

# CONFIDENTIAL

A SUA MELHOR FONTE DE INFORMAÇÕES SOBRE O AGRONEGÓCIO CAFÉS DO BRASIL. NESTA EDIÇÃO:

- CRESCE A PRODUÇÃO E O CONSUMO DE ROBUSTA NO MUNDO (PAGE 3)
- OPORTUNIDADES NO PROCESSAMENTO DE CAFÉ ROBUSTA (PAGE 4)

## COOPERATIVAS APOIAM OS CAFEICULTORES BRASILEIROS

55% do café brasileiro é produzido por cafeicultores que são membros de cooperativas. Produtores de todos os tamanhos, especialmente os pequenos, se beneficiam de pertencer a cooperativas, que possuem um papel fundamental na assistência técnica, processamento, armazenamento, comercialização e industrialização. O sistema brasileiro de cooperativas iniciou-se há 175 anos para apoiar os produtores, buscar economias de escala nas atividades que realiza e melhorar o acesso ao mercado. A Organização das Cooperativas do Brasil (OCB) possui 97 cooperativas registradas no seu sistema, por exemplo: Cooxupé, Coopercitrus, e Coagril.

Fonte: Folha Rural

## 94% DO TOTAL DAS EMBALAGENS DE AGROQUÍMICOS SÃO RECICLADAS NO BRASIL

O Brasil é referência em reciclagem de embalagens de agroquímicos: 94% das embalagens colocadas no mercado é reciclada. O Instituto Nacional de Processamento de Embalagens Vazias (Inpev) é responsável por integrar toda cadeia agrícola através do Sistema “Campo Limpo” (<https://bit.ly/3LvKhmW>) que garante a destinação ambientalmente correta para as embalagens vazias. O sistema já processou e destinou corretamente mais de 650 mil toneladas de embalagens vazias de agroquímicos desde 2002. A Iniciativa de Ação Coletiva “Uso Responsável de Agroquímicos” da Plataforma Global do Café (GCP) no Brasil (<https://bit.ly/38DM4cq>) não só apoia a reciclagem de embalagens, mas também promove o uso de equipamentos de proteção individual e a aplicação segura e o armazenamento adequado dos agroquímicos.

Fonte: Governo Federal e P&A



## PARTICIPAÇÃO DO BRASIL NA SCA EXPO 2022 PODE GERAR US\$166 MILHÕES EM NEGÓCIOS

A Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) e a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (ApexBrasil) promoveram a participação do Brasil na Specialty Coffee Expo 2022, realizada em Boston, EUA, em abril passado. Mais de 10.000 pessoas participaram do evento e mais de 420 empresas expuseram lá. A participação brasileira gerou negócios imediatos de US\$18.6 milhões e estima-se que US\$147.6 milhões serão gerados nos próximos 12 meses.

Fonte: BSCA

## VOLUME E QUALIDADE DO CAFÉ CONSUMIDO NO BRASIL CRESCEM

O consumo do café no Brasil continua crescendo acima da média mundial: 1,71 vs. 1,33% no último ano. O consumo doméstico representou cerca de 45% da produção. A queda do consumo em restaurantes, cafeterias e escritórios devido à pandemia fez com que as vendas no varejo para consumo em casa atingissem 84% do total de vendas. Consumidores brasileiros de café possuem três perfis diferentes. O maior grupo consome os cafés tradicional e extra-forte e ainda não se preocupa com qualidade. O segundo grupo reúne os que também conhecem os cafés superiores, gourmet e especiais e os consomem em diferentes situações. O terceiro e menor grupo está mais preocupado com qualidade e consome apenas cafés especiais. A tendência do consumo de cafés especiais no Brasil começou há 20 anos e ganhou mais força nos últimos 10 anos.

Fonte: Fast Company Brazil

## PRODUTIVIDADE MÉDIA BRASILEIRA PODE EXCEDER 1,8 TONELADAS DE CAFÉ POR HECTARE

A produção brasileira de café está estimada em 55,7 milhões de sacas em 2022 com média de produtividade de 30,6 sacas por hectare. O café Arábica deve alcançar 38,7 milhões de sacas e o Conilon 17 milhões de sacas. A área plantada com Arábica está estimada em 1,43 milhões de hectares com uma produtividade média de 27,1 sacas/ha, uma queda de 0,2% e um crescimento de 23,6% respectivamente, comparado a 2021. A área plantada com Conilon e Robusta está estimada em 389 mil hectares e a produtividade em 43,4 sacas/ha, um crescimento de 3,7% e 0,4%, respectivamente, comparado a 2021.



