



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search
<http://ageconsearch.umn.edu>
aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*



DINÂMICA DA CADEIA AGROINDUSTRIAL DO CAFÉ (*COFFEA ARABICA L.*) BRASILEIRO APÓS A DESREGULAMENTAÇÃO

NIRALDO JOSÉ PONCIANO; MARLON GOMES NEY; HENRIQUE TOMÉ MATA; JOSÉ PACCELLI ROCHA;

UENF

CAMPOS - RJ - BRASIL

ponciano@uenf.br

APRESENTAÇÃO ORAL

Estrutura, Evolução e Dinâmica dos Sistemas Agroalimentares e Cadeias Agroindustriais

Título

Dinâmica da cadeia agroindustrial do café (*Coffea arabica L.*) brasileiro após a desregulamentação

Grupo de Pesquisa:

Estrutura, Evolução e Dinâmica dos Sistemas Agroalimentares e Cadeias Agroindustriais

Resumo: Objetivou-se analisar a estrutura e a dinâmica da cadeia agroindustrial do café brasileiro após a desregulamentação e seus ajustamentos para atender as exigências do mercado. Estimou-se estrutura e valores da cadeia por meio dos custos e da produção. Dados e informações foram levantados 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, qualidade, certificação, responsabilidade social, mínimo de agressão ao meio ambiente. Houve migração da produção para regiões com melhores condições edafoclimáticas, Minas Gerais e Espírito Santo. No segmento de comercialização, tem ocorrido mais ênfase na formulação de blends alinhado ao processo de diferenciação do produto para atender as indústrias e importadores.

Palavras Chave: Café, cadeia agroindustrial, comercialização, diferenciação do produto, exportação



Abstract: The objective was to analyze the structure and dynamics of the chain of agroindustrial Brazilian coffee after deregulation and its adjustments to meet the demands of the market. It was estimated structure and values through the chain costs and production. Data and information were raised on the Internet and in work precursors. The results showed that the coffee remains one of the most important products of the Brazilian agribusiness. With deregulation, there was instability in prices and price adjustments both on the imperfections of the players in the chain were so slow. Moreover, the market printed momentum throughout the chain of coffee farming. Creation of new niche markets, with emphasis on the differentiation of the product, quality and certification, social responsibility, least of aggression to the environment. There was a migration of production to areas with better conditions climate and soil, Minas Gerais and Espirito Santo. In segment of the market, more emphasis has occurred in the formulation of blends aligned to the process of product differentiation to meet the industries and importers.

Key-words: Coffee, agroindustrial chain, marketing, product differentiation, export



SOBER

XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural



1. Introdução

A história do café começou no século IX, planta originária das terras altas da Etiópia e difundido para o mundo através do Egito e da Europa. Acreditava-se que a palavra "café" fosse originária de Kaffa, local de origem da planta, mas não é. Café é originária da palavra árabe "qahwa", que significa "vinho da Arábia", devido 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 pelo Maranhão, Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná e Minas Gerais. Em tempo relativamente curto, o café passou de uma posição secundária para a de produto base da economia brasileira (ABIC, 2008)

No Século XX, 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 deste século, 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. Nessa mesma linha de raciocínio, a participação das exportações de café no Produto Nacional Bruto (PNB) vem declinando em função do crescimento da diversificação da pauta de produtos exportáveis e de produtos de consumo doméstico.

Apesar da queda na participação relativa do café, ao longo das últimas décadas, na receita total das exportações brasileiras, o café ainda 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 econômica. Essa importância se dá pelo fato de o Brasil ser o maior produtor, maior exportador e segundo maior consumidor de café no mundo.

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 pode ter afetado a organização dos segmentos da cadeia agroindustrial do café em relação as 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), sua participação nas exportações decresceu de 48,6%, no início, para 28,7%, ao final do AIC. Enquanto outros países estimulados pelos preços elevados foram aumentando suas produções e, em seguida, pressionando o Brasil por maiores cotas de exportação (Ponciano, 1995).

Com a desregulamentação do café houve a necessidade de 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 iniciaram-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 influencia 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 estrutura e a dinâmica da cadeia agroindustrial do café brasileiro após a desregulamentação e seus ajustamentos para atender as exigências do mercado.



