

Revista do Café



Centro do Comércio de Café do Rio de Janeiro

Ano 89 - Dezembro 2010 - Nº 836



Música e Natal no Museu do Café

Projeto Qualidade do Café



"A parceria da Sara Lee Cafés do Brasil com a UTZ CERTIFIED

é de longa data. A Sara Lee, através da parceria entre UTZ CERTIFIED e a nossa DE Foundation, desde 2002 viabiliza um projeto de sustentabilidade em Serra Negra (SP) que atinge mais de 100 pequenos produtores de café, certificando-os com o selo UTZ CERTIFIED. Além disso, todo ano, a divisão de compras de café verde da Sara Lee, Decotrade, localizada em Santos (SP) e em Pimbuí (MG), vem aumentando a compra de cafés produzidos no Brasil com o selo UTZ CERTIFIED, para a produção do Café do Ponto Safra Social no Brasil e para exportação às demais subsidiárias do grupo. Para nós, a parceria com a UTZ CERTIFIED é fundamental na nossa jornada rumo à sustentabilidade no mercado de cafés".

Ricardo Souza
Diretor de Marketing



Pequeno Selo. Grande Parceiro.

UTZ CERTIFIED significa treinamento, controle de custos e produção eficiente: elementos essenciais para a integração da agricultura às pessoas e ao meio ambiente. Um produtor UTZ CERTIFIED está conectado à nossa rede mundial. Assim, a rastreabilidade total permite que torradores e consumidores saibam exatamente de onde vêm seus cafés tendo a garantia de um produto com qualidade constante. Para mais informações visite: www.utzcertified.org.



DIVISÃO
DECOTRADE



Sara Lee

Santos - São Paulo - Rua XV de Novembro, 41 - 1º andar
CEP: 11010 - 151 - Centro - Tel: 013 3213.1033

Piumhi - Minas Gerais - Av. Querobino Mourão Filho, 643
CEP: 37925 - 000 - Bela Vista - Tel: 037 3371-2022

Índice

- 05 Editorial** - O bom senso prevaleceu
- 06** Exposição: "A defesa do café"
- 12** Entrega dos Prêmios do Concurso RJ
- 14** OIC vê preços em alta
- 15** 2º Simpósio de Certificação
- 16** Ferrugem afeta produção da Colômbia
- 20** Cresce a concentração industrial
- 22** Encafé 2010
- 26** CCCMG: 6ª Festa do Café
- 30** Café: Difusão Tecnológica
- 34** Artigo Jurídico - João Marcos Colussi
- 38** ACS - 140 anos de existência
- 40** Coquetel CCCRJ
- 42** Fazenda Rancharia
- 44** Nova diretoria CCCV
- 45** **Panorama**
- Eventos CECAFÉ:**
- 56** Formatura Junior Achievement
- 57** Formatura Serra do Salitre
- 58** **Ponto de Vista**
- Organização Internacional do Café - OIC - Robério Silva



**Centro do Comércio de
Café do Rio de Janeiro**

Diretoria Biênio 2010 / 2012

Presidente - Guilherme Braga Abreu Pires Filho

Diretor - Secretário: Batista Mancini

Diretor - Tesoureiro: Alexandre Pires

Diretor de Patrimônio - Ruy Barreto Filho

Gerente Geral - Guilherme Braga Abreu Pires Neto

**Sindicato do Comércio Atacadista de
Café do Município do Rio de Janeiro**

Diretoria Biênio 2010 / 2011

Presidente - Guilherme Braga Abreu Pires Filho

Secretário: Batista Mancini

Tesoureiro: Guilherme Braga Abreu Pires Neto

Diretor de Patrimônio - Ruy Barreto Filho

Conselho Administrativo:

CSB Trading AS Expo. E Importação

Soc. Exp. Imp. Citoma Ltda.

EISA Empresa Interagrícola S/A.

Sumatra Comércio Exterior Ltda.

Unicafé Cia. Comércio Exterior

Agropecuária São Fco. de Paula Ltda.

GBP Consultoria Empresarial S/C

Valorização Empresa de Café S/A

Marcellino Martins & E. Johnston Exportadores Ltda

Três Aranhas Com. e Ind. Ltda.

Stockler Comercial e Exportadora Ltda

Cia Importadora e Exportadora Coimex

Rua Quitanda, 191 - 8º andar - Centro

CEP 20.091-000 - Rio de Janeiro - RJ - Brasil

Fone (21) 2516 3399 - Fax (21) 2253 4873

riocafe@cccrrj.com.br

www.cccrrj.com.br

Revista do Café

Coordenadora:

Alessandra Rodrigues de Almeida

Reportagens:

Natália Fernandes, Cibele Aguiar,
Inês Figueiró, Ana Carolina Machado,
Miguel Barbosa e Thiago Silva

Colaboradores:

Leila Vilela Alegrio, João Marcos Colussi,
J. B. Mattiello e Robério Silva

Capa:

Crédito da capa: Paulo Shibukawa
Banda Marcial Infantil de Cubatão

Diagramação e Arte:

José Eduardo Costa Gialaim

Design e Projeto Gráfico:

GSB2 Propaganda
Praça Rio Branco 13
Espírito Santo do Pinhal - SP
(19) 3661 1313 - www.gsb2.com.br

Impressão Gráfica:

Gráfica Mundo
www.graficamundo.com.br



Integrity and Faithful Relationship.

On Balcoffee's 15th Anniversary,
we would like to thank all our trading
partners for their continued support
through these volatile times.

Balcoffee remains committed to
deliver its services with integrity
and faithful relationship.

We look forward to a bright future
as we strive to help you to develop
your vision and meet your
objectives in Brazil.

Ed. Palácio do Café Av. N. S. dos Navegantes, 675/801
Enseada do Suá Vitória ES Brazil Zip Code 29.056-900
P (27) 3345 7545 F (27) 3325 4158
www.balcoffee.com.br balcoffee@balcoffee.com.br
AIM BALCOFFEE Skype BALCOFFEE

 **BALCOFFEE**
TRADING INTERMEDIações LTDA

O bom senso prevaleceu

Após um longo e extenuante processo de avaliação, a Bolsa de New York – ICE Futures US anunciou nos últimos dias a inclusão dos cafés brasileiros preparados pela via úmida na lista daqueles autorizados para entrega contra posições vendidas no Contrato “C”. O Brasil tornou-se, assim, o 20º país a integrar o contrato. Finalmente, a aspiração legítima e merecedora do café brasileiro foi atendida, superando-se as inúmeras dificuldades e indiferenças que retardaram a decisão de aceitação.

Cabe rememorar alguns fatos que marcaram o processo. Em abril de 2004, uma missão do CECAFÉ, liderada pelo vice-presidente do Conselho Jorge Esteve Jorge, apresentou o pleito formalmente à Bolsa (NYBOT). Na ocasião, um workshop discutiu a realidade de produção e de preparo de café no Brasil, os custos de produção de cada modalidade, os equipamentos disponíveis e os investimentos necessários. Falou-se também das limitações estruturais que impedem mudanças substanciais nos sistemas de preparo e deveriam eliminar os receios de alguns países produtores de que o gigante Brasil mudaria o seu perfil, passando a produzir grandes volumes de cafés pela via úmida em vez do tradicional sistema de cafés de terreiro. Em uma abordagem essencialmente técnica foi debatida também a questão de eventuais efeitos da poluição inerente ao processo de preparo pela via úmida, evidenciando que os riscos eram mínimos devido à desconcentração das fazendas de processamento, matérias defendidas por Carlos Brando com muita competência.

Recordo-me que fiz referência de que a expansão do preparo de café pela via úmida no Brasil, que naquele momento alcançava cerca de 5% da produção de café arábica, ou seja, algo próximo a 1,5 milhão de sacas, poderia evoluir em 2010 para cerca de quatro milhões de sacas (despulpado e cereja descascado) e não deveria superar de 20% a 25% da safra nos anos seguintes. Sustentei que o aumento ocorreria como resultado do crescimento da demanda externa de físicos que já se evidenciava, estivesse ou não o café brasileiro incluído no contrato “C”. Sem pretender fazer backtrading, o desempenho atual da exportação está próximo daquela estimativa e mantenho o ponto de vista de que as vendas externas continuarão a evoluir na mesma tendência com a inclusão no contrato. Talvez, agora, de um modo um pouco mais acelerado em função da carência de produção/oferta de países membros do contrato mas, certamente, de forma mais visível e justa para com o produtor brasileiro.

Voltando à cronologia dos fatos, a NYBOT designou um working group para analisar as questões da qualidade do produto brasileiro. Silvio Leite, um especialista em qualidade e conhecedor do nosso café, representou o CECAFÉ em seis sessões de avaliações qualitativas, ao longo dos meses seguintes, nas quais o tema foi exaustivamente analisado e bem conduzido.

Com o anúncio do pedido formulado pelo CECAFÉ começaram a surgir reações contrárias. A Colômbia, sob os argumentos de que o Contrato “C”, como instrumento de formação de preços e de realização de hedges, seria afetado pela enorme expansão da oferta a partir do Brasil, de qualidade discutível, e as quedas de preços resultantes provocariam perda de renda de seus camponeses, que se voltariam à produção de droga, fez pressões públicas e lobby junto ao Congresso norteamericano. Os países da América Central seguiram a mesma linha, adicionando o argumento provinciano e cartorial de que o Contrato “C” pertence aos Centrais, a despeito de nações da Ásia e África lá estarem e, ainda, voltaram-se às gestões sobre os importadores e entidades de classe, especialmente européias, com as pressões conhecidas.

No Brasil, as objeções principais concentravam-se nos prejuízos ao contrato existente da BM&F para arábicas naturais, com previsões alarmantes de quedas nos volumes de operação e, ainda, com o argumento de que o contrato para os lavados brasileiros deveria ser na BM&F e não em New York, como se isso tivesse a menor possibilidade. Estas e outras ilações, tanto no plano externo como interno, afirmam a máxima de como a imaginação humana não tem limites.

Em meados de 2005 o working group concluiu que a qualidade do café brasileiro atendia a todas as especificações qualitativas do contrato, sem a necessidade de ajustes, eliminando de modo contundente o único argumento técnico que poderia, se verdadeiro, dar consistência às oposições.

A despeito deste resultado positivo, a forte ação política exercida pelos países produtores aliada ao fato de que o CECAFÉ ficou só e desacompanhado, embora importantes gestões tenham sido feitas pela Embaixada do Brasil nos Estados Unidos junto ao Congresso americano, o Comitê de Café da Bolsa resolveu manter o assunto em observação. Em março deste ano a ICE Futures US anunciou a sua disposição de retomar o exame da questão, certamente em razão das significativas transformações ocorridas no

mercado. Desta vez, sem hesitação, o ministro Wagner Rossi externou o interesse do governo brasileiro na inclusão, de modo formal e explícito.

A grande redução na oferta de cafés negociados no contrato “C” por conta de queda de produção em alguns países, notadamente na Colômbia, provocou um forte “descolamento” das cotações da Bolsa em relação ao mercado de físicos, surgindo prêmios elevados para todas as origens e eliminando uma das funções básicas da Bolsa, a de mercado para hedges. Essa situação traz riscos maiores aos especuladores, dada a desproporção entre o volume global de operações da Bolsa e a realidade da produção/oferta das qualidades negociadas no terminal, podendo proporcionar diminuição da liquidez que a Bolsa tradicionalmente apresentou e o seu conseqüente encolhimento.