Fonte: Embrapa Café

## PRODUÇÃO DE ROBUSTA AMAZÔNICO CRESCE 10% EM 2022

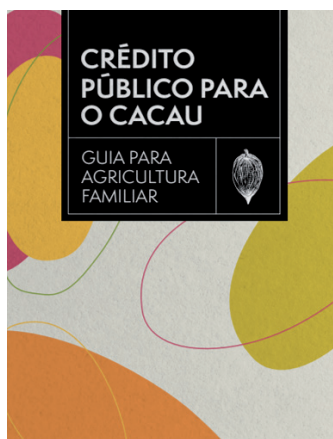
A colheita do café Robusta Amazônico em Rondônia já começou e uma produção de 2,5 milhões de sacas é esperada. Isto significará um crescimento de 10% comparado a 2021. O Robusta Amazônico é um híbrido de duas variedades que se adaptaram bem ao clima e às condições do solo da região e é produzido de forma sustentável.

Fonte: Globo Rural

## CAFÉ FERMENTADO ATRAI PRODUTORES E CAFETERIAS

A fermentação indevida dos grãos de café pode criar defeito na xícara. No entanto, quando a fermentação é feita de forma controlada é possível obter sabores e aromas positivos. A produção de cafés especiais com fermentação induzida vem atraindo cada vez mais produtores e cafeterias do Paraná. A 19ª edição do Concurso Café Qualidade Paraná incluiu a categoria “fermentação induzida” e o lote de café vencedor obteve 86,60 pontos.

Fonte: Cafeicultura Magazine



## LANÇADO GUIA DE ACESSO A CRÉDITO PÚBLICO PARA PEQUENOS PRODUTORES DE CACAU

Mais de 10 linhas de crédito diferentes oferecem até R\$400,000 (US\$ 78,000) em financiamentos para cada pequeno produtor de cacau no Brasil. Com taxas de juros que variam entre 0,5% e 4,5% ao ano, o programa é uma importante ferramenta para promover a agricultura familiar. No entanto, muitos produtores deixam de obter o crédito devido à complexidade da operação. Para facilitar o entendimento deste processo, o Instituto Arapyau e a Fundação Solidaridad desenvolveram o Guia para Agricultura Familiar - Crédito Público para o Cacau. O guia pode ser acessado em <https://bit.ly/3sN9RgN>.

Fonte: CocoaAction Brasil

## Preços Brasileiros

Principais Regiões Produtoras / Porteira da Fazenda

29 de Abril de 2022

Arábica Natural (R\$/saca de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/saca de 60 kg)	
Cerrado MG	1285,00 ↑	Colatina-ES qualidade média	792,00 ↓
Mogiana	1280,00 ↑		
Sul de Minas	1280,00 ↑		
Arábica Cereja Descascado (R\$/saca de 60 kg)		[B]3 (US\$/60kg Arábica)	
Cerrado MG	1345,00 ↑	Mai 2022	270,75 ↓
Sul de Minas	1340,00 ↑	Jul 2022	275,90 ↓
		Set 2022	275,45 ↓
		Real R\$ / Dolar US\$	
		29 Abr 2022	4,94 ↑

+ 5,08%

Fonte:  
www.qualicafex.com.br

## CRESCE A PRODUÇÃO E O CONSUMO DE ROBUSTA NO MUNDO

A participação do café Robusta na produção mundial passou de 25% em 1980 para cerca de 35% em 2005, excedeu 42% em 2020 e está caminhando para 45% ou mais. O Brasil terá uma safra recorde de Conilon este ano, o Vietnã provavelmente terá um ano normal e Uganda é a nova estrela em ascensão na produção de Robusta. Além disso, produtores tradicionais de Arábica como México e Nicarágua estão aumentando sua produção de Robusta, sem contar que a Colômbia também o está plantando.

