entre o setor privado e o público não é unívoca, como nas duas análises anteriores. O que ocorre, na realidade, é a interação estratégica ou jogo de contrários que pode produzir uma variedade de resultados ou arranjos dependendo das condições históricas particulares em que estas organizações foram geradas. Segundo Silva (1991), ao contrário do que afirma a maioria das teorias, o neocorporativismo admite que a emergência das associações nas sociedades industriais avançadas, principalmente com o processo de desregulamentação iniciado no final dos anos 1970, teria uma importante contribuição na acomodação das barganhas econômicas de forma a colaborar na manutenção da ordem social.

De acordo com Furtado (1968), a regulamentação no setor cafeeiro não possuía a finalidade de corrigir ineficiências geradas por falhas de mercado, mas sim de proteger os produtores das tendências de quedas de preços. Essa regulamentação iniciou-se com o Convênio de Taubaté, em 1906, que se constituía numa política de valorização do café e da intervenção do Estado nos negócios cafeeiros. A condição de poder de monopólio que o Brasil exercia no mercado de café possibilitou aos produtores obter elevados lucros mediante a fixação de preços muito acima da média de mercado.

O café foi um dos produtos que sofreu maior interferência do governo, e um dos últimos a ganhar a liberdade de mercado. Acredita-se que tal interferência possa ter afetado a organização dos segmentos da cadeia agroindustrial do café em relação às cadeias de outros produtos que imprimiram maior dinâmica em seus complexos agroindustriais. O Brasil foi o principal país a carregar, na prática, o ônus do Acordo Internacional do Café (AIC) de 1962, tendo sua participação nas exportações decrescido de 48,6%, no início, para 28,7%, ao final do AIC. Por seu turno, outros países estimulados pelos preços elevados, foram aumentando suas produções e, em seguida, pressionando o Brasil por maiores cotas de exportação (PONCIANO, 1995).

O conceito de complexo agroindustrial (CAI) surgiu como necessidade de explicar as mudanças ocorridas nas atividades agropecuárias, que in-

tensificaram as ligações entre agricultura e indústria, a partir da década de 1950. Com o processo de modernização da agricultura, acompanhado de crescimento em produtividade e produção, o setor rural inseriu-se assim definitivamente na cadeia produtiva, da qual se tornou um elo, e nela participa mediante a compra de insumos da indústria, a produção de bens para consumo final e de produtos intermediários que entram como matérias-primas nas indústrias de beneficiamento e de processamento.

Para entender o mercado é preciso considerar as múltiplas relações entre agricultores, indústria e mercado. O conjunto desses setores é definido como complexo agroindustrial ou *agribusiness*. Segundo Davis e Goldberg (1957) *agribusiness* é:

a soma total das operações de produção e distribuição dos insumos agropecuários; as operações de produção nas unidades agrícolas; e o armazenamento, processamento e distribuição dos produtos agrícolas e seus derivados.

Assim, estão inseridos no CAI os fornecedores de bens intermediários e serviço à agricultura, os produtores agrícolas, os processadores, transformadores e distribuidores envolvidos na produção e no fluxo dos produtos agrícolas até o consumidor final. Nessa visão, não apenas são ressaltados os vínculos intersetoriais existentes, como é colocada a produção agrícola como parte de um sistema de *commodities* muito mais amplo, enfatizando as suas relações com o mundo dos grandes negócios. Na análise de Muller (1991), a morfologia produtiva do CAI consiste nas ligações que a agricultura mantém com os setores da indústria de insumos e com os das agroindústrias. Acrescentando a distribuição interna e internacional, forma-se a estrutura produtivo-comercial.

Outro marco é a adoção, pelos economistas franceses, da análise de cadeias produtivas (*analyse de filière*), no início dos anos 1960. Conforme Silva e Batalha (1999), essa abordagem pode ser admitida

como a precursora da maior parte dos estudos sobre cadeias agroindustriais desenvolvidos atualmente.

Como na cadeia produtiva, pode-se visualizar a ligação e inter-relação de vários elementos. Torna-se mais fácil diagnosticar seus segmentos de forma integral, assim como conhecer as debilidades e potencialidades, motivar cooperação técnica, identificar gargalos e certificar os fatores condicionantes de competitividade em cada segmento.

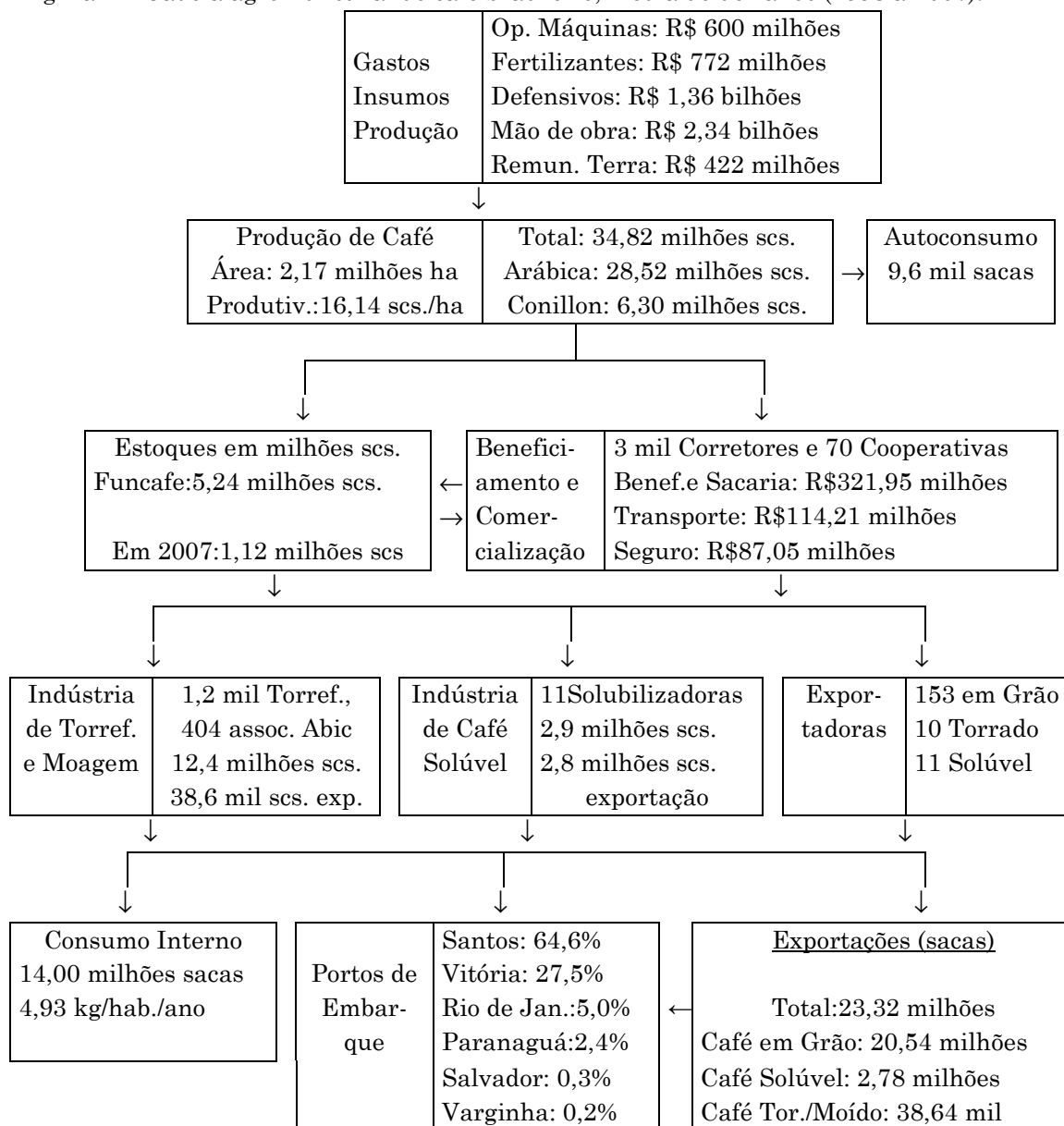
### **Descrição dos Principais Segmentos da Cadeia Agroindustrial do Café Brasileiro**

A cadeia agroindustrial do café no Brasil organiza-se de diferentes formas, dependendo da região e do sistema de produção, do grau de processamento e da distribuição. Entretanto, grande volume da produção de café, que provém dos principais estados produtores (Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo, Paraná, Bahia e Rio de Janeiro), processa-se em vários elos da cadeia agroindustrial como pode ser visto na Figura 1.