A entrada de um novo país membro, como o Brasil, pode contribuir para a reversão deste quadro. Todos esses fatos explicam porque a Bolsa, apesar do ressurgimento de argumentos inconsistentes e sem fundamento técnico, não vacilou na aprovação da inclusão do Brasil. A despeito do diferencial aplicado ao Brasil, nove centavos abaixo do par, ser elevado e superior ao necessário, a evidenciar certa atenção à posição colombiana, a situação não me preocupa. Estou certo de que a avaliação da questão passa a partir de agora a ser eminentemente técnica e de acordo com as regras do contrato.

Temos, neste momento, a responsabilidade de elaborar e apresentar estudos técnicos sobre custos de produção, preços de mercado interno e outros que indiquem, de modo claro e consistente, as necessidades de revisão. Afinal, enfrentar o desafio de manter os prêmios que os lavados brasileiros estão recebendo no mercado físico corresponde à mesma realidade dos demais integrantes do contrato, que são comercializados com ágios sobre a Bolsa. E, além disso, a tendência é a de que as cotações subam gradualmente de modo a absorver os ágios existentes e a Bolsa volte a se constituir no principal instrumento de formação dos preços do café arábica.

Guilherme Braga Abreu Pires Filho é diretor-geral do CECAFÉ e presidente do CCCRJ.

Exposição no Museu do Café retrata “a defesa do café” durante o século XX

Exposição destaca as principais políticas de valorização do produto nacional e as discussões sobre o conceito de “defesa do café” durante o século XX.

06

Documentos históricos, registros em áudio e vídeo, uma linha do tempo com mais de 12 metros de comprimento e até a reprodução cênica de uma cafeteria dos anos 1920. Esses são apenas alguns dos elementos utilizados pelo Museu do Café para apresentar ao público os diferentes desafios enfrentados pela produção cafeeira durante o século XX, em destaque na exposição “A defesa do café faz história. Café: economia e política – as intervenções governamentais na economia cafeeira, 1905-1990”. Inaugurada no dia 21 de outubro e em cartaz até 30 de janeiro de 2011, a mostra é uma realização do Governo de São Paulo, por meio do Museu do Café – Organização Social ligada à Secretaria de Estado da Cultura –, e com apoio do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Para contar essa história, a exposição propõe uma viagem à época em que o café se destacava como o principal ativo na balança comercial brasileira, e quando o conceito de defender o produto se misturava ao de

defender o próprio País. Essa relação se mostra evidente no acervo apresentado na mostra, que traz reproduções de capas de revistas, matérias de jornais, charges e peças publicitárias que circulavam nos principais veículos de comunicação, evidenciando como a discussão sobre a defesa do café, e suas diferentes concepções, se fazia presente à época.

A curadoria apostou na interação entre os espaços expositivos, como um grande quebra-cabeça, oferecendo ao público a oportunidade e o prazer de conhecer e descobrir. Por essa razão, a mostra se espalha por diferentes ambientes do Museu do Café, com os primeiros painéis localizados no espaço da Cafeteria do Museu. Mais adiante, ladeando o Salão do Pregão, totens exibem trechos de poesias inspiradas no produto nacional e encaminham os visitantes ao piso superior, onde encontram a reprodução de uma cafeteria dos anos 1920, decorada com réplica de mobiliário da época. Ainda no andar superior, uma linha do tempo com 12 metros de comprimento traz o histórico das principais políticas de



A exposição “A defesa do café faz história” conta com acervo do Museu da Imagem e do Som, Arquivo Nacional e Biblioteca Nacional – todos no Rio de Janeiro –, documentos do Arquivo Público de São Paulo, da Biblioteca Nacional do Japão, além de peças e materiais bibliográficos do Museu do Café.

O Museu do Café fica à rua XV de Novembro, 95, no Centro Histórico de Santos/SP. Seu horário estendido de funcionamento – até 28 de março – é de segunda a sábado das 9h às 17h, e aos domingos entre 10h e 17h. Os ingressos para visitação custam R\$ 5, estudantes e pessoas acima de 60 anos pagam meia-entrada. €

Tadeu Nascimento



Tadeu Nascimento

valorização do café durante o século XX. A cronologia visual tem início com o Convênio de Taubaté, em 1906, passa pelas famosas queimadas dos estoques, iniciadas na década de 1930, e se desenrola até a desregulamentação do mercado com a extinção do Instituto Brasileiro do Café (IBC), em 1990, durante o governo Collor. O trajeto histórico é enriquecido com a reprodução de programas de rádio e outros materiais de áudio que auxiliam na contextualização dos acontecimentos destacados.

A mostra ainda apresenta dois gaveteiros que acomodam documentos e reportagens sobre as políticas de valorização do café brasileiro, destacando também a atuação dos órgãos governamentais responsáveis por dar suporte ao setor cafeeiro. Para os visitantes interessados em saber mais sobre o tema apresentado, a exposição também traz um terminal computadorizado com informações complementares em texto e material audiovisual.

Arquivo Museu do Café



Tadeu Nascimento



Tadeu Nascimento



Nova diretoria

Ainda no dia 21 de outubro, horas antes da inauguração da exposição “A defesa do café faz história”, o Conselho de Administração da Associação dos Amigos do Museu do Café, presidido por Luiz Marcos Suplicy Hafers, aprovou os nomes indicados para constituição da nova diretoria do Museu do Café. O administrador de empresas Rogério Italo Marquez passa a responder pela Diretoria Administrativa da instituição, enquanto Marília Bonas, historiadora, pós-graduada em Museologia pela USP e mestranda em Museologia em Portugal, assume o cargo de Diretora Técnica.



Reunião do Conselho de Administração da AAMC

Um dos nomes mais respeitados da cafeicultura nacional, Américo Takamitsu Sato - fundador do Café do Ponto, sócio do Café Floresta e ex-presidente da Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic) - aceitou o desafio de assumir a presidência do Museu do Café. Em entrevista à Revista do Café, Bonas e Sato destacaram seus principais objetivos no comando da instituição.

08

Marília Bonas

Quais os principais desafios que se apresentam atualmente ao Museu do Café?

Marília Bonas: O Museu do Café está num momento de transformação. No ano passado, por sugestão da Secretaria de Estado da Cultura, foram contratados os serviços de duas empresas para pensar um plano museológico e museográfico. Esse documento é o desenvolvimento de uma linha conceitual, uma espécie de plano de negócios de um museu. Recentemente o plano foi entregue e atualmente está sendo discutido que rumo o Museu irá tomar durante seu crescimento. E aí nós temos vários desafios. Primeiro, porque devemos sempre pensar na esfera local, ou seja, o que o Museu representa como instituição cultural para Santos e para região, desde o edifício, seu acervo, até a questão central do café no desenvolvimento da cidade, do Estado de São Paulo e do Brasil. Há também a questão sobre como é uma instituição museológica atualmente, como se trabalha dentro das várias linhas museológicas, quais você escolhe, que tipo de suporte. Nós vivemos hoje num universo que pensa em museus que trazem a questão da tecnologia de forma muito central, então há também a discussão sobre como fazer de um museu histórico uma coisa atraente. E mesmo as questões sobre o que é a museologia no mundo e o que é o café no mundo. Então, como a gente trabalha esse universo que vai de Santos até o mundo? É uma discussão muito ampla, que ao

mesmo tempo tem que ser feita em etapas, até para que façamos disso um crescimento orgânico e para que não tenhamos um estirão institucional em que você perca a oportunidade de a equipe inteira crescer com esse processo.

Esse é seu principal objetivo no comando da equipe técnica?

Marília Bonas: Eu acho que a minha chegada tem justamente a função de fazer a mediação entre o que são esses grandes desejos e ambições para a instituição e o histórico do Museu até hoje, juntar essas duas coisas e fazer com que aconteça de uma maneira orgânica.

Como será a implantação desse plano museológico?



Tadeu Nascimento

Marília Bonas Conte,
Diretora Técnica do Museu do Café

Marília Bonas: Tudo indica, pelas nossas conversas com a Secretaria da Cultura e por nossas discussões internas, que a gente dará sequência ao plano museológico a partir da escuta sistematizada de todas as pessoas que o conselho, o Museu e a Secretaria consideram personagens importantes para o desenvolvimento das linhas de pesquisa e das linhas de definição da exposição de longa duração e das temporárias. O que pretendemos é, com uma equipe do Museu, sediada na instituição, e com consultores especialistas na área, fazer essa escuta e a partir delas tirar linhas de orientação para o trabalho museológico como um todo.

Como está sendo planejada a nova exposição de longa duração?

Marília Bonas: Nós já temos uma ideia, que é muito forte no Conselho e também é proposta no plano, que é uma exposição de longa duração que dê conta de todo o circuito do café. Desde a produção até a comercialização, o impacto histórico, econômico e político, e também, diferentemente do que estava sendo tratado até agora, que amplie a abordagem para a questão das pesquisas do café. Pesquisa genética, pesquisa de produção, o que é a qualidade do café... Queremos que isso seja um módulo que amplie um pouco a discussão temporal. Hoje, se você pensar em como o café é trabalhado na historiografia tradicional, dá a impressão de que não existe café depois de 1930, o Museu ainda tem uma discussão até 1950. Temos o crescimento todo do estado de São Paulo - até a década de 1920 e 1930 -, o modernismo como a

herança cultural do café, a questão das ferrovias e toda a dinâmica de crescimento do oeste de São Paulo. E como é que fica de 1950 até hoje? Como é a produção de café atualmente, qual é o panorama? Como é essa história de o café ser a segunda maior commodity do mundo? Qual a característica do café brasileiro? Como a Embrapa, a Universidade de Viçosa e outros parceiros trabalham para transformar o café brasileiro num produto que tenha uma característica de qualidade que o diferencie dos outros cafés no mundo. Essa é uma discussão histórica, política e social, mas que também traz um dado novo que é a questão das pesquisas científicas e de quanto o Brasil ainda investe no café como um produto.

Quando a nova exposição de longa duração estará aberta ao público?

Marília Bonas: Essa nova exposição será aberta quando nós já tivermos feito toda a requalificação do espaço. Receberemos o plano museológico e a próxima etapa é o desenvolvimento do projeto museológico, em que todas essas linhas de pesquisa serão definidas e também as áreas de atuação das equipes técnicas, a atuação do Museu em termos administrativos e institucionais. Paralelo a isso vai ser desenvolvido o projeto museográfico, que é a requalificação dos espaços que hoje em dia não são visitados pelo público, que são o segundo e o terceiro andares. Temos que lembrar que este é um edifício tombado pelo patrimônio histórico no nível mais restritivo, em

que tem que ter mais consultas e em que é preciso estar muito bem respaldado. A exposição de longa duração será o primeiro produto depois de toda essa reforma do espaço. Mas até lá, dada a quantidade de variantes que a gente tem - tempo, prédio tombado, o tamanho de uma obra dessas -, vamos desenvolver alterações na atual exposição. Faremos pequenas adequações para começar a pontuar esse novo discurso que vai ser tratado a partir do projeto museológico e contamos também com as exposições temporárias, que vão agregar muitas informações para essa futura exposição de longa duração.

Américo Sato

Por que o senhor aceitou ser presidente do Museu do Café?