O recente crescimento do preço do café verde bem como a queda na renda em muitos países devido à pandemia continuarão exigindo o aumento da participação de Robusta nas ligas de café a fim de limitar o aumento dos preços do café aos consumidores. Essas tendências recentes somam-se a mudanças mais fundamentais e de longo prazo no mercado de café que favoreceram o aumento de longo prazo na produção e no consumo de Robusta.

Um importante desenvolvimento de mercado neste século foi a introdução do café em grandes mercados emergentes que são tradicionais consumidores de chá, como Indonésia, China, Índia e Vietnã. A bebida de café inicialmente escolhida nestes países é o café solúvel, produzido principalmente com Robustas, pois os consumidores preferem um produto de café de preparação semelhante à do chá. Do café solúvel em pó (“spray dried”) eles tendem a passar para o café solúvel liofilizado, de melhor qualidade. Dependendo da renda e percepção da qualidade do café, os consumidores podem mudar para café torrado e moído e café espresso e, eventualmente, cafés especiais. Os jovens, consumidores de refrigerantes, podem preferir bebidas de café prontas para beber ou “3 em 1”, que são pequenos envelopes de dose única com café solúvel, leite não lácteo e açúcar. O próximo passo pode ser bebidas de café à base de leite, como shakes ou cappuccinos, e eventualmente cafés especiais, novamente dependendo da renda e da educação sobre a qualidade do café.

Outro desenvolvimento relevante é a melhoria da qualidade dos Robustas, incluindo aquela proveniente do benefício úmido, que vem permitindo sua maior participação nas ligas de torrado e moído e cápsulas oferecidas por indústrias de todos os portes. Há uma nova visão sobre a qualidade dos Robustas, com concursos de qualidade e ligas de origem única e 100% Robusta. Os cafés Robusta, que estavam mais presentes na base da pirâmide de renda com produtos de menor preço para a população de menor renda, estão agora abrangendo toda a pirâmide e se aproximando do topo. O Coffee Quality Institute (CQI) tem agora classificadores Q Grader tanto para Arábica quanto para Robusta. Eles são profissionais credenciados para classificar e pontuar cafés Arábica e/ou Robusta utilizando padrões desenvolvidos pela Specialty Coffee Association (SCA). O CQI está em processo de implantação dos Cursos de Processamento Q Robusta, para certificar os estágios de competência no processamento do café Robusta, como já é feito para os cafés Arábica.

O café solúvel, cuja base é o Robusta, não só abre novos mercados, como também cria espaço para maior consumo de Arábica, já que alguns consumidores buscam produtos diferentes, de melhor qualidade e mais caros. Por outro lado, a indústria de café solúvel está melhorando a qualidade de seus produtos para fidelizar os consumidores. A Associação Brasileira da Indústria de Café Solúvel (ABICS) está desenvolvendo uma metodologia para avaliar a qualidade do café solúvel e descrever suas características sensoriais. Isso ajudará a ampliar o mercado de café solúvel.

O retorno do consumo fora de casa – cafeterias e escritórios – no mundo pós-pandemia criará riscos e oportunidades para os cafés Robusta. A melhoria da qualidade do café Robusta verde é uma forma segura de manter os mercados conquistados durante a pandemia e abrir outros. Há muitas maneiras de melhorar a qualidade do café Robusta mas talvez a mais rápida seja por meio do processamento pós-colheita.

## OPORTUNIDADES NO PROCESSAMENTO DE CAFÉ ROBUSTA

Existem muitas oportunidades para melhorar o processamento do café Robusta para aproveitar os desenvolvimentos de mercado descritos no artigo Opinião.

### **BENEFÍCIO ÚMIDO: qualidades diferenciadas, maior participação em ligas e prêmio de preço**

A longa experiência com Robustas lavados na Índia, mais recentemente em Uganda e agora no Brasil, com Conilon cereja descascado ou honey, mostra que um prêmio mínimo de preço de 30% pode ser obtido com Robustas lavados.

A linha de benefício úmido da Pinhalense – lavador LSC, despulpador ECO SUPER e desmucilador DMPE – pode extrair as melhores qualidades de cafés Robustas, independentemente de como são colhidos.