Os segmentos que compõem a cadeia agroindustrial do café brasileiro podem ser divididos em: segmento de insumos de produção; segmento de produção em nível de fazenda; e segmento de beneficiamento e comercialização do grão, realizados por produtores, maquinistas, cooperativas e corretores. O segmento industrial, composto pelas indústrias torrefadoras de café para o mercado interno e pelas indústrias solubilizadoras para o mercado externo. O café beneficiado e o processado são destinados à exportação e ao mercado interno.

A cadeia agroindustrial ilustra a estrutura de cada segmento por meio do número de agentes econômicos envolvidos e valores médios gastos. Nota-se foi apresentado apenas um resumo dos componentes da cadeia agroindustrial do café brasileiro. O detalhamento de cada segmento e seu comportamento no mercado será tratado nos subitens que se seguem. Alguns segmentos serão analisados em conjunto, visto que suas estatísticas se inter-relacionam.

Figura 1 – Cadeia agroindustrial do café brasileiro, média de dez anos (1998 a 2007).



Fonte: Ponciano (1995), atualizado pelo autor.



## Produção e insumos de café

Com a finalidade de produção comercial, existem duas variedades principais de café produzidas no mundo: o *Coffea arábica* (café arábica) e o *Coffea canephora* (café robusta ou conillon). O primeiro é cultivado principalmente na América do Sul e Central, no Quênia e na Tanzânia. O segundo é cultivado no Vietnã, Brasil, Indonésia, Costa do Marfim e outros países da Ásia, África e Oceania. O arábica é um café de melhor qualidade de bebida (menos áspero e menos cafeinado), porém com custos de produção mais elevado.

O café passou por várias décadas de políticas de regulamentação do governo. No entanto, a partir da década de 1980, o setor cafeeiro percebe que tais políticas intervencionistas não poderiam assegurar benefícios no longo prazo, iniciando assim um processo de adequação às regras de mercado. A Tabela 1 mostra a evolução nacional da produção, área colhida, produtividade, consumo, exportação, estoque e preços do café no período de 1985 a 2005. Neste período a produção apresentou um crescimento anual de 2,22%, enquanto a área colhida decresceu a uma TGC de 1,19% e a produtividade cresceu a uma TGC de 3,46%.

Tabela 1 – Comportamento da produção de café, por meio das taxas geométricas de crescimento, no período de 1985 a 2005

Variável	Constante	Inclinação	R <sup>2</sup>	TGC
Produção	-41,103	0,022	0,195	2,22%
Área colhida	25,031	-0,012	0,281	-1,19%
Produtividade	-61,512	0,034	0,409	3,46%
Consumo	-63,859	0,033	0,920	3,36%
Exportação	-44,221	0,024	0,374	2,43%
Estoque	131,307	-0,064	0,757	-6,20%
Preços	80,156	-0,038	0,284	-3,73%

Observa-se que consumo e exportação foram crescentes no período, com uma TGC de 3,36% e 2,43%, respectivamente, ao passo que os estoques e preços apresentaram TGC decrescente de 6,20%, e 3,73%. Notam-se

várias adequações do setor neste período de desregulamentação. Houve uma grande expansão da produção nos Estados de Minas Gerais e do Espírito Santo. O crescimento da produtividade e qualidade do café se deve, principalmente, à introdução de tecnologia de alto padrão. O adensamento da produção foi responsável pelo aumento no rendimento por hectare. Além do manejo, adubação, irrigação e uso de defensivos foram fundamentais para a melhoria da produtividade.

Tem ocorrido uma tendência de aumento da participação do café conillon na produção mundial de café. A mesma tendência de crescimento do conillon tem ocorrido no Brasil. A Tabela 2 mostra que a média da participação do café conillon em relação ao arábica era de 14,19% , no período compreendido entre 1985 e 1992. Na Tabela 3, observa-se que, em 2007, a produção do conillon atingiu 9,5 milhões de sacas e do arábica 33 milhões de sacas. É fácil perceber que tal relação mudou-se de 14,19% para 28,79%.

Tabela 2 – Média da produção brasileira de café, no período de 1985 a 1992 (em 1000 sacas beneficiadas de 60 Kg) e em percentual

Brasil, Estados	Tipos Café		Relação (%)	Produção Total
	Café Arábica	Café Conillon		
Brasil	23.666	3.359	14,19 %	27.025
Minas Gerais	9.225	118	1,28 %	9.343
Espírito Santo	2.004	2.897	144,56 %	4.900
São Paulo	5.614	-	-	5.614
Paraná	4.220	-	-	4.220
Bahia	764	124	16,23 %	888
Outros Estados	866	596	68,82 %	1.462

Fonte: Ponciano (2005) baseado em dados do IBC e IBGE.

Tabela 3 – Produção e produtividade brasileira de café, na safra 2006/07 (em 1000 sacas beneficiadas de 60 Kg) e em percentual

Estados e Principais Regiões Produtoras	Produção			Produtiv. (sacas/ha)
	Arábica	Conillon	Total	
<b>Minas Gerais</b>	21.957	30	21.987	21,73
Sul/Centro-oeste	12.043	-	12.043	23,75
Triângulo/Alto Paranaíba/Noroeste	4.313	-	4.313	27,83
Z.Mata/Jequit./Mucuri/R.Doce/Central/Norte	5.601	30	5.631	16,1
Espírito Santo	2.128	6.881	9.009	19,04
<b>São Paulo</b>	4.470	-	4.470	21,07
<b>Paraná</b>	2.248	-	2.248	22,41
<b>Bahia</b>	1.725	526	2.251	23,02
<b>Rondônia</b>	-	1.263	1.263	7,77
<b>Mato Grosso</b>	25	225	250	7,76
<b>Pará</b>	-	280	280	13,39
<b>Rio de Janeiro</b>	255	9	264	19,13
<b>Outros</b>	207	283	490	17,83
<b>BRASIL</b>	<b>33.015</b>	<b>9.497</b>	<b>42.512</b>	<b>19,75</b>

Fonte: MAPA - S.P.A.E/CONAB (2007).

Acredita-se que essa tendência de maior expansão da produção do café conillon pode ser atribuída a vários fatores, destacando-se a maior demanda do conillon para produção do café solúvel, crescimento de sua utilização na formação dos *blends* visando reduzir custos pelo fato da cotação deste café ser menor no mercado. Outro fator é a inovação tecnológica no processo de vaporização que reduz a aspereza de paladar do conillon, permitindo assim maior aceitação na composição dos *blends*.

A Tabela 4 apresenta área colhida, quantidade produzida, rendimento médio, participação no total da produção nacional e valor da produção, segundo as principais Unidades da Federação e municípios produtores do café beneficiado do Brasil, na safra de 2006/07. Observa-se que o Estado de Minas Gerais é o maior produtor de café do país, com 51,5% na safra de 2006/07. Produziu cerca de 22 milhões de sacas de café, quase todo arábica. São várias as regiões mineiras que produzem café. Verifica-se que dos dez principais municípios produtores de café do Brasil, seis são de Minas Gerais: Patrocínio (1,4% da produção brasileira), Três Pontas (1,3%), Rio Paranaíba (1,1%), Nepomuceno (1,1%), Monte Carmelo (1,0%) e Alfenas (0,9%). É importante dizer que a produção de café

possui ciclo bianual, que faz com que haja alternância de anos de altas e baixas produtividades. O Município de Monte Carmelo-MG possui a maior produtividade (2.100 kg/ha). Além de maior produtor, Minas produz vários tipos de café, com variadas qualidades de bebidas, dentre as quais se encontram os cafés de melhores qualidades do país.