Américo Sato: Não tive outra saída senão aceitar. Sempre considerei brilhante o trabalho do presidente do Conselho, Luiz Hafers, e dos ex-presidentes Eduardo Carvalhaes Jr., Guilherme Braga, Linneu da Costa Lima. Acompanhei o Museu do Café desde sua fundação e participei da organização e montagem da Cafeteria do Museu, sempre com o intuito de colaborar. Eu já havia sido convidado em outras oportunidades para assumir a presidência do Museu do Café, mas relutei e sugeri outros nomes. Dessa vez a entidade estava precisando de uma solução urgente e acabei aceitando provisoriamente. No entanto, evidentemente, todo homem quando assume alguma coisa tem um objetivo. Eu gostaria de colaborar com a montagem de um museu que realmente represente o café do Brasil. Um museu que mostre ao visitante toda a evolução da cafeicultura no Brasil, incluindo lavoura, industrialização, comercialização, exportação, consumo, e, se possível, de uma forma didática. Isso para o que o público entenda como é produzido o café e o que foi necessário para que o Brasil chegasse ao patamar de hoje, como o principal produtor e exportador e segundo maior consumidor mundial de café. A cafeicultura é formada por vários segmentos e eu gostaria que isso fosse mostrado para o público, o que é o café como um todo.

O senhor sempre foi uma figura muito ativa na cafeicultura nas áreas empresarial e política. Como é agora defender o setor à frente de um equipamento cultural?

Américo Sato: Em qualquer ação, empresarial ou política, é preciso ouvir todos os segmentos envolvidos. Na época em que eu estava na Abic eu procurei interagir com os demais segmentos dentro do ponto de vista de que estamos no mesmo barco, em defesa do café, que, na realidade, é o café no mercado, aquele que compete com outras bebidas. Então, ele deve ter

Tadeu Nascimento



Américo Sato,
Presidente Executivo do Museu do Café

suas propriedades enaltecidas, como seus benefícios à saúde, sua ligação com momentos agradáveis e de aproximação entre pessoas, seu poder estimulante. Todos os seguimentos devem divulgar essas propriedades para poder aumentar a participação do café na preferência do consumidor, disputada com os sucos, refrigerantes, chás, e outras. Eu sempre objetivei isso em minha atuação junto à Abic e no CDPC, e agora pretendo continuar buscando congrega todos os segmentos para que esse Museu sirva para divulgar a qualidade, valor e a contribuição que o café deu à sociedade, como o principal responsável por alavancar a economia de São Paulo e do Brasil. Da mesma forma, quero estar atento às opiniões das demais entidades relacionadas ao Museu, como a Associação dos Amigos do Museu do Café, a Secretaria de Estado da Cultura, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimentos, entre outras. Também quero ouvir os colaboradores do Museu, entender suas ideias e procurar concatenar esses desejos e objetivos.

Atualmente, qual o principal desafio que se apresenta ao Museu do Café?

Américo Sato: Acredito que seja o melhor aproveitamento do edifício em que estamos, e para isso precisaremos de reformas. De preferência de uma forma definitiva, algo que pudesse concatenar o Plano Museológico com a utilização do pátio do prédio, com vários departamentos alojados da forma mais racional possível, e que atenda o objetivo final do Museu. Dependendo de sua evolução, pode ser que não seja possível manter o Museu do Café restrito a este prédio, mas aí já é outra etapa que precisa ser pensada. De qualquer forma, acho que devemos reservar grande parte de nosso espaço para a exposição de longa duração, para mostrar todo o histórico do café e suas segmentações. Gostaria também que fossem apresentados os novos caminhos que o café pode seguir, o futuro de nosso negócio. Acho importante abordar questões como o consumo e os diferentes usos do café, como espresso, coado, solúvel, em cápsula, sachê, entre tantas outras formas de utilização.

Que balanço o senhor faz da trajetória do Museu do Café até aqui e aonde ele ainda pode chegar?

Américo Sato: Acredito que o Museu do Café foi conduzido até hoje da melhor forma possível dentro de sua realidade, muitas vezes com escassez de recursos. Agora, com a participação do Governo de São Paulo, por meio da Secretaria de Estado da Cultura, acredito que ele possa se desenvolver com mais rapidez em função da disponibilidade de recursos. Nosso objetivo deve ser a consolidação como o mais importante museu do mundo na área de café, mas, evidentemente, não é uma tarefa tão simples. Acredito que devemos ser diferenciados, mais avançados, para chegarmos nesse patamar. É evidente que o passado tem seu valor, mas é preciso também mostrar os novos caminhos. Abordando não apenas a parte histórica, mas também as possibilidades de futuro, nosso Museu seria sui generis no mundo.



SOCIAL -



Exposição “defesa do café”



Produtores do Noroeste recebem nova unidade móvel de beneficiamento

Sindicato do Comércio Atacadista de Café do RJ entrega prêmios do Concurso de Qualidade

Miguel Barbosa



Guilherme Neto, diretor do CCCRJ; Everardo Ferreira, prefeito de Varre-Sai; Christino Áureo, secretário de Agricultura; Alberto Mofati, subsecretário de Agricultura; Márcio Vargas, presidente da Coopercanol; Efigênio Salles, presidente da Ascarj

Robson Oliveira



Everardo Ferreira, prefeito de Varre-Sai; Christino Áureo, secretário de Agricultura do RJ; Alberto Messias Mofati, Subsecretário de Agricultura; Márcio Vargas, presidente da Coopercanol

Reunidos no galpão da Cooperativa de Cafeicultores do Noroeste do Rio de Janeiro, a Coopercanol, cerca de duzentos produtores assistiram, no último dia 13 de dezembro, à cerimônia de entrega de prêmios dos ganhadores do I Concurso de Qualidade do estado, organizado pelo Centro do Comércio de Café e pelo Sindicato de Comércio Atacadista de Café, e à entrega da segunda unidade móvel de beneficiamento de café, doada pela Secretaria Estadual de Agricultura, cujo titular, o deputado federal Christino Áureo, compareceu à cerimônia. O CCCRJ e o Sindicato foram representados por Guilherme Braga Neto.

Instalada num caminhão, a unidade móvel de beneficiamento permitirá à Coopercanol oferecer aos produtores o processamento dos grãos em suas próprias propriedades, ao ritmo de 25 sacas beneficiadas por hora, permitindo o reaproveitamento dos resíduos para fins de adubo. A primeira unidade, também doada pela Secretaria, começou a operar em 2009. Com essas duas, a Coopercanol poderá atender 700 produtores da região de Varre-Sai, que abrange os municípios de Porciúncula, Natividade, Bom Jesus de Itabapoana e Varre Sai.

Segundo o secretário municipal de agricultura de Varre-Sai, José Luiz Abreu Diniz, a cidade produz de 70 a 100 mil sacas por ano e a região, 200 mil sacas. Há 700 produtores de café em Varre-Sai e 1.300 produtores na região, de maneira que as duas unidades deverão atender a mais da metade das propriedades da área. A região tem unidades móveis operadas por particulares, mas segundo Diniz, são "uns caminhões velhos, um troço horrível". Alguns poucos produtores tem suas próprias instalações.

Diniz informou que cada máquina vale R\$ 220 mil e que o seu uso ajudará os produtores a reduzir os custos e obterem grãos de melhor qualidade. A Coopercanol cobrará preço de mercado para os não associados (3 kg de café beneficiado por saca); os associados deverão pagar cerca de metade deste preço.

Foco na melhoria da qualidade

Para Márcio Vargas, presidente da Coopercanol, o objetivo principal da entidade, ao solicitar a unidade do governo do estado, é ajudar o cafeicultor da região a produzir um café melhor, visto que a máquina em questão possui tecnologia melhor para isso. Outra vantagem trazida pela máquina é proporcionar um contato mais constante com o produtor. A cooperativa tem hoje 146 sócios, mas há expectativa de um grande aumento nos próximos meses, não apenas em função do recebimento da nova unidade móvel de beneficiamento, mas por várias outras razões igualmente importantes: a aprovação para a construção de uma grande unidade de rebeneficiamento, no armazém da cooperativa, um acontecimento que deverá estimular enormemente a atividade em todo estado, que até hoje não possui uma instalação desse tipo, obrigando os produtores a enviarem seus cafés a cooperativas de Minas Gerais para que possam fazê-lo; e a montagem de 21 máquinas de despulpagem, já doadas pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário.

Vargas explicou que as propriedades cafejeiras da região tem em média 20 hectares, com cerca de 5 a 8 hectares de café plantados. Aproximadamente metade dos produtores da região não possuem a terra onde trabalham, sendo conhecidos portanto como meeiros.

Ele confirmou que o ano de 2010 registrou graves problemas climáticos, que resultaram numa redução brutal no volume de cafés despulpados, produzidos por aproximadamente 40 cafeicultores.

Segundo João Edson Mendes Viana, gerente do Banco do Brasil de Varre-Sai, o crédito agrário na cidade registrou um salto nos últimos anos, saltando de R\$ 3 milhões para 9 milhões, mas o potencial ainda é muito maior. Ele disse que a taxa de inadimplência, mesmo com o aumento da oferta, e mesmo com o resultado ruim em 2010, tem declinado. O principal programa de crédito usado na região tem sido o Pronaf, que é voltado para a agricultura familiar. Edson explicou que produtores com renda de até R\$ 120 mil por ano podem usar o Pronaf. Viana conta que os produtores familiares de café vivem com decência, possuindo carro e todos os eletrodomésticos; também tem usado a folga financeira permitida pelo Pronaf, para construir ou reformar a casa.

Já o Funcafé, diz Viana, tem sido mais usado no distrito de Santa Clara, município de Porciúncula, onde há produtores de maior porte. O crédito do BB para a cafeicultura de toda a região tem girado em torno de R\$ 30 milhões.

Central de Rebeneficiamento

Efigênio Salles, presidente da Associação de Cafeicultores do Estado do Rio de Janeiro (Ascarj), também compareceu ao evento e conversou com a Revista do Café sobre a expectativa para a construção da primeira unidade de rebeneficiamento do estado, com financiamento a fundo perdido do BNDES. Salles observou que a unidade "permitirá o renascimento do cooperativismo no Rio de Janeiro", além de dar condições para o desenvolvimento econômico e social da região

mais pobre do estado. Aguarda-se a liberação de um último documento e a expectativa é que, ainda no início de 2011, seja realizado evento de comemoração do início das obras.

Christino Áureo, secretário de Agricultura, afirmou à Revista do Café que o objetivo do governo não é incentivar um salto na quantidade produzida, e sim dar condições para que o produtor fluminense desenvolva sua atividade com segurança e estabilidade. “Ninguém vai dar salto produtivo sem antes fazer o dever de casa” e admitiu que não há expectativa de aumento de produção.