SOBER

XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural



2. Referencial Teórico

O conceito de complexo agroindustrial (CAI) surgiu como necessidade de explicar as mudanças ocorridas nas atividades agropecuárias, que intensificaram as ligações entre agricultura e a indústria, a partir da década de 50. 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".

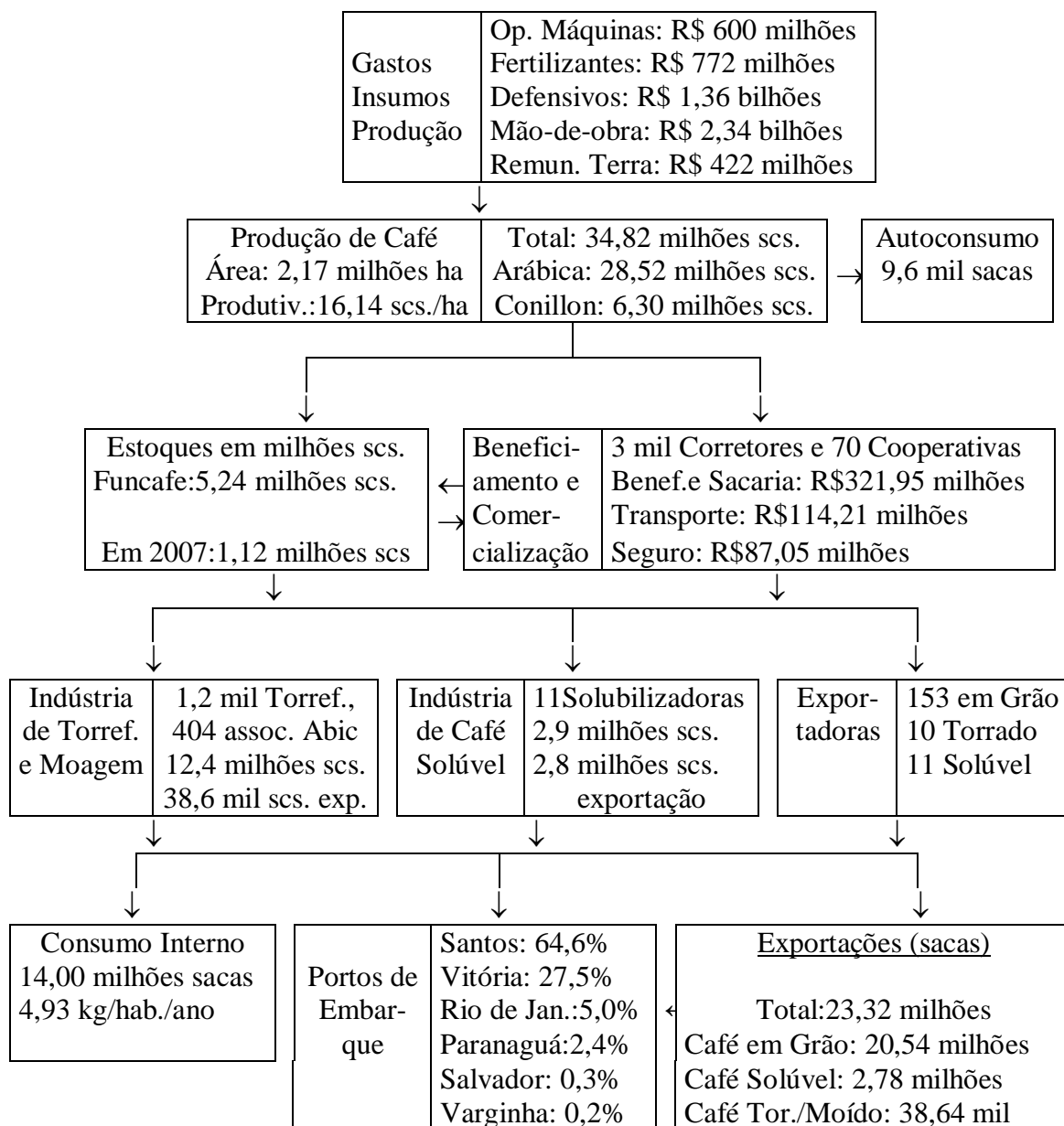
Assim, estão inseridos no CAI os fornecedores de bens intermediários e serviço à agricultura, os produtores agrícolas, os processadores, transformadores e distribuidores envolvidos na produção e no fluxo dos produtos agrícolas até o consumidor final. Nessa visão, não apenas ressalta os vínculos intersetoriais existentes, como coloca 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 60. 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 dos fatores condicionantes de competitividade em cada segmento.