Tabela 4 – Principais regiões e municípios produtores de café beneficiado, 2006

<b>Região Produtora</b>	<b>Área (ha)</b>	<b>Produção (t)</b>	<b>Produtiv. (Kg/ha)</b>	<b>Partic. (%)</b>	<b>Valor (R\$1.000)</b>	<b>Valor (R\$/sc)</b>
Brasil	2 312 154	2 573 368	1 113	100	9 310 493	217,08
Patrocínio – MG	32 400	36 936	1 140	1,4	135 186	219,60
Jaguaré – ES	19 000	36 480	1 920	1,4	118 560	195,00
Três Pontas – MG	25 000	34 500	1 380	1,3	151 800	264,00
Sooretama – ES	19 000	28 500	1 500	1,1	90 060	189,60
Rio Paranaíba – MG	15 300	27 540	1 800	1,1	110 160	240,00
Nepomuceno-MG	17 400	27 144	1 560	1,1	108 576	240,00
Linhares – ES	15 050	25 230	1 676	1,0	84 016	199,80
Monte Carmelo-MG	12 000	25 200	2 100	1,0	92 736	220,80
Rio Bananal – ES	16 250	24 375	1 500	0,9	77 025	189,60
Alfenas – MG	13 500	22 680	1 680	0,9	109 544	289,80

Fonte: IBGE (2008).

O Estado do Espírito Santo é o segundo maior produtor, com 21,4% da safra nacional, onde o café conillon, além do arábica, tem grande expressão econômica, com produção total superior a 9 milhões de sacas. Conforme apresentado na Tabela 4, os principais municípios foram Jaguaré (1,4% da produção brasileira), Sooretama (1,1%), Linhares (1,0%) e Rio Bananal (0,9%). O Estado do Espírito Santo é o maior produtor de café conillon, com 74,4% da produção nacional. O aumento da produção dessa safra deve-se aos bons tratamentos culturais, envolvendo adubações, poda, desbrota e controle de ervas daninhas; à renovação de lavouras com variedades com maior potencial produtivo (Conilon Vitória) e uso mais acentuado de tecnologias, inclusive a irrigação, fatores esses impulsionados, sobretudo, pela melhoria nos preços.

Verifica-se que, dentro da região produtora de café no Brasil, os plantios têm se deslocado para regiões edafo climáticas mais favoráveis à cafeicultura. Nesse sentido, nas últimas duas décadas, houve grande expansão da cultura do café arábica em Minas Gerais e do conillon no Espírito Santo, enquanto Paraná e São Paulo tiveram parte da cafeicultura substituída por outras culturas, principalmente cana, soja e laranja.

Tabela 5 – Média anual dos preços recebidos pelos produtores (R\$/saca de 60 kg de café)

Ano	Arábica (1) Tipo 6 Duro	Conillon (1) Tipo 6 Pen.13	Arábica (2) Tipo C Int. 500	Arábica(3) Tipo C Int. 500	Conillon(3) Tipo 7 BC
1997	207,76		172,80	157,27	111,38
1998	162,04		141,05	139,35	119,92
1999	179,06		146,98	139,71	136,86
2000	163,81		146,34	133,14	101,24
2001	117,97		91,85	85,75	59,95
2002	129,88		84,63	78,88	74,95
2003	173,84		137,85	121,34	126,59
2004	217,27	134,10	164,32	143,86	131,87
2005	281,13	154,14	192,87	161,79	155,47
2006	250,33	178,32	208,69	186,71	174,37
2007	250,88	200,68	221,32	213,75	198,09

Fonte: (1) Base Cepea/Esalq/BM&F. (2) Base Varginha/MG. (3) Base Vitória/ES. Boletim do Café - Centro de Café do Rio de Janeiro. DCAF/SPAE/MAPA.

Os preços do café conillon têm respondido ao crescimento da demanda e se aproximado mais dos preços do café arábica. Na Tabela 5 pode-se observar tal convergência comparando a coluna dois (café arábica tipo 6) com a coluna seis (café conillon tipo 7). Nota-se que em 1997 o valor do conillon (R\$111,38/saca) equivalia a 54% do valor do arábica (R\$207,76/saca). Nos anos mais recentes percebe-se maior recuperação no preço do conillon. Em 2007, o valor do conillon (R\$198,09/saca) equivale a 79% do valor do arábica (R\$250,88/saca).

O nível de insumos utilizados tem sido fator fundamental para definir o nível de produtividade, bem como o nível de custos obtidos e, conseqüentemente, a lucratividade do cafeicultor. A Tabela 6 apresenta um resumo dos custos de produção do café arábica para Patrocínio – MG, em 2006. Observa-se que as despesas de custeio representam 74,71% do custo total. Os gastos com mão de obra giram em torno de R\$1.800,00 por hectare, sendo o principal item de custeio. Em segundo lugar vêm os gastos com defensivos que atingem a cifra dos R\$1.127,40 por hectare. Outros gastos relevantes são com fertilizantes (R\$595,29/ha) e com operações mecanizadas (R\$525,35/ha). Nota-se que as despesas com depreciações (8,16%) têm sua relevância, assim como as financeiras (7,50%), as de remuneração dos fatores (6,73%) e as de pós-colheita (2,48%). Somando todos os custos obtém-se um custo unitário de R\$225,78 por saca de café.

Tabela 6 – Custos de produção de café arábica brasileiro, em Patrocínio – MG, em 2006

<b>Discriminação</b>	<b>Custo (R\$/ha)</b>	<b>Custo Unit. (R\$/60kg)</b>	<b>Partic. (%)</b>
I - Despesas de custeio (A)	4.216,55	168,66	74,71%
II - Despesas pós-colheita (B)	140,30	5,60	2,48%
III - Despesas financeiras (C)	423,38	16,94	7,50%
<b>CUSTO VARIÁVEL (A+B+C = D)</b>	<b>4.779,96</b>	<b>191,20</b>	<b>84,69%</b>
IV - Depreciações (E)	460,78	18,44	8,16%
V - Outros custos fixos (F)	23,59	0,95	0,42%
<b>CUSTO FIXO (E+F = G)</b>	<b>484,37</b>	<b>19,39</b>	<b>8,58%</b>
<b>CUSTO OPERACIONAL (D+G = H)</b>	<b>5.264,33</b>	<b>210,59</b>	<b>93,27%</b>
VI - Renda de fatores (I)	379,82	15,19	6,73%
<b>CUSTO TOTAL (H+I = J)</b>	<b>5.644,15</b>	<b>225,78</b>	<b>100,00%</b>

Fonte: CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento (2007).

Pode-se observar na Tabela 7 que a conformação das despesas na produção do café conillon tem certa semelhança com os custos de produção do café arábica. Verifica-se que as despesas de custeio também

representam o maior custo (66,45%). Os gastos com mão de obra ainda são maiores, atingindo R\$2.475,00 por hectare, sendo o principal item de custeio. Em segundo lugar vêm os gastos com fertilizantes R\$812,21 por hectare. Nessa cultura gasta-se bem menos com defensivos do que no arábica (apenas R\$773,20/ha). Ainda com certa relevância têm-se as despesas com sacarias e outros (R\$332,40/ha), e com operações mecanizadas (R\$108,00/ha). Neste café as despesas com pós-colheita (14,88%) têm sua relevância, assim como as depreciações (9,82%), as financeiras (6,64%) e as de remuneração dos fatores (2,20%). O custo unitário do café conillon é de R\$130,25 por saca. Nota-se que o custo do café conillon é bem menor do que o custo do café arábica.