A Revista do Café entrevistou produtores de café presentes no evento. Entre eles, José Maria Fabre, 37 anos, produtor de café em Varre-Sai, um dos ganhadores do Concurso de Qualidade de Café promovido pelo CCCRJ e pelo Sindicato do Comércio Atacadista de Café do Rio de Janeiro. Fabre produz 400 sacas de café por ano, das quais 50% são despulpadas e 20% viram naturais de alta qualidade. Fabre é um dos poucos da região que possui sua própria máquina de beneficiamento. As perspectivas para 2011, segundo ele, são muito boas, em virtude da florada ter sido excelente este ano. Fabre diz que os produtores que não conseguem produzir um grão de qualidade estão enfrentando muita dificuldade, porque a diferença no preço final tem sido cada vez maior. “Um café bom é vendido hoje a R\$ 370 reais a saca, contra R\$ 200 um café ruim”. Ele já foi classificado em outro concurso de qualidade, realizado na região, e tem selo certificado de Fair Trade, o que permitiu que exportasse seu café diretamente para Alemanha.

Sergio Luis de Oliveira Vargas, 29 anos, é um dos maiores produtores da região, colhendo em média 1.500 sacas por ano. Em 2010, conta Vargas,

houve uma quebra na produção de café de qualidade. Geralmente, ele consegue obter de 65% a 70% de cafés de qualidade sobre a produção total, mas este ano este percentual não chegou a 10%. A quantidade, porém, ficou dentro da média, 1.200 sacas (em anos bons, chega a 1.800 sacas). Sua propriedade tem área de café plantada de 30 hectares, em sistema fortemente adensado, com 8.000 plantas por hectare. “Optamos por ruas mais largas e os pés bem juntos”. Ele tem 15 empregados fixos durante o ano, e na época de colheita contrata mais 40 pessoas.

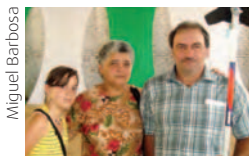
Oliveira Vargas montou há alguns anos uma pequena torrefadora, que torra 4 mil kg por mês. Ele espera o retorno do investimento em dez anos, mas o objetivo é ampliar as vendas, pois a capacidade da fábrica é de até 15 mil kg. Segundo ele, o café dá um retorno bom ao

agricultor que obtém boa qualidade. E aproveitou para fazer algumas críticas às políticas públicas para o setor. Afirmou que os governos tem se preocupado apenas com financiamento e muito pouco com o retorno da atividade. “Há financiamentos maravilhosos no banco, mas de que adianta se a atividade não remunera o produtor? Eu preferia, por exemplo, que o governo, em vez de disponibilizar R\$ 20 mil em financiamento para mim, descontasse esse valor nos impostos que eu pago”.

Outro ganhador do prêmio no Concurso de Qualidade do Rio de Janeiro, Renilton Gerônimo de Oliveira, 53, produz de 250 a 300 sacas por ano. Ele possui 27 mil covas plantadas em 2 hectares de terra, ou seja, pratica também uma lavoura fortemente adensada, 14 mil pés/ha e 60% de seu café é descascado.



José Maria Fabre



Renilton Geroimo de Oliveira e Família

Rio de Janeiro: Área plantada e produção, por cidade		
Área em hectares, produção em scs.60 kg		
Ano = 2009		
Cidades RJ	Variável	
	Área plantada (Hectares)	Quantidade produzida
Varre-Sai - RJ	5.000	100.000
Porciúncula - RJ	3.800	57.000
Bom Jardim - RJ	1.135	37.633
Bom Jesus do Itabapoana - RJ	1.536	30.717
Duas Barras - RJ	1.050	15.750
São José do Vale do Rio Preto - RJ	624	11.700
Trajano de Moraes - RJ	150	2.250
Carmo - RJ	72	1.850
Rio de Janeiro	13.923	264.883
Brasil	2.211.633	40.667.600

Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal

O foco principal é na qualidade

Segundo o técnico do Ministério da Agricultura, José Ferreira Pinto, um dos articuladores do Concurso de Qualidade do Café, respondeu a duas perguntas da Revista que reproduzimos abaixo.

1) Você acha que há condições ou perspectivas de aumento da produção de café no noroeste fluminense?

O Noroeste do Rio de Janeiro tem um potencial ainda muito grande de áreas apropriadas para a cultura do café, mas não se espera um aumento expressivo de produção a curto prazo. O foco principal hoje está na qualidade. Acredito até que a proporção que for melhorando a qualidade dos cafés e, conseqüentemente, a renda do produtor; aí sim, poderá haver um maior investimento em novos plantios com um aumento mais acentuado na produção.

2) Quais são os principais obstáculos para o desenvolvimento e crescimento da cafeicultura fluminense?

O principal obstáculo que vem limitando o crescimento da cafeicultura no Estado do Rio de Janeiro, nos últimos anos, é a mão-de-obra que, devido a escassez vem se tornando cada vez mais cara. Com o aumento da escolaridade o jovem do campo tem descoberto melhores opções de renda. A cafeicultura no Estado é altamente dependente da mão-de-obra manual, com baixíssimo índice de mecanização devido a topografia acidentada, encarecendo o custo da saca de café. Hoje a cafeicultura empresarial tende a crescer em áreas altamente mecanizadas e com condições climáticas favoráveis à produção de cafés de boa de boa qualidade. Permanecendo nas regiões montanhosas apenas a cafeicultura familiar e o sistema de meeiros ou parceiros.



José Ferreira

Diretor-executivo da OIC aposta em alta dos preços para 2011

José Sette afirma que, ao contrário do consumo, a produção é um fator que preocupa a entidade.

O brasileiro José Sette, diretor-executivo da Organização Internacional do Café (OIC), fez sua primeira visita ao país como dirigente da entidade. Na sua passagem pelo Encafé, evento promovido pelo setor torrefador, em novembro, ele fez uma análise positiva do mercado no que se refere ao comportamento dos preços. Segundo o substituto do colombiano Néstor Osório a frente da OIC, as cotações deverão permanecer em alta até o final de 2011.

“Desde junho, os preços apresentam um tom altista. O suporte para essa alta vem principalmente da safra colombiana. São dois anos consecutivos de volumes baixos”, afirma. Sette esteve na Colômbia em meados do segundo semestre onde participou do encontro nacional de exportadores. Naquele país, de acordo com os relatos que escutou por lá, a perspectiva é de uma colheita maior.

14

“A safra 2010/2011 deverá ser melhor. Os colombianos estão falando entre nove milhões e dez milhões de sacas”, informa, ao relatar o que ouviu de diferentes fontes do mercado. Os números são, com certeza, mais promissores do que os verificados na safra passada, mas ainda assim estão distantes da média de 12 milhões de sacas/ano. Esse era o volume comumente colhido pela Colômbia antes de os problemas climáticos atingirem seus cafezais.

Para Sette também o consumo deverá favorecer o comportamento dos preços. Ele afirma que a perspectiva da demanda é boa. Para 2010, avaliações preliminares da OIC indicam que, depois da desaceleração motivada pela crise global, o crescimento deverá ser retomado. “Ainda é cedo para dizer se vamos retomar o crescimento aos níveis médios dos últimos dez anos e que variou entre 2% e 2,5%, mas certamente estamos crescendo”, disse.

O diretor-executivo da OIC observa, em sua análise sobre o mercado de café, que houve grandes mudanças no cenário do consumo mundial na última década. Os mercados tradicionais como os Estados Unidos, a Europa Ocidental e o Japão apresentam crescimento baixo, taxas em torno de 1% ao ano, o que faz serem considerados mercados maduros e com pouca possibilidade de expansão.



Cláudio Arouca

Já nos mercados emergentes e nos países produtores de café, o consumo cresce significativamente, em níveis bem acima daqueles países. A taxa é de 3,6% para os emergentes e 4% para os produtores. Indonésia e México são países com crescimento destacado. Sobre esse último país, Sette destaca que o consumo crescente em terras mexicanas já é uma resposta ao Programa de Estímulo ao Consumo, desenvolvido pela OIC, e que teve forte colaboração da experiência brasileira, sobretudo das ações desenvolvidas pelo setor torrefador.

Já no que diz respeito à produção, Sette afirma que este é um assunto que preocupa, principalmente por causa da baixa produtividade nos países africanos produtores de café e da queda na próxima safra brasileira, já que o país não repetirá os níveis de 2010 por conta da bianualidade. Para o brasileiro, a solução para a produção está no aumento da produtividade dos cafezais em todo o mundo, muito mais do que na ampliação da área cultivada.

O dirigente também destacou a importância de o Brasil ratificar o Acordo Internacional do Café. Durante a sua passagem pelo Brasil, o assunto ainda dependia de uma avaliação na Câmara dos Deputados. No início de dezembro, o tema foi avaliado e o assunto depende de detalhes para ver finalmente o nome do Brasil na lista dos países assinantes do Acordo. 

2º Simpósio de Certificação de Cafés Sustentáveis

Antonio Sérgio de Souza



Mesa de Abertura

A segunda edição do Simpósio de Certificação de Cafés Sustentáveis, foi realizada no mês de novembro, no Palace Hotel de Poços de Caldas/MG, sob a coordenação do Instituto Agrônomo (IAC-APTA) - da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, Imaflora e Fundação 4C.

O simpósio, voltado a produtores, consultores, pesquisadores, extensionistas, estudantes universitários, lideranças e empresários, debateu boas práticas agrícolas e de gestão e seus impactos sobre a viabilidade econômica, seja por aumento de rentabilidade ou por minimização de desperdício, a partir de apresentações sobre conhecimento técnico e científico e troca de experiências de sucesso entre os participantes.

A palestra de abertura, sob o tema “Café Seguro”, foi feita pelo Diretor Geral do Cecafé, Guilherme Braga Abreu Pires Filho, e apresentou as principais ações desenvolvidas através do programa coordenado pelo Cecafé.

Para o pesquisador Sérgio Parreiras, “o foco foi incentivar o debate sobre problemas prioritários comuns aos distintos modelos de certificação para estimular a integração dos diversos segmentos do agronegócio café na identificação e sistematização dessas informações, conhecimentos e experiências sobre cafeicultura viável social, ecológica e economicamente”. €

Sérgio Parreiras



Muita ferrugem no café da Colômbia

Os Técnicos e a Gerencia da Federação de Cafeicultores da Colômbia estão muito preocupados com o forte ataque da ferrugem, que vem sendo observado nos cafezais do país, neste último ano. Por isso, fui convidado para ir lá diagnosticar as causas do problema e sugerir medidas de controle.

A viagem ocorreu no período de 29 de novembro a 3 de dezembro de 2010. Acompanhado pelos Agrônomos da Federação visitamos a região de Pereira, Manizales e Chinchiná, verificando a condição dos cafezais e também alguns ensaios de controle químico e mantivemos contato no comitê cafeeiro de Risaralda. No final, tivemos uma reunião na Gerencia da Federação em Bogotá e fizemos uma palestra no "Congreso Cafetero," para 150 representantes dos comitês regionais, na sede da Federación.

A ferrugem e a introdução de variedades resistentes

A ferrugem do cafeeiro foi constatada na Colômbia em setembro de 1983 e todo o esforço de controle foi baseado na substituição de variedades, das tradicionais, Typica e Caturra, para variedades resistentes à doença. No início foi introduzida a variedade Colômbia, uma mistura de linhas de Catimores de frutos amarelos e, mais recentemente, está sendo indicado o plantio da variedade Castillo, uma seleção também de Catimores, agora de frutos vermelhos, composta por 30 linhas diferentes, trocadas conforme se constate a sua perda de resistência. Toda a semente é produzida e fornecida pelo CENICAFÉ, o Centro de Pesquisas da Federación.