### **SECAGEM: melhor qualidade e maior uniformidade, menos defeitos e melhores preços**

As cerejas de café Robusta – verdes, maduras e sobre-maduras – geralmente são secadas *juntas* após a colheita. Uma grande oportunidade de evitar defeitos é perdida quando isso é feito. As cerejas de café com teor de umidade entre 40 e 60% são secadas juntas, muitas vezes mais rápido do que tecnicamente recomendado, com o resultado óbvio de que o produto final não tem secagem uniforme. Pior ainda, as cerejas verdes e parcialmente maduras tendem a se tornar grãos pretos no processo.

Uma maneira simples de evitar grãos pretos e secagem desigual é usar o lavador LSC, uma máquina inventada e patenteada pela Pinhalense, para separar as cerejas sobre-maduras e parcialmente secas das cerejas maduras e verdes. Cada um desses dois grupos de cerejas tem teores de umidade muito diferentes e devem ser secados *separadamente*, ao sol ou mecanicamente, com economia de mão de obra e combustível e evitando grãos pretos e secagem desuniforme.

A secagem rápida, geralmente em máquinas verticais que muitas vezes usam ar quente misturado com fumaça, contribui ainda mais para a criação de defeitos. Por um lado, a secagem rápida e o uso de máquinas verticais que não distribuem bem o calor na massa de café fazem com que a umidade final seja desigual, com grãos sobre e sub-secados. Os grãos sobre-secados provavelmente serão quebrados no descasque, enquanto os grãos sub-secados, mais úmidos, podem fermentar no armazenamento. Além disso, o uso de ar quente com fumaça transfere odores indesejáveis para os grãos de café.



Uma maneira simples de evitar grãos quebrados e fermentados é usar os secadores rotativos SRE da Pinhalense com fornos tubulares duplos FTD. A velocidade de secagem pode ser totalmente controlada nos secadores rotativos Pinhalense, que fornecem a mesma quantidade de calor a todos os grãos em um processo que garante que o produto final seja secado uniformemente. O uso dos fornos de fogo indireto Pinhalense FTD, de baixo consumo de combustível, evita o risco de odores indesejados nos grãos de café. Por último, mas não menos importante, ao secar o café Robusta já *descascado/verde* que é recebido parcialmente seco, como é comum em benefícios secos de muitos países produtores de Robusta, há uma vantagem adicional de usar os secadores rotativos Pinhalense SRE: os grãos de café recebem certo grau de polimento, sua aparência melhora e a adstringência na xícara diminui.

## **BENEFÍCIO SECO: separação para melhorar qualidade e preço e acessar diferentes mercados**

Se os defeitos não podem ser evitados e café Robusta com defeitos chega aos benefícios secos, os defeitos devem ser separados. O primeiro passo é remover todas as impurezas, incluindo pedras, do café verde recebido, usando as pré-limpezas PRELI e os catadores de pedras CPFBNR da Pinhalense com seus respectivos sistemas de aspiração de pó. O próximo passo é a separação primeiro por *tamanho*, utilizando os classificadores Pinhalense PFA, para responder às exigências dos clientes e para que se possa ter acesso a diferentes mercados, e depois por *densidade* (“*peso*”), utilizando as mesas densimétricas Pinhalense MVF para remover defeitos (ex.: grãos leves, ocos e malformados).

O papel da classificação por tamanho na separação de defeitos do café Robusta muitas vezes não é bem compreendido. Os classificadores Pinhalense PFA facilitam a separação de defeitos associados à densidade e à cor do café Robusta de diferentes maneiras. Os diferentes tamanhos podem depois ser misturados novamente, se necessário, para serem embarcados para diferentes mercados.



Os especialistas da P&A/Pinhalense podem atender a todas as suas necessidades para evitar e remover defeitos e refinar a qualidade de seus cafés Robusta. As máquinas Pinhalense acima são oferecidas em diferentes modelos e tamanhos para atender às necessidades de micro, pequenos, médios e grandes produtores, bem como processadores e comerciantes de todos os tamanhos.

Todas as oportunidades mencionadas acima existem independentemente do tipo de colheita utilizada – seletiva, derriça ou mecânica – porque todos os sistemas de colheita trazem cerejas não maduras e impurezas para as plantas de processamento. A P&A, a Pinhalense e nossos agentes estão detectando um interesse crescente fora do Brasil pelas máquinas ROBUSTA da Pinhalense, que complementam a derriça manual ou mecânica ou a poda de ramos com café.