Tabela 7 – Custos de produção de café conillon brasileiro, em São Gabriel da Palha – ES, em 2006

<b>Discriminação</b>	<b>Custo (R\$/ha)</b>	<b>Custo Unit. (R\$/60kg)</b>	<b>Partic. (%)</b>
I - Despesas de custeio (A)	4.500,81	86,55	66,45%
II - Despesas pós-colheita (B)	1.008,00	19,38	14,88%
III - Despesas financeiras (C)	449,76	8,65	6,64%
<b>CUSTO VARIÁVEL (A+B+C = D)</b>	<b>5.958,57</b>	<b>114,59</b>	<b>87,98%</b>
IV - Depreciações (E)	664,86	12,79	9,82%
V - Outros custos fixos (F)	0,00	0,00	0,00%
<b>CUSTO FIXO (E+F = G)</b>	<b>664,86</b>	<b>12,79</b>	<b>9,82%</b>
<b>CUSTO OPERACIONAL (D+G = H)</b>	<b>6.623,43</b>	<b>127,37</b>	<b>97,80%</b>
VI - Renda de fatores	149,34	2,87	2,20%
<b>CUSTO TOTAL (H+I = J)</b>	<b>6.772,76</b>	<b>130,25</b>	<b>100,00%</b>

Fonte: CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento (2007).

O uso de insumos está associado ao nível de tecnologia utilizado na cultura. Produtividade mais elevada necessita de maior consumo de insumos modernos, como fertilizantes, defensivos e mecanização. Baseado nas Tabelas 6 e 7, pode-se analisar o montante gasto com insumos, serviços e outras despesas operacionais da produção de café. Sabendo-se que o custo total unitário do café arábica em Patrocínio – MG, foi de R\$225,78, e que a produção de café arábica em 2006 foi de 33,015 milhões de sacas, percebe-se que foram gastos cerca de 7,45

bilhões de reais com a produção. Deste montante foram gastos 2,38 milhões de reais com pagamento de mão de obra, o que evidencia a importância social. Fazendo o mesmo raciocínio para o café conillon e sabendo-se que o custo total unitário do café conillon em São Gabriel da Palha – ES foi de R\$130,25, e que a produção total em 2006 foi de 9,497 milhões de sacas, estima-se que foi gasto 1,23 bilhão de reais com a produção. Dessa cifra gastaram-se 452,91 milhões de reais com pagamento de mão de obra. Assim, nota-se a grande relevância dessa cultura na geração de renda para trabalhadores, que gira em torno de 2,83 bilhões de reais. O pagamento de outras despesas com outros insumos de custeio, depreciações, financeiras e custos fixos somou 5,86 bilhões de reais. Somando-se os gastos totais do arábica e do conillon, estimou-se um gasto de 8,69 bilhões de reais para esta safra de 2006/07.

### **Beneficiamento e comercialização de café**

As cooperativas desempenham papel fundamental no beneficiamento e na comercialização de café. Em algumas regiões são mais atuantes que outras. Por exemplo, na etapa de produção agrícola, cerca de 28% de produtores são cooperativados. Segundo Castro Junior et al (2003), no Sul de Minas Gerais, principal região produtora de café no país, mais de 80% do café é comercializado por meio de cooperativas. No Paraná são 36%, de acordo com Langon (2001). Os dados de produtores cooperativados são conflitantes, dependendo da fonte e do período de levantamento, até porque existe certa dinâmica na organização dos produtores para comercialização. Coutinho et al (2002) afirmam que 40% dos cafeicultores brasileiros são cooperativados.

Tem sido crescente a organização de produtores em associações e cooperativas para produção de café de qualidade diferenciada para atender nichos de mercados específicos e até mesmo com a certificação de produção sem agredir ao meio ambiente. Como exemplo tem-se a cooperativa de pequenos agricultores de café do sul de Minas (Coopfam). Os produtos são certificados com o selo do FLO-Fair Trade, por praticarem comércio justo, e com o selo BCS OKO, por serem produtores orgânicos. A produção da Coopfam é voltada para exportação com a



finalidade de obter mais renda e melhor condição de vida para os associados. Dessa forma, os produtores cooperativados produzem cafés de alta qualidade, conseguindo equilíbrio ecológico, econômico e social.

Há várias décadas, outros agentes que atuam também desempenhando a função de comercialização neste elo da cadeia são os corretores. Num primeiro estágio, desempenhavam apenas o papel de comercializar café para exportação, ligando produtor e comerciantes locais aos portos exportadores. Na década de 1970, alguns corretores especializaram-se no atendimento às indústrias, intensificando suas ações para o mercado interno e com exportadores direcionados a atender indústrias.

Existiam cerca de 30 corretores de café especializados no mercado interno até início dos anos 1980 (PONCIANO, 1995). A partir de então, ocorreu expansão do número de corretores voltados às indústrias, sendo uma das razões a crescente concentração de café nas cooperativas. O fato de estas trabalharem com poucos corretores fez com que os demais, que antes só atuavam no mercado disponível nos portos, se voltassem para as indústrias do mercado interno. Algumas indústrias de torrefação e moagem solucionaram seus problemas de compra de café por intermédio de corretores, recebendo destes assessorias de classificação, tipos de *blends*, transporte e entrega do produto.

As atividades de limpeza, descascamento, classificação e beneficiamento são realizadas tanto por produtores que possuem equipamentos próprios, como por maquinistas autônomos e por cooperativas. A falta de infra estrutura de beneficiamento adequada, por parte dos produtores, transferiu para as cooperativas a tarefa de beneficiamento e armazenagem de café.

### **Classificação de café no Brasil**

O café no Brasil tem sido classificado segundo as normas da Classificação Oficial Brasileira (COB). Essa classificação enfoca tanto a qualidade da bebida quanto os defeitos dos grãos. A Tabela 8 apresenta a classificação oficial brasileira por peneira e por tipo. Na classificação por peneira os grãos são separados por tamanho de acordo com as

dimensões dos furos das peneiras. A separação por peneira é importante, principalmente na torração, que fica mais uniforme. O café não separado por peneira é denominado de "bica corrida".

Na classificação por tipo, os grãos de café são separados de acordo com seu aspecto e quantidade de defeitos. Observa-se na Tabela 9 as características dos grãos e das impurezas e sua equivalência de defeitos usada na classificação quanto ao tipo.

A Tabela 10 apresenta a classificação oficial do café quanto à qualidade da bebida. É a classificação segundo o gosto ou cheiro que o café apresenta na prova de xícara. A ocorrência de fermentação é o fator que mais prejudica a bebida do café. Ocorre geralmente durante o processo de secagem ou preparo do café, mas pode ocorrer antes da colheita.

Tabela 8 - Classificação de café por peneira e por tipo

Classificação de café por peneira		Classificação de café por tipo	
Grão Chato grosso	Peneira 17 e maiores	Abaixo de 4 defeitos	2
Chato Médio	Peneira 15 e 16	De 5 a 12 defeitos	3
Chatinho	Peneira 12, 13 e 14	De 13 a 26 defeitos	4
Moca Grosso	Peneira 11 e 13	De 27 a 46 defeitos	5
Moca Médio	Peneira 10	De 47 a 86 defeitos	6
Moquinha	Peneira 8 e 9	De 87 a 160 defeitos	7
		De 161 a 360 defeitos	8

Fonte: BARTHOLO; GUIMARÃES (1997) e MATIELLO (1991).

Tabela 9 - Tabela oficial de equivalência de defeitos, na classificação de café por tipo

Característica	Defeitos	Característica	Defeitos
1 grão preto	1	2 marinheiros	1
1 pedra, pau ou torrão grande	5	2/3 cascas pequenas	1
1 pedra, pau ou torrão regular	2	2/5 brocados	1
1 pedra, pau ou torrão pequeno	1	3 conchas	1
1 coco	1	5 verdes	1
1 casca grande	1	5 quebrados	1
2 ardidos	1	5 chochos ou mal granados	1

Fonte: MATIELLO (1991).