A renovação com variedades resistentes, embora muito significativa, atingiu apenas cerca de 300 mil hectares, restando, ainda, 600 mil ha das variedades tradicionais, quase todos de Caturra. Esse total, de 900 mil ha de lavouras cafeeiras no país, está distribuído em cerca de 600 mil produtores, portanto, muito pequenos, com média de 1,5 ha por propriedade.

Fatores favoráveis à doença

Como se conhece, a cafeicultura da Colômbia é desenvolvida em zonas montanhosas, em altitudes entre 1000 a 2000 m, onde os solos são, no geral, bastante férteis, com altos teores de matéria orgânica, chovendo muito, de 1500 a 2500 mm por ano, com boa distribuição, com a maioria da área cafeeira apresentando temperatura média anual na faixa de 18-22° C, com pouca variação durante os meses do ano. Os plantios de café são feitos no sistema adensado, sendo o normal 1x 1m a 1,4 x 1 m, com populações médias em torno de 6000 plantas por ha, podendo chegar até a 10 mil plantas por ha. Portanto,

as condições de umidade e temperatura, mais o adensamento de plantio, são muito favoráveis à evolução da ferrugem nas lavouras da Colômbia, mais até do que no Brasil, onde ocorre um período frio e seco no inverno.

Nos dois últimos anos ocorreram outros fatores que favoreceram a doença. Primeiro a ocorrência de mais chuvas, cerca de 1000 mm a mais no ano. Isto até diminuiu a floração e resultou em pequena safra em 2009, com apenas cerca de 8 milhões de sacas. Com a pequena carga as plantas desfolharam menos e acumularam inoculo para a safra de 2010, esta com maior produtividade, portanto coincidindo inoculo residual elevado, com carga alta, fatores muito importantes na evolução da doença. Segundo, a elevação do custo dos fertilizantes, que levaram à redução do seu uso, deixando, assim, as plantas menos nutridas e mais sujeitas à doença.

Para completar o elenco de fatores favoráveis temos a susceptibilidade das plantas. A variedade Caturra, cultivada lá em grande escala, embora oriunda daqui, não encontrou, nas nossas condições, de maior stress

climático, a boa adaptação que lá ocorre, sendo, por isso, bem aceita pelos produtores colombianos. Sabe-se, no entanto, pelos pequenos lotes aqui cultivados, à semelhança da variedade Bourbon Amarelo, que a variedade é muito susceptível à ferrugem, pelo seu menor vigor, pela sua maturação concentrada e precoce.

Situação observada em campo

Nas visitas de campo, de fato, foi possível verificar altas infecções pela ferrugem em lavouras de Caturra, mesmo em altitudes um pouco mais altas, na região cafeeira visitada na Colômbia. As plantas apresentavam elevado número de pústulas por folha, com a doença atingindo até o último par de folhas, com muita desfolha. Em função do ataque, verificou-se grande proporção de ramos secos nos cafeeiros e consequente má granação e chochamento de frutos, devido à desfolha precoce. Esta característica de ataque mais cedo, chega a prejudicar a produtividade das lavouras no mesmo ciclo, com perda de rendimento na relação frutos-grãos. Por sua vez, a produtividade prevista para o próximo ano aponta para perda quase total.

Por outro lado, as plantações com as variedades resistentes, Colômbia e Castillo, se mostram com baixos níveis de infecção, existindo, também, plantas imunes à doença, dentro dos lotes, que, assim, não apresentam desfolhas significativas, portanto, sem perdas produtivas, evidenciando o acerto no uso desses materiais genéticos. Outra alternativa analisada, o uso do controle químico nas plantações de Caturra, mostrou acertos e erros na Colômbia. A prioridade que vem sendo dada, no momento, é o controle através de pulverizações, com o emprego de fungicidas triazóis, em especial o Cyproconazole. Como o período favorável à doença é muito longo, seriam necessárias várias aplicações no ano. Com a forte declividade das áreas de café, fica muito difícil a operacionalidade das aplicações foliares, que exigem o carregamento de muita água. O trabalho também é dificultado pelo adensamento das plantas, que atrapalha o trânsito dos trabalhadores e expõe os mesmos à calda aplicada. A definição da época de aplicação fica complicada por existirem regiões com diferentes épocas de floração e colheita. A principal área cafeeira possui a colheita concentrada (70%) no segundo semestre, com colheita em outubro- novembro.

Outras têm a colheita concentrada no primeiro semestre, e outras, ainda, tem colheita equilibrada, metade no primeiro e metade no segundo semestre. O que vimos, como forma errada, é o início e término das aplicações foliares muito cedo. Também, ocorre o uso de doses muito baixas, por exemplo, 25 g de Cyproconazole (250 ml de Alto 100) por ha, quando se conhece a maior área foliar das plantações (6000-10000 pl por ha). Aqui no Brasil, no início, usava-se 50 g de Cyproconazole por ha, agora essa dose passou a 80 g, isto mesmo para um menor número de plantas por ha.

Em lavoura de um pequeno produtor, onde o controle começou e terminou mais tarde, em agosto, 2 meses antes da colheita, com o emprego de 5 foliares de triazol, o controle foi eficiente, em plantação mais jovem de Caturra, com menor área foliar e menor produção, enquanto em área de plantas mais velhas e com carga mais alta, houve controle, porém com menor eficiência.

Em propriedade vizinha, onde o mesmo produtor passou a administrar recentemente, portanto, onde o controle químico não foi feito a lavoura de Caturra ficou totalmente desfolhada, só sobrando enfolhadas, no meio, algumas plantas das variedades resistentes oriundas de replantios.

Também observamos as parcelas de um ensaio, agora encerrado, onde, nos 2 últimos anos em lavoura, da variedade Caturra, foi testada a formulação de Cyproconazole via solo. Ali onde houve bom efeito das maiores doses, verificando-se ótimo enfolhamento das parcelas tratadas, contra elevada desfolha nas plantas da parcela testemunha.

Problemas agrônômicos paralelos

Outras verificações paralelas, ligadas ao manejo das plantações foram feitas nas visitas. Elas dizem respeito a deficiências agrônômicas nas práticas culturais, que levam as plantas a um maior stress nutricional, que favorece a sua susceptibilidade à ferrugem.

Observou-se muitas áreas deficientes em magnésio e fósforo, além da deficiência de cobre, esta mais observada nas variedades resistentes. Solos com muita matéria orgânica, como os da Colômbia, são sabidamente carentes em Cobre, já que o elemento é ali imobilizado. Aplicações foliares de fungicidas cúpricos, assim, deverão melhorar a produtividade também nas lavouras de variedades resistentes à ferrugem, pelo seu efeito tônico nutricional.



A Equipe de técnicos da Colômbia acompanha Matiello, em visita a uma plantação de Caturra muito atacada e desfolhada pela ferrugem

Algumas análises de solo obtidas nas propriedades, durante as visitas, evidenciaram essas carências, embora os laboratórios não tenham apresentado resultados da CTC do solo, e, conseqüentemente, não se conhecia a participação percentual das bases Ca, Mg e K, porém parece que ocorre um desequilíbrio entre elas. Como se sabe, é importante que se volte a esse equilíbrio, em razão semelhante a 9 de Ca para 3 de Mg, para 1 de K. Na Colômbia muitos laboratórios incluem a CTC e o equilíbrio que acham ideal é de 6-2-1. Outra coisa é que não se tem, nos boletins de análise química de solo, os micro-nutrientes. Tampouco se utiliza a análise foliar como elemento auxiliar de entendimento do que se passa na absorção-aproveitamento nutricional pelas plantas. Estas análises se tornam muito custosas para o pequeno produtor. Além disso, a pesquisa na Colômbia não considera os micro-nutrientes muito importantes para a condição dos cafezais.

Deficiências localizadas de manganês e ferro foram observadas em pequenas áreas, devidas a excesso de umidade ligado à física inadequada do solo, com pouca drenagem.

Outras duas observações efetuadas dão conta, a primeira, da presença, em número significativo, de plantas aparentemente com sistema radicular pouco desenvolvido, sempre amareladas, que sofrem muito com a carga. Isto pode estar ligado a doença no tronco ou em raízes, por exemplo a ocorrência de chaga macana, ou a problemas de baixo fósforo no plantio ou a problemas no viveiro ou, finalmente, ligado à física de solo, por má drenagem, especialmente nestes últimos anos, muito chuvosos. A segunda foi a observação de sintomas de virose- a leprose, em folhas e frutos em plantação de variedade resistente à ferrugem. Observou-se os sintomas típicos nas folhas, a presença de manchas amareladas acompanhando as nervuras, porém a constatação da doença necessita de melhor confirmação, via cortes e exame em microscopia eletrônica.

Finalmente, no aspecto de práticas agronômicas verificou-se, em alguns casos, o excesso de mato, em especial nas plantações jovens e em brotas de recepa. Esta falta de controle do mato está ligada à coincidência da época de colheita, quando os trabalhadores estão



Forte ataque da ferrugem cafeeiro caturra, vendo-se até o último par de folhas completamente tomado pela infecção, vendo-se, também, a planta, atrás, toda desfolhada.

Em função do forte ataque de ferrugem, a desfolha provoca o secamento de ramos, a maturação forçada e o chochamento de frutos, ocorrendo perdas na própria safra.



Lote de cafeeiros caturra, de um pequeno produtor, onde houve um adequado controle químico da doença.

pouco disponíveis para os tratos, pois ganham mais no serviço de colheita. Ali, o abafamento-sombreamento pelo mato alto favorece o molhamento foliar nos cafeeiros, facilitando a inoculação da ferrugem sem falar na concorrência pelos nutrientes, igualmente danosa, por enfraquecer as plantas de café.

Por outro lado, o que vimos de muito positivo é a prática de recepa das lavouras em ciclos curtos, podendo baixo mais ou menos a cada 5 anos. Isto favorece, abrindo a lavoura, renovando a área de ramos produtivos e facilitando todos os tratos e a colheita manual. Chama a atenção a boa recuperação da brotação, devida às boas condições de clima e solo, apesar de se tratar de variedades pouco vigorosas, com o Caturra e os Catimores.

Estrutura de apoio muito adequada

A cafeicultura da Colômbia possui uma estrutura de apoio técnico e econômico muito adequada. A Federación de Cafeteros coordena e executa, através do CENICAFÉ e do seu serviço de extensão rural, com grande número de pesquisadores e técnicos extensionistas (70 pesquisadores diretos e mais 150 colaboradores na pesquisa e 1200 técnicos na assistência) todo o trabalho de apoio aos produtores. Além disso, facilita o cafeeiro com fornecimento de insumos a preços mais acessíveis, e mais com concessão de créditos em boas condições. Atua ainda na comercialização do café, com regulação e marketing, favorecendo melhores preços em seus cafés. A marca "Café de Colômbia" e "Juan Valdez", com sua mula e seu vasto bigode, percorrem o mundo.

Observa-se, no entanto, que em relação à ferrugem ocorre, mesmo assim, um descuido do produtor, que, como aqui, no início, não entende os prejuízos da traígoeira doença. Quando ela parece que some, aí é que vem feio. O cafeeiro deve, assim, ser melhor conscientizado pelos extensionistas, através de campos de demonstrações, onde ele poderá comparar os prejuízos de forma visual, com melhor entendimento do problema. Em especial, na área de controle químico, até certo ponto



Detalhe de planta de caturra desfolhada pela ferrugem e outra, atrás, replantada com a variedade Castillo, sem problema de desfolha. Observar presença de muito mato.