3. 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 conforme a Figura 1.

**SOBER**XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural

Fonte: Ponciano (1995), atualizado pelo autor.

FIGURA 1 - Representação da Cadeia Agroindustrial do Café Brasileiro, dados médios dos últimos dez anos (período de 1998 a 2007).

**SOBER**XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural

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 para exportação e para o mercado interno. A Figura 1 apresentou o fluxo das transações feitas, bem como a estrutura dos segmentos da cadeia agroindustrial do café brasileiro até chegar ao mercado consumidor.

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.

3.1. 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. Observa-se 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 1 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 2, observa-se que, em 2007, a produção do conillon atingiu 9,5 milhões de sacas e do arábica 33,0 milhões de sacas. É fácil perceber que tal relação mudou-se de 14,19% para 28,79%.

Tabela 1 – 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	Café Arábica	Café Conillon	Relação (%)	Produção Total
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.

**SOBER**XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural

Tabela 2 – 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	
Minas Gerais	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/Jequitinhonha/Mucuri/R.Doce/Central/Norte	5.601	30	5.631	16,10
Espírito Santo	2.128	6.881	9.009	19,04
São Paulo	4.470	-	4.470	21,07
Paraná	2.248	-	2.248	22,41
Bahia	1.725	526	2.251	23,02
Rondônia	-	1.263	1.263	7,77
Mato Grosso	25	225	250	7,76
Pará	-	280	280	13,39
Rio de Janeiro	255	9	264	19,13
Outros	207	283	490	17,83
BRASIL	33.015	9.497	42.512	19,75

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 3 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 vinte e dois milhões de sacas de café, quase todo arábica. São várias as regiões que produzem café no Estado. Verifica-se que dos dez principais municípios produtores de café do Brasil, seis são de Minas Gerais, destacando-se 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

**SOBER**XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural

baixas produtividades. O Município de Monte Carmelo-MG possui a maior produtividade (2.100 Kg/ha). Além de maior produtor, Minas produzem vários tipos de café, com variadas qualidades de bebidas, dentre as quais se encontram os cafés de melhores qualidades do País.

Tabela 3 – Principais regiões e municípios produtores de café beneficiado, 2006

Região Produtora	Área (ha)	Produção (t)	Produtiv. (Kg/ha)	Partic. (%)	Valor (R\$1.000)	Valor (R\$/sc)
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 Paraíba – 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, sua produção total foi superior a 9 milhões de sacas. Conforme apresentado na Tabela 3, 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 as adubações, poda, desbrota e controle de ervas daninhas e a renovação de lavouras com variedades com maior potencial produtivo (Conilon Vitória) e o uso mais acentuado de tecnologias, inclusive a irrigação, fatores esses, impulsionado, sobretudo, pela melhoria nos preços.

Verifica-se que, dentro da região produtora de café no Brasil, os plantios têm-se deslocado para regiões edafoclimáticas 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 4 - 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 aproximado mais dos preços do café arábica. Na Tabela 4 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 5 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 gira em torno de R\$1.800,00 por hectare, sendo o principal item de custeio. Em segundo lugar vem os gastos com defensivos que atinge 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%) tem sua relevância, assim como as financeiras (7,50%), 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 5 - Custos de produção de café arábica brasileiro, em Patrocínio - MG, em 2006

DISCRIMINAÇÃO	CUSTO (R\$/ha)	CUSTO UNIT. (R\$/60kg)	PARTIC. (%)
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%
CUSTO VARIÁVEL (A+B+C = D)	4.779,96	191,20	84,69%
IV - Depreciações (E)	460,78	18,44	8,16%
V - Outros custos fixos (F)	23,59	0,95	0,42%
CUSTO FIXO (E+F = G)	484,37	19,39	8,58%
CUSTO OPERACIONAL (D+G = H)	5.264,33	210,59	93,27%
VI - Renda de fatores	379,82	15,19	6,73%
CUSTO TOTAL (H+I = J)	5.644,15	225,78	100,00%