Apesar de bastante conhecida, a Classificação Oficial Brasileira é mais utilizada pelos exportadores do que pelos torrefadores, haja vista a

maior exigência por qualidade do café remetido ao exterior. Internamente, boa parte do café não segue a classificação por peneira. Sendo comercializado levando-se em conta o tipo, embora possa se dizer que, para muitos, nem esse aspecto é observado.

Tabela 10 – Classificação de café por qualidade de bebida

<b>Bebida</b>	<b>Características</b>
Estritamente mole	Todos os requisitos de aroma e sabor da bebida “mole”, porém mais acentuados.
Mole	É a bebida padrão, traduz um gosto agradável, brando e doce.
Apenas mole	O seu sabor é levemente suave, inferior aos anteriores, mas sem adstringência ou aspereza de paladar.
Dura	Apresenta um gosto acre, adstringente e áspero. Esse café não apresenta paladares estranhos.
Riado	É um café com leve sabor típico de iodofórmio.
Rio	Apresenta cheiro e gosto acentuado de iodofórmio.
Rio zona	É uma bebida com características bem mais acentuadas que as da bebida rio.

Fonte: BARTHOLO; GUIMARÃES (1997).

Com base na qualidade da bebida, Saes & Jayo (1998) enfocam as regiões produtoras e suas respectivas bebidas predominantes conforme apresentado na Tabela 11. Apesar de serem muitas regiões apontadas como produtoras de café rio zona, sabe-se que essas regiões produzem em grande quantidades bebida riada e dura.

Tabela 11 – Principais regiões produtoras de café arábica segundo bebida predominante

<b>Regiões produtoras de café arábica</b>	<b>Classificação segundo bebida predominante</b>
Cerrado Mineiro (MG)	Mole e Dura
Sul de Minas (MG)	Dura e Mole
Zona da Mata (MG)	Rio Zona
Araraquarense (SP)	Dura e Rio
Mogiana e Pinhal (SP)	Dura e Mole
Norte do Paraná – Maringá e Londrina (PR)	Dura, Rio e Riada
Sul do Espírito Santo	Rio Zona
Sul e Oeste da Bahia (BA)	Dura e Mole (despolpado)*

Outros Estados	Rio Zona
----------------	----------

\* Se não despolpado bebida Riada e Rio  
 Fonte: SAES; JAYO (1998).

### Exportação de café

O café para Registro de Venda (RV) para exportação é classificado de acordo com a Classificação do Sistema de Comércio Externo - Siscomex (Tabela 12), vigente a partir de novembro de 1997. Além dos tipos de café apresentados nessa classificação, há aqueles que fazem parte de outra tabela complementar da FEBEC.

A Classificação Oficial Brasileira (COB) do café envolve tanto os aspectos físicos (cor dos grãos, números de defeitos e teor de umidade) como as características da bebida (qualidade da bebida e resultado da torra) e as características de tamanho do grão (peneiras). Essa classificação é fundamental para estabelecer os contratos de exportação do café brasileiro que ainda continua sendo, na maior parte, exportado segundo as normas oficiais. A maioria das torrefadoras importadoras utiliza o café brasileiro para compor seus *blends*, razão por que é relevante a qualidade do café preferido por cada país importador.

Tabela 12 – Classificação de café adotado pelo Siscomex

Siscomex	Não des-cafeinado	Grão	Variedade	Tipo	Peneira	Bebida
01-café cru	Não des-cafeinado	em grão	Arábica	COB 4 p/melhor	peneiras 16 e acima	bebida dura
02-café cru	Não des-cafeinado	em grão	Arábica	COB 6 p/melhor	peneiras 17 e abaixo	bebida dura
03-café cru	Não des-cafeinado	em grão	Arábica	COB 4 p/melhor	peneiras 16 e acima	bebida dura/riada
04-café cru	Não des-cafeinado	em grão	Arábica	COB 6 p/melhor	peneiras 17 e abaixo	bebida dura/riada
05-café cru	Não des-cafeinado	em grão	Arábica	Inferior a COB 6	sem descrição de peneira	bebida dura/riada
06-café cru	Não des-	em grão	Arábica	COB 4 p/	peneiras 16 e	bebida rio

	cafeinado			melhor	acima	ou rio-zona
07-café cru	Não descafeinado	em grão	Arábica	COB 6 p/melhor	peneiras 17 e abaixo	bebida rio ou rio/zona
08-café cru	Não descafeinado	em grão	Arábica	Inferior a COB 6	sem descrição de peneira	bebida rio ou rio/zona
09-café cru	Não descafeinado	em grão	Robusta/co nillon	COB6/7 p/melhor	peneiras 12 e acima	
10-café cru	Não descafeinado	em grão	Robusta/ conillon	Inferior a COB 6/7	sem descrição de peneira	
99-café cru	Não descafeinado	em grão	Qualquer outro café cru, não descafeinado, em grão, de safras passadas.			

Fonte: Associação Comercial de Santos (1997).

Nesse sentido, a Figura 2 ilustra o panorama das importações de café em grão, em 2006, pelos principais países importadores. A Alemanha e os EUA são os dois maiores importadores de café brasileiro, 20,72% e 19,22% respectivamente. Juntos respondem por 40,00% (9,8 milhões de sacas) das exportações brasileiras de café. Destacam-se também Itália (10,32%) e Japão (8,18%). O café brasileiro de melhor qualidade exportado "café tipo 1" é um café cru, não descafeinado, em grão, Arábica COB4 para melhor, peneiras 16 e acima, bebida dura. Este destina-se principalmente para Itália e Alemanha que importam cerca de 300 e 250 mil sacas anuais, respectivamente.

Outro café que apresenta ótima qualidade é o "café tipo 2", que é um café cru, não descafeinado, em grão, Arábica COB6 para melhor, peneiras 17 e abaixo, bebida dura. A Alemanha é o país que mais importa este tipo de café do Brasil, cerca de 500 mil sacas anuais; em seguida vêm o Japão, com uma importação média de 390 mil sacas anuais, e os Estados Unidos, com cerca de 350 mil sacas anuais. A Itália, Bélgica, Luxemburgo importaram, cada um, cerca de 200 mil sacas anuais.

Logo abaixo, mas ainda com muito boa qualidade e, está o "café tipo 3", que é um café cru, não descafeinado, em grão, Arábica COB 4 para melhor, peneiras 16 e acima, bebida dura/riada. A Itália é o maior importador, com cerca de 180 mil sacas anuais. Em segundo lugar, encontra-se o Japão, com uma média de 110 mil sacas anuais.