Detalhe do diferencial de infecção e desfolha pela ferrugem. Da direita para a esquerda, primeiro um ramo de linha de Castillo de planta imune, seguindo uma tolerante, com poucas pústulas, ambos sem desfolha, e, por último o ramo de caturra, completamente desfolhado e com infecção até na última folha.



Pode-se ver o grande diferencial de ataque entre a variedade susceptível, o caturra, à direita, em relação ao lote vizinho, da variedade resistente, este com plantas bem enfolhadas.



Deficiência de magnésio muito evidente em ramo da variedade Castillo.

deixada mais de lado pela própria orientação da pesquisa, parece que existe um vazio nas recomendações, entre os trabalhos de pesquisa realizados e indicação na prática. Ai, então, apesar do bom trabalho extensionista da Federación, as empresas produtoras de agroquímicos vêm ocupando espaços, junto a alguns produtores, colocando as suas próprias recomendações.

Conclusões e recomendações

Com base nas observações efetuadas e nas informações obtidas nos contatos junto aos técnicos da Colômbia, foi possível verificar que o problema da ferrugem do cafeeiro no país é sério e deve se tornar permanente, pelo volume de inoculo acumulado e pela presença dos fatores favoráveis à doença, conforme já discutidos. Poderá, sim, haver anos de maior ou menor ataque, na dependência desses fatores, sendo o mais importante a carga pendente na plantação.

Portanto, o controle deve ser adotado extensivamente, com medidas que considerem a prevenção da doença, visando a proteção das safras. Ao contrário, como já se observa, a ferrugem vai ser um elemento de redução das safras cafeeiras no país. De modo nenhum o produtor deve querer eliminar totalmente a doença de suas lavouras, pois isto se torna impossível.

A renovação das lavouras susceptíveis com a substituição da variedade Caturra e outras pelas variedades resistentes é uma medida adequada, a qual deve ser acelerada. Nesse aspecto, os pequenos produtores, os quais não dispõem de outras fontes de renda, o plantio poderá ser feito de forma intercalar, uma espécie de dobra da lavoura, colocando uma outra linha, de variedade resistente na rua do cafezal susceptível, o qual deverá ser eliminado oportunamente. Essa possibilidade



Sintomas de forte deficiência de fósforo em cafeeiros em lavoura na Colômbia.



Boa rebrota em cafeeiros submetidos a ciclos curtos de renovação por recepta total do lote.

deve considerar o espaçamento adequado e outros aspectos agrônômicos a serem previamente analisados, pelo Técnico extensionista, junto a cada propriedade.

Nas áreas de lavouras susceptíveis, onde, por condição de prazo, ou outro problema qualquer, não for viável substituir a lavoura susceptível, ela deverá ser protegida através do controle químico, bem feito, para evitar perdas produtivas. Nesse caso, considerando as dificuldades operacionais do controle via foliar, indica-se a prioridade para o controle via solo, através de produtos e doses apropriadas, visando um controle mais eficiente e com maior efeito residual. Uma aplicação anual deve ser suficiente, normalmente usada bem preventivamente, coincidindo no período de maior floração, cerca de 6-7 meses antes da colheita principal. Os ativos eficientes na absorção foliar, portanto, indicados via solo, conforme os testes no Brasil, são o Triadimenol (cerca de 1 kg de i.a. por ha), o Flutriafol (cerca de 700 g de i.a. por ha) e Cyproconazole (cerca de 400 g de i.a. por ha).

A substituição e o controle químico deverão reduzir o próprio risco de quebra de resistência das variedades atualmente resistentes (Castillo e Colômbia), muito embora deva continuar melhorando sua tolerância, pela eliminação de linhas que vem sendo um pouco atacadas, além da necessidade de introduzir, a médio prazo, novas fontes genéticas.

O aspecto de adequação nas práticas agrônômicas, melhorando a nutrição, o controle do mato, o controle de outras doenças e todo o manejo da plantação, deve ser considerado, para eliminar fraquezas nas plantas e gargalos paralelos na obtenção de maiores produtividades, com isso facilitando e melhor viabilizando, técnica e economicamente, o controle da ferrugem.

Por último, considerando o maior preço observado no suprimento de produtos fungicidas no mercado colombiano, recomenda-se gestões junto às empresas e uma ação no sentido de colocar esses preços conforme os padrões internacionais, reduzindo o custo do controle químico da ferrugem. €



O mercado doméstico das estrangeiras

20

Grupos multinacionais tomam espaço de empresas brasileiras com uma gestão mais profissional e conseguem levar preços mais baixos aos consumidores finais

O maior país produtor e exportador de café verde do mundo tem atuando em seu mercado doméstico de café torrado e moído grandes grupos estrangeiros. Aos poucos, as empresas domésticas têm cedido espaço para gigantes multinacionais e seu maior poder de escala, logística e, com isso, competitividade. Nessa concorrência entre gigantes, quem acaba se beneficiando é o consumidor final, que consegue ter acesso a produtos cada vez de qualidade maior e preços relativamente estáveis ao longo dos últimos anos, resultado da política de disputa por espaço nas gôndolas dos supermercados.

Não faz muito tempo que a presença de empresas estrangeiras na briga pelo mercado doméstico era muito mais modesta. Antes mesmo da Sara Lee entrar na disputa há pouco mais de dez anos, apenas dois grupos tinham uma presença mais marcante. Mitsui Alimentos e Melitta eram as duas únicas empresas que figuravam entre as líderes do segmento de café torrado e moído no país e detinham modestos 5% de participação nas vendas nacionais. Pouco mais de dez anos depois e com a chegada de outras estrangeiras de grande porte a situação é diferente. Hoje, estima-se que entre 50% e

55% do café industrializado produzido e vendido no país seja controlado por empresas de fora do Brasil.

Disputado por muitas empresas estrangeiras, o mercado doméstico de café torrado e moído ganhou no final de novembro mais um capítulo na disputa pela liderança do segmento. A americana Sara Lee, que corria o risco de ter sua hegemonia superada pelo grupo 3Corações, deu uma tacada certa para se consolidar de vez como a maior companhia de café do Brasil. A multinacional comprou por R\$ 100 milhões todas as marcas da paranaense Café Damasco, até então um dos mais tradicionais grupos de capital brasileiro em atuação.

Famosa por controlar marcas importantes na região Sudeste do país como Pilão, Café do Ponto, Seletto, Moka, entre outras, com a nova aquisição a Sara Lee passa a ganhar notoriedade também na região Sul, onde a disputa com a alemã Melitta tende a ficar ainda mais acirrada. O grupo americano passa a controlar marcas reconhecidas na porção sul do país como Maracanã (PR), Negresco (PR), Pacheco (RS) e Palheta (RS), mas talvez o maior alvo da empresa seja a região Nordeste.

Na Bahia, a Damasco detinha o controle da marca Améri-
rica, que a partir de agora passa a fazer parte do portfólio
da Sara Lee. Mas não foi apenas a marca nordestina que
entrou na negociação. Uma fábrica instalada nos
arredores de Salvador garantirá à empresa a infraestrut-
tura necessária para produzir e abastecer a demanda dos
Estados que fazem parte da região, local onde o potencial
de crescimento de consumo é um dos mais elevados e
onde a Sara Lee ainda encontrava dificuldade para
entrada por estar distante.

“Ainda é cedo para planos específicos sobre o que vamos
fazer com cada uma das novas marcas adquiridas. Vamos
avaliar cuidadosamente o portfólio e desenvolver uma
estratégia que contribua para fazer com que continue-
mos crescendo”, disse Ernesto Duran, porta-voz global da
Sara Lee. O próprio executivo reconhece que a operação
teve como objetivo ganhar espaço em regiões onde
ainda existiam fragilidades para a empresa americana,
caso do Sul e Nordeste. “A fábrica de Salvador vai ajudar
a atender o mercado do Nordeste de forma mais
competitiva, pois poderemos produzir e distribuir local-
mente”, disse.

A compra do Damasco pela Sara Lee coloca a empresa
americana na liderança isolada do mercado brasileiro,
com uma fatia de 21%, em números redondos. O negócio
simboliza a dificuldade que grupos menores e de controle
familiar tem para enfrentar as gigantes estrangeiras. Para
se ter uma ideia do que essa presença representa,
somente no ano passado as dez maiores empresas em
atuação no Brasil, associada à Associação Brasileira das
Indústrias de Café (Abic), dividiram o processamento de
9,1 milhões de sacas de 60 quilos. Dessas, cinco são
estrangeiras, já considerando a Damasco sob o controle
da Sara Lee. Outras 3,9 milhões de sacas foram divididas
por outras 375 empresas, essas, na imensa maioria, de
capital nacional.

“Esse processo de consolidação, de empresas maiores
comprando as menores, já ocorreu em outras partes do
mundo e agora isso acontece no Brasil. Acredito que o
próximo passo a ser dado por aqui é o de negócios entre
as empresas menores mais fortes, no sentido de se
tornarem grupos maiores e disputar espaço com as
gigantes do setor”, afirma Nathan Herszkowicz, diretor-
executivo da Abic. 



“Café com gosto de café”

Treze anos e vários prêmios depois,
nos orgulhamos daquela
primeira semente plantada em Ipanema,
modificando paladares, corações e mentes,
transformando o simples hábito
de se tomar um cafézinho
na arte de se degustar e apreciar
um verdadeiro café de qualidade.

Certificada como
“Casa de Café Premium”
pelo CCG
(Círculo de Café de Qualidade)





**CAFÉ DO
BRASIL**

Uma verdadeira Casa de Café



IPANEMA • LEBLON • CENTRO • BARRA (DOWNTOWN)

www.armazemdocafe.com.br

13
anos



Encafé 2010:

O impacto da Instrução

Mais de 600 pessoas entre industriais, baristas, produtores, exportadores e outros profissionais do café se reuniram em Natal (RN), de 12 a 16 de novembro, para discutir “o novo tempo para o café no Brasil”, tema principal do 18º Encontro Nacional das Indústrias de Café – Encafé.

Segundo Nathan Herszkowicz, Diretor-Executivo da ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café) a indústria tem vivido um grande paradoxo. “Há um grande aumento no consumo de café no Brasil, inovações em relação ao preparo do café, surgimento de novas casas de café e produtos novos de melhor qualidade e sustentáveis. Entretanto, Nathan acredita que a indústria tem sofrido com a baixa rentabilidade, impulsionada pela não valorização dos preços do café e alta nos custos de produção.

Revista do Café

Para enfrentar tais dificuldades, o caminho em direção à baixa qualidade acaba sendo a via para algumas empresas. Aí mora um grande problema: se há quem adquira cafés de baixa qualidade, é por que há quem os produza e quem os comercialize.

A nova Instrução Normativa (IN 16) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) trata-se de uma iniciativa importante que impedirá que esse tipo de produto seja comercializado. E esse foi o principal assunto discutido durante o encontro, que marca a terceira onda da cafeicultura com a melhora da qualidade do café do dia a dia do consumidor.