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

Tabela 6 - Custos produção café conillon brasileiro, São Gabriel da Palha - ES, em 2006

DISCRIMINAÇÃO	CUSTO (R\$/ha)	CUSTO UNIT. (R\$/60kg)	PARTIC. (%)
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%
CUSTO VARIÁVEL (A+B+C = D)	5.958,57	114,59	87,98%
IV - Depreciações (E)	664,86	12,79	9,82%
V - Outros custos fixos (F)	0,00	0,00	0,00%
CUSTO FIXO (E+F = G)	664,86	12,79	9,82%
CUSTO OPERACIONAL (D+G = H)	6.623,43	127,37	97,80%
VI - Renda de fatores	149,34	2,87	2,20%
CUSTO TOTAL (H+I = J)	6.772,76	130,25	100,00%

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

**SOBER**XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural

Pode se observar na Tabela 6 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 vem os gastos com fertilizantes R\$812,21 por hectare. Nessa cultura se gasta bem menos com defensivos do que no arábica, apenas (R\$773,20/ha), ainda com certa relevância tem-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%) tem sua relevância, assim como as depreciações (9,82%), as financeiras (6,64%), e as remuneração dos fatores (2,20%). O custo unitário do café conillon R\$130,25 por saca. Nota-se que o custo do café conillon é bem menor do que o custo do café arábica.

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 5 e 6, pode-se analisar o montante gasto com insumos, serviços e outras despesas operacionais da produção de café. Tomando o custo total unitário do café arábica da planilha de Patrocínio – MG, nota-se que é R\$225,78, como a produção de café arábica em 2006 foi de 33,015 milhões de sacas percebe-se que foi gasto cerca de 7,45 bilhões de reais com a produção. Deste montante gastou-se 2,38 bilhões de reais com pagamento de mão-de-obra, o que evidencia a importância social. Fazendo o mesmo raciocínio para o café conillon, baseado no custo total unitário do café conillon da planilha de São Gabriel da Palha – ES, o custo da saca é de R\$130,25, como sua produção total em 2006 foi de 9,497 milhões de sacas estima-se que foram gastos 1,23 bilhões 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 somaram-se 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.

3.2. Beneficiamento e comercialização de café

As cooperativas desempenham papel fundamental no beneficiamento e 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 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 buscando organizar os produtores 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



SOBER

XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural



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 (www.brazilfairtradecoffees.com, 03/2008)

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 o produtor e comerciantes locais aos portos exportadores. Na década de 70, 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 80 (Ponciano, 1995). A partir de então, ocorreu expansão do número de corretores voltados às indústrias, uma das razões foi a crescente concentração de café nas cooperativas. O fato de estas trabalharem com poucos corretores fizeram 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.

3.2.1. 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 7 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".

Enquanto que na classificação por tipo, os grãos de café são separados de acordo com seu aspecto e quantidade de defeitos. Observa-se na Tabela 8 as características dos grãos e das impurezas e sua equivalência de defeitos usada na classificação quanto ao tipo.

A Tabela 9 apresenta a classificação oficial do café quanto a 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 7 - 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 170 defeitos	7
		De 161 a 360 defeitos	8

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

Tabela 8 - 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, por exemplo, sendo comercializado levando-se em conta o tipo, embora possa se dizer que, para muitos, nem esse aspecto é observado.



Tabela 9 - Classificação de café por qualidade de bebida

Bebida	Características
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.
Bebida dura	Apresenta com 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 da bebida rio.

Fonte: BARTHOLO E GUIMARÃES (1997).

Baseado na qualidade da bebida SAES& JAYO (1998) enfoca as regiões produtoras e suas respectivas bebidas predominantes conforme apresentado na Tabela 10. Apesar que muitas regiões apontadas como produtoras de café rio zona, sabe-se que nessas regiões produzem em grande quantidades bebida riada e dura.

Tabela 10 - Principais regiões produtoras de café arábica segundo bebida predominante

Regiões produtoras de café arábica	Classificação segundo bebida predominante
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).