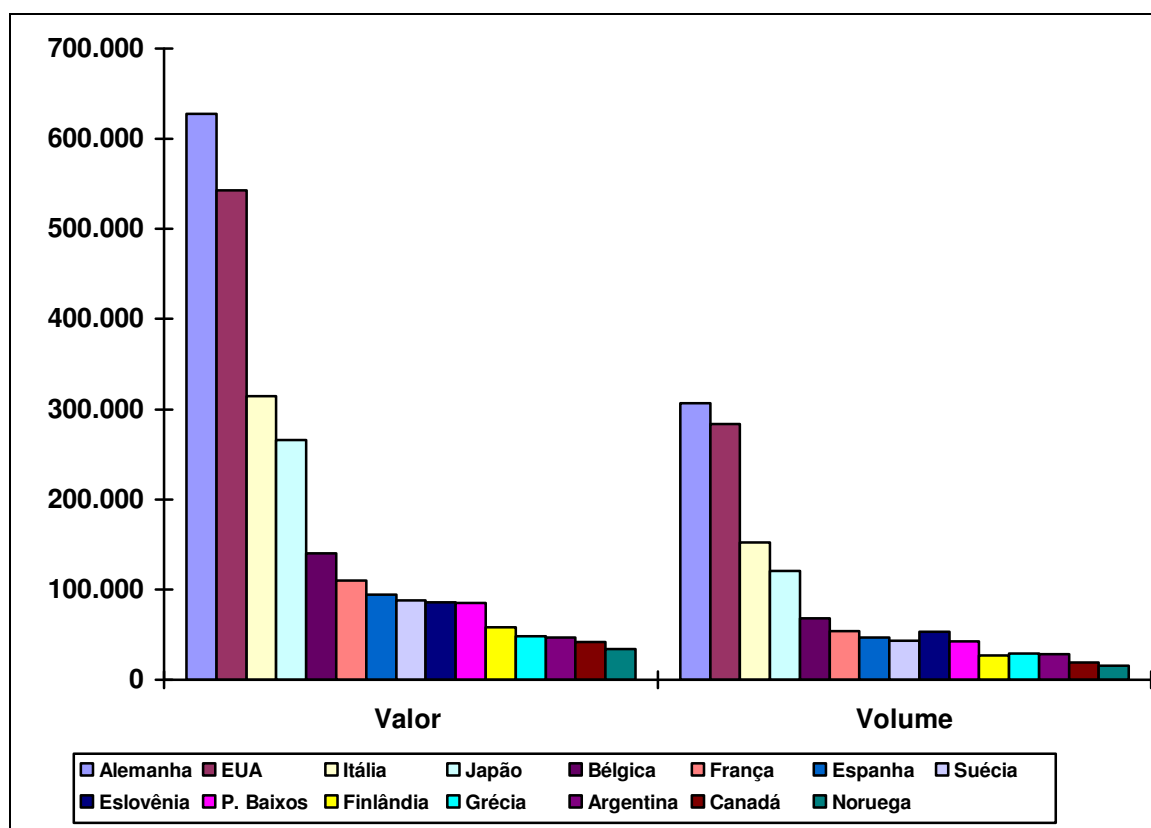


Figura 2 – Principais países importadores de café em grãos brasileiros, em valor (em mil dólares) e em volume (em toneladas), em 2006.

Fonte: MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO - MDIC. Secretaria do Comércio Exterior - SECEX. Brasília, DF, 2007. [[http:// www.mdic.gov.br/secex](http://www.mdic.gov.br/secex)].

Numa ordem decrescente de qualidade, vem, em seguida, o "café tipo 4", que é um café cru, não descafeinado, em grão, Arábica COB 6 para melhor, peneiras 17 e abaixo, bebida dura/riada. Os EUA importam cerca de 520 mil sacas anuais, enquanto a Alemanha e a Itália importam, cada um, em torno de 440 mil sacas anuais. Esse tipo de café é utilizado para compor os *blends* dos países importadores. Japão, Bélgica e Luxemburgo têm evoluído, importando em torno de 200 mil sacas anuais desse tipo de café.

Os principais países importadores de "café tipo 5", que é um café cru, não descafeinado, em grão, Arábica COB 6, sem descrição de peneiras, bebida dura ou dura/riada, são Alemanha, Noruega e Espanha. Verifica-se que a quantidade importada de cada país tem sido variável. Apesar

da elevação das importações, pode-se constatar que a importação deste tipo de café é pequena quando comparada com as importações dos demais tipos de café.

Com relação às importações de "café tipo 6", que é um café cru, não descafeinado, em grão, Arábica COB 4 para melhor, peneiras 16 e acima, bebida rio ou rio/zona, destaca-se a Grécia, que importa uma média de 280 mil sacas anuais. Em segundo lugar, vem a Eslovénia, com uma média de 250 mil sacas anuais. Líbano, Áustria, Turquia, Espanha e Hungria também são países que se destacaram na importação deste tipo de café.

O "café tipo 7", que é um café cru não descafeinado, em grão, Arábica COB 6 para melhor, peneiras 17 e abaixo, bebida rio ou rio/zona, tem os EUA como principal importador, com uma média de 320 mil sacas anuais. A Argentina, com 190 mil sacas anuais, é o segundo maior importador deste tipo de café. Ainda merecem destaque Grécia e a Síria.

Já o "café tipo 8", que é um café cru não descafeinado, em grão, Arábica inferior a COB 6, sem descrição de peneira, bebida rio ou rio zona, tem a Argentina como maior importador, destacando-se também a Síria, os Estados Unidos e a Romênia.

O "café tipo 9", que é um café cru, não descafeinado, em grão, robusta/conillon, COB 6/7 para melhor, com peneiras 12 e acima, tem o mercado dos EUA com grande hegemonia na importação de cerca de 560 mil sacas anuais. Isso ocorre em razão da preferência por menores preços e também pelo hábito de utilizarem diferentes misturas. Outros cafés, como os tipos 99 e 10 que são de qualidades inferiores, também são exportados para vários países.

### **Segmento da indústria de torrefação e moagem de café**

Na política de regulamentação do governo, uma das finalidades era o aumento do consumo interno. Nesse sentido, as torrefadoras recebiam do IBC o café verde a preço subsidiado e o repasse do subsídio aos consumidores era controlado por meio do tabelamento de preços do

torrado e moído. A indústria, por sua vez, apresentou um aumento significativo da capacidade produtiva. O IBC controlou também a abertura de novas empresas e proibiu a entrada de empresas estrangeiras no mercado nacional. Outra medida regulatória do governo sobre o setor foi a intervenção nos preços do café em nível de varejo com objetivo de controlar a inflação. Essa política de tabelamento de preços não distinguia qualidades de cafés, fixando um preço único que os varejistas deveriam obedecer. Assim, convencionou-se que o café era um produto homogêneo.

Após a desregulamentação, as empresas perceberam necessidades de mudanças. Por um lado, visualizaram possibilidades de ganhos, tanto aumentando seu *market-share* quanto atingindo novos mercados, principalmente via diferenciação de produto. Por outro lado, foram forçadas a mudanças para sobreviverem no ambiente mais competitivo. Como resultado, atualmente existe uma variedade muito grande de cafés produzidos e comercializados no varejo. As diferenças hoje não mais se limitam à escolha entre café torrado ou café solúvel. A desregulamentação e o conseqüente aumento da competição levaram as empresas a diferenciar o produto, tirando proveito da possibilidade de maiores ganhos.

Cerca de 12,4 milhões de sacas de café beneficiado seguem para torrefação e moagem. A indústria brasileira do café torrado e moído está, basicamente, voltada para o mercado interno. Esse segmento possui cerca de 1.200 torrefadoras, com grande número de empresas de pequeno porte. O desempenho da agroindústria está estreitamente relacionado com o grau de articulação mantido com o setor agrícola. O fato de o Brasil possuir um percentual elevado de exportação de café em grão faz com que o preço do café, matéria-prima da agroindústria, tenha forte dependência da cotação do café no mercado internacional.

No segmento processador de torrado e moído observa-se também que a regulamentação teve efeitos significativos sobre a competitividade. À indústria restava o papel secundário de absorver o café não exportável. Durante o período de excesso de oferta dos anos 1960 houve incentivo ao consumo por subsídio dado à matéria-prima em função da capacidade instalada. Isso acabou levando a um superdimensionamento do parque industrial. A principal implicação da regulamentação foi o desestímulo



ao investimento na empresa em todos os aspectos: na capacitação gerencial; em desenvolvimento do produto; na redução de custos; e no aperfeiçoamento de processos.