A Instrução Normativa 16

A Instrução Normativa 16 estabelece um padrão mínimo de qualidade para café torrado e moído brasileiro. De acordo com a normativa já aprovada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em 24 de maio, a partir de fevereiro de 2011 o Regulamento Técnico passa a definir o padrão oficial de classificação do produto, considerando os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem. Sendo assim, os cafés deverão ter qualidade global mínima, igual ou superior a 4 pontos, em uma escala de zero a dez. A classificação será feita por análise sensorial de bebida.

Além disso, apenas será aceita comercialização de café com até 1% de impurezas, que correspondem a cascas, paus e matérias estranhas que não café e nível de umidade de até 5%. Se o café tiver fora desse padrão será considerado fora de tipo e proibido de ser comercializado.

Detalhes sobre as exigências da normativa foram apresentados durante palestras e debates, porém muitos

participantes demonstraram desconfiança em relação às decisões e ações que serão tomadas pelo MAPA para classificação e fiscalização dos cafés torrados e moídos.

Análise sensorial e capacitação de classificadores causam preocupações

De acordo com os participantes, a questão da análise sensorial de bebida e técnico responsável pela análise é o calcanhar de aquiles da IN 16, uma vez que acredita-se que essa análise é muito subjetiva e pessoal, podendo acarretar em prejuízos injustos para os industriais.

“O que me preocupa é quem vai provar esse café”, afirmou Eduardo Carvalhaes, do Escritório Carvalhaes. De acordo com ele, raramente acontece problemas com embarque de café brasileiro, pois qualquer produtor e industrial é capaz de fazer café nota quatro, como estabelecido na norma. A preocupação é quem serão os responsáveis por dizer se o café é nota quatro ou não. Ainda segundo Eduardo, é necessário muito tempo para se adquirir experiência com degustação.



Descerrando a faixa de abertura oficial Francisco Cipriano de Paula Segundo, Heyder de Almeida Dantas, Maçao Tadano, José Sette e Sydney Marques de Paiva



Maçao Tadano, Almir Silva e Fábio Florêncio Fernandes

Em relação a isso, Fábio Florêncio Fernandes, coordenador geral do Departamento de Classificação Vegetal do MAPA deixou claro que estão projetados cursos de formação e capacitação de técnicos para tal atividade, em laboratórios credenciados pelo MAPA. Segundo ele, 184 profissionais registrados no MAPA serão treinados até janeiro para que fiquem aptos a classificar café da IN 16.

Ewaldo Wachelke, do Café Casa Verde, concorda com Eduardo Carvalhaes e acha difícil calibrar 400 pessoas para exercer essa atividade de tamanha responsabilidade.

24

Com a entrada da IN 16 em vigor, todos os profissionais que trabalham com café atualmente, mesmo sendo classificadores, deverão fazer o curso para Classificador de café torrado e moído e torrado em grão, pois é uma nova especialidade. O pré-requisito para obter o registro como Classificador de Café torrado e moído é que os profissionais tenham registro no CONFEA – Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia - ou anuência deste órgão.

Profissionais do setor não concordam com a limitação de formações específicas para os classificadores, visto que muitos já estão no mercado há anos, com vasta experiência e maior capacidade de classificar do que profissionais mais novos na área e com as formações exigidas.

Frederico Dominguez, gerente de marketing da Café São Braz, deixa claro que o problema não é alcançar o critério, a qualidade, mas sim como fiscalizar o subjetivo. Além disso, “a burocracia é grande e o prazo muito curto”, afirma.

O coordenador geral do Departamento de Classificação Vegetal do MAPA tentou acalmar a situação, esclarecendo que como não havia norma para classificadores até então, o assunto será tratado junto ao CONFEA, para decidir o que poderá ser feito com esses profissionais que não possuem as formações exigidas e como poderão ser introduzidos no mercado.

O presidente da ABIC, Almir José da Silva Filho, acredita que a norma veio para humanizar o agronegócio café, além de proteger o pequeno industrial. “O pequeno industrial sofre ataque irresponsável de empresas que adulteram produto e com isso perdem”, afirmou Almir Silva.

A preocupação não está voltada apenas para o lado da indústria. As lavouras não produzem apenas café de qualidade. Fatores não controlados pelo produtor, como clima, por exemplo, atingem as lavouras de café e prejudicam a qualidade do produto. Mario Panhota, gerente de mercado interno da Cooxupé, comenta que o café de baixa qualidade não vai se extinguir, uma vez que não é produzido por vontade dos produtores.

Segundo Mário Panhota, o mercado vai ter que aprender ganhar dinheiro com cafés de qualidade superior, enquanto os cafés inferiores cairão fora desse mercado e serão inseridos em outro ponto na cadeia, como produção de adubo e biocombustível.



Deputado Odair Cunha

Outra questão levantada é: como o consumidor vai ver isso? Pergunta feita por Manoel Assis, diretor comercial e industrial da Mitsui Alimentos, que comentou que a saída do mercado de cafés de qualidade inferior irá impactar diretamente no preço do produto final para o consumidor.

Para Luis Fernando de Andrade Leite, presidente da Associação de Cafés Especiais do Norte Pioneiro do Paraná, essa iniciativa vai normalizar o mercado. Ele acredita que precisa existir uma norma como essa, que pune os ineficientes, pois só assim, produtores ruins e industriais adulteradores sairão do mercado, deixando a competição apenas entre os competentes. Osmário Zan Matias, fiscal agropecuário do MAPA, concorda com essa linha de pensamento e completa que norma é padrão e padrão é movimento motivador de melhora de qualidade do produto.

O Deputado Federal, Odair Cunha, fez questão de comparecer ao evento e participar das discussões. Cunha disse que não sabia que a desconfiança da indústria era tão grande à IN 16. Diante disso, acredita que ajustes e bom senso terão que ser levados em conta e que algumas alterações terão que ser feitas até fevereiro.

Odair Cunha tentou entender qual a objetividade da questão sensorial do café, dizendo que se não houver

consenso, essa questão não deverá constar na norma. “Ninguém pode ficar na mão de fiscais”, acrescentou. Américo Sato, do Café Floresta, concorda com o Deputado Federal e sugere que a análise sensorial seja excluída da normativa. €

Conselho Deliberativo da ABIC rejeita IN 16

Como último evento do Encafé, o Conselho da entidade reuniu-se às portas fechadas e, segundo informado à reportagem, decidiu pela apresentação de pedido ao Ministro da Agricultura de alteração da IN 16. O setor industrial defende a continuação de medidas de controle do produto oferecido ao consumo, quanto à sua pureza, teor de umidade e existência de impurezas. Pretende, deste modo, ver eliminado o critério de avaliação sensorial, pelo ser caráter eminentemente subjetivo, como forma de determinação de padrões mínimos.

A audiência com o Ministro Wagner Rossi será solicitada para o início de dezembro (ver nesta edição)

25



Eduardo Carvalhaes Jr, Sydney Marques de Paiva, Francisco Cipriano de Paula Segundo, Guilherme Braga e esposa, Celene Araújo, Heyder de Almeida Dantas e Nathan Herszkowicz

CCCMG realiza 6ª Festa do Café e homenageia personalidades do setor



Estiveram presentes
cerca de 900
convidados no
Clube Campestre,
em Varginha

26

O Centro do Comércio de Café do Estado de Minas Gerais (CCCMG) realizou no dia 26 de novembro de 2010 a 6ª edição da Festa do Café. O evento, que reuniu cerca de 900 convidados, aconteceu no Clube Campestre, em Varginha/MG. Estiveram presentes convidados de todo país, dentre eles representantes de empresas nacionais e multinacionais, deputados federais e estaduais e pessoas ligadas diretamente ao produto café. A realização da 6ª Festa do Café contou com o patrocínio da Sepetiba Tecon (uma empresa do Grupo CSN), Pinhalense Máquinas Agrícolas, Montesanto Logística, Banco do Brasil, Hencorp Commcor Corretora de Mercadorias e CMA (Consultoria, Métodos e Assessoria Mercantil Ltda).

De acordo com o presidente do CCCMG, Archimedes Coli Neto, o evento coroa o trabalho desenvolvido por todas as pessoas do ramo cafeeiro. “É uma grande oportunidade de nos encontrarmos, reunirmos e comemorarmos o ano produtivo que tivemos. Além do encontro de fortalecimento da classe conhecemos novas pessoas envolvidas no processo e damos uma nova partida com o ano novo que se inicia”, explica o presidente.

Ele ainda destaca que foi uma das maiores festas do setor onde foram homenageadas algumas personali-

dades que contribuíram para o desenvolvimento da cadeia cafeeira. “Isto coloca Varginha de vez como a maior praça de comercialização de café no Brasil e consolida o nome da cidade como a Capital do Café”, salienta. Archimedes sempre defendeu um marketing mais forte em cima do nome Capital do Café e vem trabalhando para isto, “uma vez que é uma realidade ainda não totalmente explorada pela nossa cidade de Varginha”, menciona o responsável pela criação da Rua do Comércio de Café em Varginha, onde hoje se concentra a maioria das empresas do ramo.

Na ocasião, foram homenageados o Presidente da Cooperativa dos Cafeicultores em Guaxupé - Carlos Alberto Paulino da Costa, o Diretor do Conselho dos Exportadores de Café do Brasil - Guilherme Braga Abreu Pires Filho, o diretor dos Armazéns Gerais Peneira Alta - Fernando Montans Alvarenga, e as empresas Sepetiba Tecon - RJ (Marcelo Procópio Silva), Pinhalense S/A Máquinas Agrícolas (Reymar Coutinho de Andrade), Banco do Brasil (Júlio Barga), Hencorp Commcor DTVM Ltda (Roberto Franzone), Montesanto Logística (Leonardo Montesanto Tavares) e CMA Consultoria Métodos e Assessoria Mercantil S/A (Bruno Scaranti). 







Café Solúvel Brasília

AUMENTE SUA LINHA
DE PRODUTOS.

- Café solúvel em pó
ou granulado.
- Achocolatado.
- Cappuccino.
Tradicional
ou light.
- Café c/Leite.
- Marca Própria.

Café

Solúvel Brasília S/A

Fone - (21) 2223-2477

FAX - (21) 2213-0300

Home page - www.cafeglobo.com

e-mail - csb@cafeglobo.com





Panorama do evento

Café: difusão tecnológica com

Profissionais ligados à cadeia café estiveram mais uma vez reunidos para a 36ª edição do tradicional Congresso Brasileiro de Pesquisa Cafeeira, realizado de 26 a 29 de outubro, no Centro de Convenções do Hotel SESC Guarapari – ES. O evento é coordenado pela Fundação Procafé, que administra e opera o patrimônio do extinto Instituto Brasileiro do Café (IBC), atualmente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Na solenidade de abertura, lideranças políticas e profissionais do sistema agroindustrial do café enfocaram a conjuntura da cafeicultura nacional e a capacidade produtiva para a próxima safra.

Nesta edição, foram apresentados mais de 300 trabalhos científicos sobre pragas, doenças, técnicas de plantio, condução, tratos culturais, colheita, qualidade, melhoramento, ecologia e fisiologia do cafeeiro. O congresso também contou com a realização de três seminários: “40 anos de convivência com a ferrugem do cafeeiro”, “Adubação racional da lavoura cafeeira” e “Renovação de cafezais nas montanhas”. Na explanação do coordenador do evento, José Brás Matiello, embora seja ainda prematuro afirmar, existem estimativas de que a próxima safra tenha uma redução entre 7 a 10 milhões de



sabor de moqueca capixaba

sacas, o que deverá resultar em produção na casa de 35,6 a 40 milhões de sacas. Para Matiello, os produtores estão otimistas com a florada, porém, poderá haver grande frustração em virtude da seca.