**SOBER**XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural

3.3. 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 11), 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 11 - 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	bebidas dura/riada
06-café cru	Não des-cafeinado	em grão	Arábica	COB 4 p/melhor	peneiras 16 e acima	bebidas rio ou rio-zona
07-café cru	Não des-cafeinado	em grão	Arábica	COB 6 p/melhor	peneiras 17 e abaixo	bebidas rio ou rio/zona
08-café cru	Não des-cafeinado	em grão	Arábica	Inferior a COB 6	sem descrição de peneira	bebidas rio ou rio/zona
09-café cru	Não des-cafeinado	em grão	Robusta/co nillon	COB6/7 p/melhor	peneiras 12 e acima	
10-café cru	Não des-cafeinado	em grão	Robusta/conillon	Inferior a COB 6/7	sem descrição de peneira	
99-café cru	Não des-cafeinado	em grão	Qualquer outro	café cru, não descafeinado, em grão, de safras passadas.		

Fonte: Associação Comercial de Santos (1997).

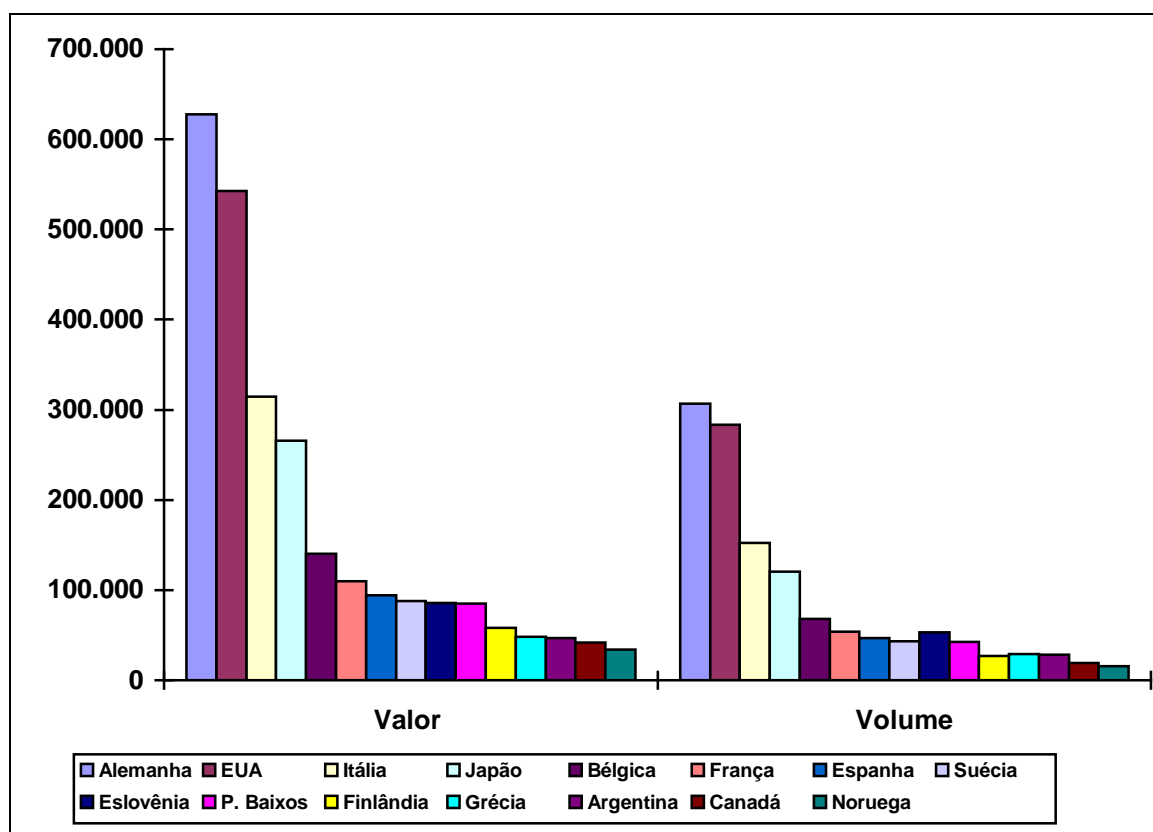


SOBER

XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural



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.



Fonte: Dados do MIDIC/SECEX, elaboração pelo autor.

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

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.



SOBER

XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural



Porém abaixo, mas ainda com muito boa qualidade 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.