A Associação Brasileira da Indústria de Torrefação e Moagem de Café (ABIC) tem-se esforçado para aumentar o consumo interno de café, procurando educar o consumidor para reconhecer e valorizar diferentes bebidas e *blends* e, ao mesmo tempo, resgatar consumidores perdidos para outras bebidas substitutas. A indústria torrefadora de café no Brasil é afetada por uma série de fatores, tais como: elevado uso de equipamentos obsoletos, capacidade ociosa e gerência precária de custos e qualidade do produto; desconhecimento de tecnologias e baixa motivação para modernização; baixa preocupação com a logística de distribuição; desorganização do sistema de informações ligado ao *marketing* do produto. Após a desregulamentação houve grandes investimentos privados na embalagem de alto-vácuo que permite vida mais longa ao produto, viabilizando a exportação para mercados distantes.

A formulação de *blends* não é prática recente. No passado, procurava formar "ligas" ou "misturas" visando compor lotes homogêneos de café com qualidade mais uniforme, os quais deveriam ser suficientemente grandes para completar cargas nos navios na exportação. Outro objetivo para se fazer *blends* era, e ainda continua sendo, procurar atender às necessidades das torrefadoras de produzir volumes razoáveis de cafés com qualidade garantida em suas marcas.

Os *blends* nada mais são do que mistura de cafés comuns e ou especiais para atender a certos paladares mais ou menos exigentes de mercados diferenciados. Nos anos mais recentes, ao que parece, no entanto, a prática de fazer *blends* e tem crescido para atender à grande segmentação de mercados consumidores ávidos e exigentes de produtos novos, com sabores típicos, exóticos e especiais. A criação e a formulação de *blends* tornaram-se um processo de diferenciação do produto café, inverso ao da padronização tradicional ou da comoditização praticado no mercado por muitos anos. Com a criação de *blends*, cada empresa tem oportunidade de criar a sua marca e diferenciar-se das demais. Dessa forma, a maioria das empresas procura manter seus *blends* como exclusividade, não revelando a composição destes para terceiros.

Entretanto, dada a grande volatilidade dos elementos químicos que compõem o café, a manutenção de um *blend* fica bastante vulnerável uma vez que o paladar do café é muito variável. Para se obter um *blend*, é preciso testar vários cafés em várias proporções. Além disso, os consumidores mudam de preferências com certa facilidade, sendo preciso, portanto, continuar pesquisando novos *blends* para agradar seu novo paladar (CARVALHO & CHAGAS, 1997).

Segundo Rezende et all. (2002), grande diversidade de hábitos que vêm ocorrendo no mercado nacional e mundial de café tem aberto oportunidades para criação de vários *blends*. No Brasil, as regiões hoje mais conhecidas por cafés especiais ou finos são as regiões do Sul de Minas, do Cerrado Mineiro e da Mogiana. Outras regiões de cafés de qualidades inferiores vêm obtendo espaço tanto no mercado interno quanto no mercado externo. As torrefadoras, os exportadores e os produtores começam a ganhar com essa inovação dos *blends*, embora quem ganhe mais com isso seja o setor industrial, pois embora tenha mais custo é o que dispõe de tecnologia e meios para oferecer esse produto diferenciado ao consumidor.

### **Indústria processadora do café solúvel**

A indústria de café solúvel instalou-se, no Brasil, no início da década de 1960, com o objetivo de aproveitar matéria-prima de baixo custo, como os cafés de baixa qualidade, antigos estoques e o conillon. A disponibilidade de matéria-prima barata possibilitou o rápido crescimento do café solúvel brasileiro que conquistou boa parte do mercado externo.

A dinâmica da agroindústria do café solúvel está associada ao mercado internacional. Sua estrutura é bem diferenciada das indústrias torrefadoras; o segmento do café solúvel é mais concentrado e organizado, com apenas 11 empresas de grande porte dominando 98% da produção nacional. A Figura 3 mostra o comportamento da produção do café solúvel. Como sua produção está voltada para a exportação,

essas empresas estão mais expostas às mudanças na política cambial e comercial do que ao desempenho econômico do mercado interno.

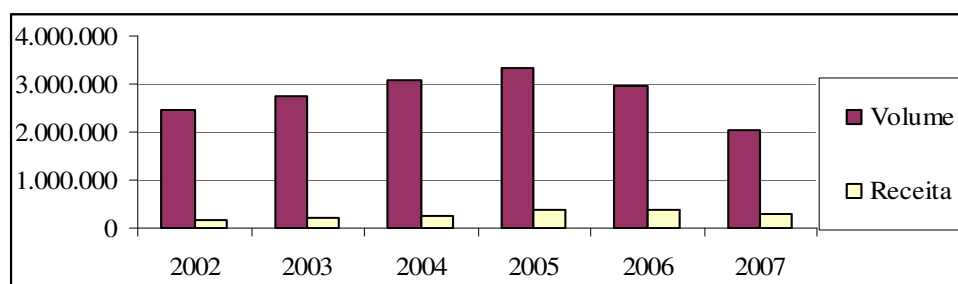


Figura 3 – Produção de café solúvel, em sacas de 60kg e valores em mil dólares

Obs.: Em 2007 foi contabilizado apenas até o mês de agosto.

Fonte: MIDIC/SECEX.

As práticas competitivas das grandes corporações multinacionais que dominam os mercados de café da Europa e América do Norte dificultam a entrada do café solúvel brasileiro com embalagem e marcas próprias. O café solúvel brasileiro sofre barreiras tarifárias na União Europeia enquanto as indústrias dos países concorrentes ou são isentas das taxas de importação, sob alegação de uma política de cooperação ao combate do narcotráfico, ou têm uma menor taxaço, como no caso do México e Índia.

O Brasil é responsável por 13% do consumo mundial da bebida, tendo ainda a potencialidade de elevar o consumo por meio da melhoria da qualidade do produto (ABIC, 2008), contribuindo para a elevação da demanda do café, do emprego e da renda interna do país. A Tabela 13 apresenta a evolução do consumo interno de café no período 1990-2006.

Tabela 13 - Evolução do consumo interno de café em sacas e *per capita* no período 1990-2006

Ano	Consumo (milhões de sacas*)		Consumo (kg/habitante ano)	
	Torrado/Moído	Total**	Verde	Torrado
1990	-	8,20	3,39	2,71
1991	-	8,50	3,47	2,78
1992	-	8,90	3,58	2,87

1993	-	9,10	3,62	2,89
1994	-	9,30	3,65	2,92
1995	-	10,10	3,88	3,11
1996	10,60	11,00	4,16	3,33
1997	11,00	11,50	4,3	3,44
1998	11,60	12,20	4,51	3,61
1999	12,20	12,70	4,67	3,73
2000	12,60	13,20	4,76	3,81
2001	13,00	13,60	4,88	3,91
2002	13,30	14,00	4,83	3,86
2003	12,90	13,70	4,65	3,72
2004	14,10	14,90	5,01	4,01
2005	14,60	15,50	5,14	4,11
2006	15,00	16,00	5,28	4,22

\* em sacas de 60 kg. \*\* inclusive café solúvel.

Fonte: ABIC (2008).

## Conclusões

O trabalho apresentou um panorama da cadeia agroindustrial do café em face das mudanças recentes ocorridas neste mercado e analisou a estrutura e a dinâmica da cadeia agroindustrial do café brasileiro após o processo de desregulamentação, com a finalidade de entender seus ajustamentos para atender às exigências do mercado. A estrutura e os valores dos segmentos da cadeia foram estimados por meio das médias dos custos, da área, da produção e da produtividade, nos últimos dez anos. Grande parte dos dados e informações foi pesquisada na internet e em trabalhos precursores. Conclui-se que o café continua sendo um dos produtos mais importantes do agronegócio brasileiro, gerando riquezas e divisas para o país e com grande função social.