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, respectivamente, 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 tem 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, bebidas 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, bebidas rio ou rio/zona, destaca-se a Grécia, que importa uma média de 280 mil sacas anuais. Em segundo lugar, vêm a Eslovênia, com uma média de 250 mil sacas anuais, e o Líbano, Áustria, Turquia, Espanha e Hungria também são países que 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, bebidas rio ou rio/zona, tem os EUA como principal importador, 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 Síria.

Já o "café tipo 8", que é um café cru não descafeinado, em grão, Arábica inferior a COB 6, sem descrição de peneira, bebidas 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.

3.4. Segmento da indústria de torrefação e moagem de café

Após a desregulamentação, as empresas perceberam-se necessidades de mudanças. Por um lado, com 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.



SOBER

XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural



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 60 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: i. na capacitação gerencial; ii. em desenvolvimento do produto, iii. na redução de custos; e iv. 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 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 certos paladares mais ou menos exigentes de mercados diferenciados. Nos anos mais recentes, ao que parece, no entanto, a prática de fazer blends é nova 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,



SOBER

XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural



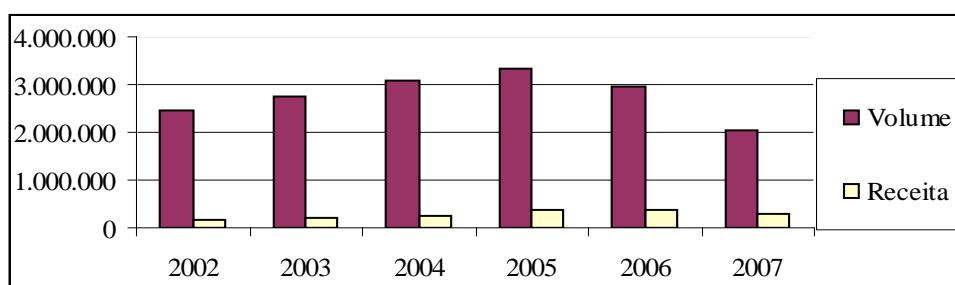
continuar pesquisando novos blends que venham de encontro ao seu novo paladar (CARVALHO & CHAGAS, 1997).

Segundo Rezende et all. (2002), grande diversidade de hábitos que vem 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, da Mogiana, e outras. 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.

3.5. Indústria processadora do café solúvel

A indústria de café solúvel instalou-se, no Brasil, no início da década de 60, 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, apenas onze empresas de grande porte dominam 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.



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

Fonte: MIDIC/SECEX

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

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 Européia 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 incide uma menor taxaço, como no caso do México e Índia.

**SOBER**XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural

4. Conclusões

O trabalho apresentou um panorama da cadeia agroindustrial do café face às 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 as exigências do mercado. Para dimensionar 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 a produção de café continua sendo um dos produtos mais importantes do agronegócio brasileiro, gerando riquezas, divisas para o País e com grande função social.

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. Por outro lado, 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. Inclusive os produtores perceberam que é preciso produzir um produto de qualidade, para atender 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 ao meio ambiente. Outro papel crescente do segmento de comercialização foi a ênfase na formulação de blends alinhado ao processo de diferenciação do produto para atender as torrefadoras e importadores. Houve importante ajustamento no mercado e pode-se concluir que o Brasil exporta grande parte de cafés bebidas 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 e 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, 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 brasileiros, 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.

5. Referências bibliográficas



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

Associação Comercial de Santos. Secretaria do Comércio Exterior. Departamento de Operações de Comércio Exterior. Comunicado nº32, de 4 de novembro de 1997. **Registro de venda (RV) café em grão.** Circular nº 374/97. DEC.

BARTHOLO, G. F. E 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.

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. <http://www.ibge.gov.br>, acessado em fev./2008.

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. [<http://www.mdic.gov.br/seceX>]

MULLER, G. Observações sobre a noção de complexo agroindustrial. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, 8(1/3): 28-47, 1991.

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. 212p

SAES, Maria Sylvia M. & JAYO, Martin. **Competitividade do Sistema Agroindustrial do Café.** In **Competitividade do Agribusiness Brasileiro.** FARINA, Elizabeth M. M. Q. & ZYLBERSZTAJN, D. 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.

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