O desestímulo à qualidade provocado pela política de preços adotada pelo IBC impediu novas estratégias de comercialização. Tal política estimulava a produção de café e não incentivava a melhoria da qualidade do produto. Com o fim do IBC, em março de 1990, surgiu uma nova fase para o café brasileiro. Com a desregulamentação, houve bastante instabilidade nos preços e os ajustamentos tanto dos preços

quanto das imperfeições nos relacionamentos dos agentes da cadeia ocorreram de forma lenta. O mercado tornou-se livre e, em decorrência, passou a dar mais atenção à melhoria da qualidade e à diversificação do produto, buscando atender às novas exigências do mercado. Assim, o mercado imprimiu certa dinâmica em toda a cadeia agroindustrial do café, principalmente na motivação para se produzir produtos diferenciados. Os produtores perceberam que é preciso produzir um produto de qualidade, para satisfazer mercados que se tornaram mais exigentes. Dessa forma, o café, que era tratado como *commodity*, passou a ser diferenciado mediante outros critérios de avaliação, como por exemplo a exigência de cafés especiais e *blends*.

Nesse novo cenário, foi crescente a organização de produtores em associações e cooperativas para produção de café de qualidade diferenciada para atender nichos de mercados específicos e até mesmo com a certificação de produção sem agredir o meio ambiente. Outro papel crescente do segmento de comercialização foi a ênfase na formulação de *blends* alinhados ao processo de diferenciação do produto para atender às torrefadoras e aos importadores. Houve importante ajustamento no mercado e pode se concluir que o Brasil exporta grande parte de bebida dura e riada, e muito pouco bebida suave. Assim, a maioria do café brasileiro é exportada para compor *blends* nas grandes torrefadoras mundiais.

Criaram-se novos nichos de mercado, com ênfase na diferenciação do produto, com vários tipos de cafés em termos de qualidade, produção com certificação, com responsabilidade social, com o mínimo de agressão ao meio ambiente. Como a qualidade é fator condicionante da competitividade, para isso é necessária a adoção de tecnologia em cada etapa ou fase da cadeia produtiva. Houve migração da produção para regiões com melhores condições edafoclimáticas para produção de café, como Minas Gerais e Espírito Santo.

No mercado interno, pode-se concluir que as empresas de torrefação nacionais têm diversificado seus *mix* de produtos, sendo que o café torrado e moído representa menos da metade dos produtos comercializados. Para atender novos nichos de mercado, tem ocorrido uma expansão na comercialização do café torrado em grão, para expresso, *capuccino* e *gourmets*, embora devesse se considerar que os consumidores brasilei-

ros, apesar de grandes variedades de preferências regionais, têm uma preferência por café de qualidade do tipo bebida dura, a qual poderia ser tomada como padrão para o consumo interno.

Embora tenha ocorrido queda na participação relativa, ao longo das últimas décadas, na receita total das exportações brasileiras, o café continua sendo um produto de grande importância sócio econômica para o país. A cadeia agroindustrial do café brasileiro, englobando produção, processamento e serviços, ainda possui grande expressão socioeconômica. Essa importância se dá pelo fato de o Brasil ser o maior produtor, maior exportador e segundo maior consumidor de café no mundo.

## Referências

ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café. *Sabor do Café - História do Café. A História do café - Origem e trajetória*. Disponível em: <<http://www.abic.com.br>>. Acessado em: fev./2008.

Associação Comercial de Santos. Secretaria do Comércio Exterior. Departamento de Operações de Comércio Exterior. Comunicado n. 32, de 4 de novembro de 1997. *Registro de venda (RV) café em grão*. Circular nº 374/97. DEC.

BARTHOLO, G. F.; GUIMARÃES, P. T. G. Cuidados na colheita e preparo do café. *Informe Agropecuário*, Belo Horizonte, v. 18, n. 187, p. 33-42, 1997.

CARVALHO, V. D. ; CHAGAS, S. J. R.. Fatores que afetam a qualidade do café. *Informe Agropecuário*, v.18. n. 187, p. 5-20. 1997.

CASTRO JUNIOR, L. G.; AZEVEDO, A. F.; FONTES, R. E. Análise da cadeia produtiva do café sul mineiro, enfocando os canais e as margens de comercialização. Trabalho apresentado no IV Internacional Conference on Agri-Food Chain/ Networks Economics and Management – EGNA, 2003, Ribeirão Preto, SP. *Anais...* Ribeirão Preto: FEARP – USP, 2003.

CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento. *Levantamento de Estoques Privados de Café*, data de referência: 31/03/2007, Brasília: Conab, 2007. 12p.

- COUTINHO, Luciano et al. Cadeia do Café. In: *Estudo da Competitividade de Cadeias Integradas no Brasil: impactos das zonas de livre comércio*. NEIT-IE-UNICAMP, dez/2002
- DAVIS, J.H.; GOLDBERG, R.A. *A concept of agribusiness*. Boston, Harvard University Press, 1957. 140p.
- Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Produção Agrícola Municipal, 2006*. Rio de Janeiro: FIBGE. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acessado em: fev./2008.
- FURTADO, C. *Formação Econômica do Brasil*. São Paulo: Editora Nacional, 1968.
- MATIELLO, J. B. *O café: do cultivo ao consumo*. Coleção do Agricultor. São Paulo: Ed. Globo. 1991. 320 p.
- MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO - MDIC. Secretaria do Comércio Exterior - SECEX. Brasília, D.F., 2007. Disponível em: <<http://www.mdic.gov.br/secec>>
- MULLER, G. Observações sobre a noção de complexo agroindustrial. *Cadernos de Ciência & Tecnologia*, Brasília, 8(1/3), p. 28-47, 1991.
- NOLL, R. G. "Economic Perspectives on the Politics of Regulation". In: S. SCHMALENSEE; R. D. WILLING (Orgs.). *Handbook of Industrial Organization*, Volume II, Elsevier Science Publishers, 1989.
- PELTZMAN, S. The Economic Theory of Regulation after a Decade of Deregulation. *Brooking Paper on Economic Activity*, Chicago, 1989.
- PONCIANO, N. J. *Segmento exportador da cadeia agroindustrial do café brasileiro*. Dissertação. (Mestrado em Economia Rural). Viçosa: UFV, 1995. 128p.
- REZENDE, A. M.; GOMES, M. F. M.; PONCIANO, N. J. *Novos desafios na metodologia e tecnologia de classificação-padronização da bebida café*. Relatório de pesquisa, 2002. 212 p.
- SAES, Maria Sylvia M.; JAYO, Martin. Competitividade do Sistema Agroindustrial do Café. In: FARINA, Elizabeth M. M. Q. & ZYLBERSZTAJN, D. *Competitividade do Agribusiness Brasileiro*. São Paulo: PENSA/FIA/FEA/USP, 1998. 236p.
- SILVA, C. A. B., BATALHA, M. O. Competitividade em sistemas agroindustriais: metodologia e estudo de caso. In: Workshop Brasileiro de Gestão de Sistemas Agroindustriais, 2, 1999, Ribeirão Preto. *Anais...* Ribeirão Preto: PENSA-USP, 1999.

SILVA, J. G. As Representações Empresariais da Agricultura Brasileira Moderna: as disputas na transição para a democracia, *Economia Ensaios*, vol. 5, n. 2, 1991.

STIGLER, G. J. The Theory of Economic Regulation. *In: G. J. STIGLER (Org.) Chicago Studies in Political Economy*. Chicago and London: The University of Chicago Press, 1988.

WIKIPÉDIA, A ENCICLOPÉDIA LIVRE. *Lavoura de café no Brasil*. Disponível em: <<http://pt.wikipedia.org.cafe>>. Acessado em: jan./2008.

**Artigo recebido para publicação em:**

30 de março de 2009.

**Artigo aceito para publicação em:**

08 de setembro de 2009.

**Como citar este artigo:**

PONCIANO, Niraldo José; SOUZA, Paulo Marcelo de; NEY, Marlon Gomes. Ajustamentos na cadeia agroindustrial do café brasileiro após a desregulamentação. *Revista IDeAS – Interfaces em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade*, Rio de Janeiro – RJ, v. 3, n. 2, p. 256-287, jul./dez. 2009.