Esta também é a avaliação do pesquisador da Fundação Procafé, Antônio Wander, que ressalta o momento de descapitalização vivido pelo setor produtivo, aliado às condições das lavouras após o acentuado déficit hídrico neste ano. Em contraposição, o pesquisador apresentou resultados de experimentos de irrigação no Sul de Minas, cuja

tecnologia de complementação da água refletiu em aumento de 45% na produtividade, na média de 10 colheitas. Os estudos demonstram ainda que a irrigação traz ao produtor um aumento da rentabilidade em torno de R\$60,00 por saca. O pesquisador destaca que no caso da colheita manual, quem colhe menos que 28 sacas/hectare está perdendo dinheiro. Caso a colheita seja mecanizada, este ponto de equilíbrio cai para 18 sacas/hectares. “Vivemos um momento de transformação. Medidas deverão ser tomadas, pois o produtor do Sul de Minas não vai agüentar esta situação por muito tempo”, finaliza.

Política de comercialização

Na abertura do Congresso, o diretor do Conselho de Exportadores de Café do Brasil (Cecafé), Guilherme Braga Abreu Pires Filho, traçou um quadro das exportações que revela um bom desempenho brasileiro no cenário mundial. Em 2009, o Brasil manteve uma participação de 32% do mercado, o que representa uma exportação de cerca de 30 milhões de sacas. Quando se trata apenas do mercado de Arábicas, o Brasil deteve uma participação de 43% do mercado mundial. De acordo com Guilherme Braga, os estoques de passagem são cada vez menos importantes na formação de preços, lembrando que a cotação em outubro de 2010 foi a maior dos últimos 13 anos.

Com referência ao café de qualidade superior, Guilherme Braga declarou que este segmento é negociado acima do mercado, com atenção crescente para os cafés brasileiros diferenciados. O diretor do Departamento de Café do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Decaf/Mapa), Robério Silva, ressaltou que continuam os esforços para que o Brasil seja incluído como origem de entrega para o café (despolpado) na Bolsa de Nova York, já com aceite do comitê técnico.

40 anos de convivência com a ferrugem

Na sessão inicial, profissionais das principais instituições de ensino e pesquisa foram homenageados pela dedicação em programas de pesquisa e difusão da tecnologia aplicada ao controle da ferrugem. Completa-se em 2010, 40 anos de convivência com a doença. Dentre os homenageados, a equipe do extinto Instituto Brasileiro do Café (IBC), atualmente no Ministério da Agricultura (MAPA), Antônio Wander Garcia, Saulo Roque de Almeida, José Brás Matiello, Roberto Santinato e Durval Fernandes. Do Instituto Agrônômico (IAC), receberam a homenagem Luiz Carlos Fazuoli e Roberto Tomaziello. Representando a equipe da Universidade Federal de Viçosa (UFV), o professor Laércio Zambolim e, representando a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) e Universidade Federal de Lavras (UFLA), Sara Maria Chalfoun. Da equipe de pesquisadores do Instituto Biológico de São Paulo, Arlindo Pinheiro da Silveira e, representando as empresas de agroquímicos, José Erasmo Soares.



Pesquisadores do extinto IBC recebem homenagem pelos 40 anos de estudos sobre a ferrugem



Cibele Aguiar

Roberto Tomaziello e Luiz Carlos Fazuoli, do IAC, e o professor Laércio Zambolim (UFV), recebem a homenagem

“O enfrentamento da ferrugem é um grande exemplo de integração de todas as instituições. Nós temos muito orgulho de ter contribuído para proteger a cafeicultura, nosso grande patrimônio nacional”, enfatiza Sara Chalfoun.

Evolução e controle da ferrugem

Pesquisador e coordenador técnico da Fundação Procafé, José Brás Matiello fez uma explanação sobre a evolução da doença e atuais medidas de controle. Iniciou lembrando sua rápida disseminação, sendo que a primeira confirmação da doença foi em janeiro de 1970, na Bahia, e, em outubro de 1971, a doença chegava no Paraná. Já que a erradicação se mostrou ineficaz, logo passou-se para o sistema de convivência. Passado o temor de que seria o fim da cafeicultura no Brasil, pesquisadores, técnicos e cafeicultores começaram a avaliar os fatores que interferiam na sua susceptibilidade.

Depois de 40 anos, a continuidade das pesquisas é importante tendo em vista que hoje o manejo da lavoura cafeeira é bem diferente do adotado na década de 70. As lavouras são mais adensadas, a nutrição é mais intensiva, a produtividade é maior e existem novas áreas de plantio, sobretudo, com tecnologia de irrigação, com grande inter-

ferência no micro-clima. Quanto ao controle, diferente do que se recomendava no início, hoje as indicações presam pela integração de sistemas, protetor e curativo, via solo e foliar, alternando princípios ativos diferentes devido ao aumento de resistência dos inóculos.

Outro fator que interfere é a variedade, sendo que Mundo Novo e Catuaí, as mais cultivadas no Brasil, são suscetíveis à ferrugem. Quanto às alternativas de cultivares resistentes à ferrugem, o pesquisador do IAC, Luiz Carlos Fazuoli, lembrou que o programa de desenvolvimento do Icatu, atualmente com resistência moderada, teve início 20 anos antes da entrada da doença no país.

Dos derivados de Híbrido de Timor, Fazuoli citou o Obatã, lançado em 2000, como alternativa principalmente para lavouras irrigadas. Citou uma vasta lista de cultivares, de diferentes instituições de pesquisa, porém, orienta que para a escolha da cultivar deve ser dada atenção para a sua adaptação regional e nível de resistência atual, já que ao mesmo tempo em que os programas incorporam genes de resistência, a ferrugem também evolui para ser cada vez mais disseminada, com o aparecimento de novas raças. €



Partindo da interpretação da nova redação do artigo do Código Civil, a Ministra Eliana Calmon, do Superior Tribunal de Justiça, entendeu que os juros moratórios teriam natureza jurídica indenizatória e que, por este motivo, não haveria a incidência do Imposto sobre a renda das Pessoas Jurídicas - IRPJ sobre os recursos percebidos pelos contribuintes pessoas jurídicas e pessoas físicas a este título.

Referido entendimento, cristalizado no voto condutor do Recurso especial n.º 1037452/SC, acabou reverberando em outras decisões proferidas pelo Poder Judiciário, contando com precedentes na Primeira e Segunda Turmas do Superior Tribunal de Justiça e em diversas decisões prolatadas pelos Tribunais Regionais Federais, em suas diversas Seções, que reconheceram a não incidência da Contribuição Social Sobre o Lucro Líquido - CSLL e do IRPJ sobre os recursos percebidos a título de juros de mora.

Em que pese ainda não estar definido o placar do julgamento do recurso cujo objetivo é a uniformização da jurisprudência entre a Primeira e Segunda Turma do Superior Tribunal de Justiça, verifica-se uma crescente corrida dos contribuintes ao Poder Judiciário com o

OS RECURSOS DECORRENTES DO PAGAMENTO DE MULTA E JUROS, SUA NATUREZA INDENIZATÓRIA E SUA NÃO INCLUSÃO NA BASE DE CÁLCULO DO IMPOSTO DE RENDA DA PESSOA JURÍDICA E DA CONTRIBUIÇÃO SOCIAL SOBRE O LUCRO LÍQUIDO.

objetivo de garantir seu direito à restituição dos valores que foram indevidamente recolhidos no passado, bem como o direito de não mais se submeterem a recolhimentos futuros do IRPJ e da CSLL sobre os referidos juros de mora.

De fato, com todo respeito aos três Ministros que já declararam voto contrário aos interesses dos contribuintes, verifica-se que a tese conduzida pela Ministra Eliana Calmon e pelo Ministro Humberto Martins reveste-se de argumentos de consistência, além de se fundamentar em vasta doutrina e jurisprudência tanto judicial como administrativa.

Com efeito, a Constituição Federal, através do artigo 153, inciso III, estabelece que a União possui competência para tributar a renda e os proventos de qualquer natureza.

Em observância aos preceitos constitucionais, dispõe o artigo 43 da Lei nº 5.172/66 Código Tributário Nacional - CTN, que o imposto sobre a renda e proventos de qualquer natureza tem como fato gerador a aquisição de disponibilidade econômica ou jurídica de (i) renda, assim entendido o produto do capital, do trabalho ou da combinação de ambos e (ii) de proventos de qualquer natureza, assim entendidos os acréscimos patrimoniais não compreendidos pela hipótese anterior.

Em relação à CSLL, instituída pela Lei nº 7.689, de 15 de dezembro de 1988, sua base de cálculo é o resultado do

exercício, antes da provisão para o imposto de renda, que nada mais é que o lucro líquido do exercício antes da provisão para o IRPJ.

Aliás, este foi o entendimento manifestado pelo próprio Supremo Tribunal Federal no julgamento do Re. 146.733-9/SP, que teve como Relator o Ministro Moreira Alves, quando julgou a constitucionalidade da CSLL, reconhecendo explicitamente ter esta contribuição a mesma base de cálculo do IRPJ, a configurar uma bitributação permitida pela própria Constituição.

Portanto, em que pese a competência outorgada pela Constituição Federal para a instituição da tributação através do IRPJ e da CSLL, bem como considerando a identidade entre as bases de cálculo de ambos os tributos, deverá o legislador ordinário necessariamente respeitar os limites da acepção econômica do termo rendas ou proventos, na forma explicitada pelo Código Tributário Nacional quando da instituição da tributação pelo IRPJ e pela CSLL.

Em linhas gerais, o termo lucro, na acepção explicitada pelo CTN para rendas e proventos, é empregado para significar o ganho realizado pelas pessoas jurídicas consubstanciado no acréscimo patrimonial.

Portanto, para que ocorra a incidência do IRPJ e da CSLL, deve ser avaliada a natureza jurídica do valor ingressado e se este valor representa, de fato, uma riqueza nova que corresponda a um acréscimo do patrimônio do contribuinte.

Assim, considerando que os valores recebidos a título de juros de mora, na vigência do Código Civil de 2002, têm natureza indenizatória, portanto não representam um acréscimo ao patrimônio do contribuinte – riqueza nova -, mas apenas a recomposição deste ao seu “status quo ante”, não pode, sobre os juros de mora em questão, incidir o IRPJ e a CSLL sob pena de inconstitucionalidade. €

João Marcos Colussi
jmarcos@mattosfilho.com.br
sócio de Mattos Filho, Veiga Filho, Marrey Jr. e
Quiroga Advogados.

sumatra

A cima de Tudo, Especialista em Café

Espírito Santo do Pinhal - SP - Brasil
+55 19 3661 9900
www.sumatra.com.br

mantiqueira
Doutor Coffee
sumatra
Cafés Brasil

110 Escolas = 1100 Computadores

SP.....20

MG.....63

BA.....03

ES.....16

PR.....02

RJ.....06

Total: 110

Criança do Café na Escola



Jovem Empreendedor



Produtor Informado



Café Seguro



Sustentabilidade empresarial: o verdadeiro sabor do café

Apoio:



Areado/MG



Santos/SP



Alto Jequitibá/MG
Piumhi/MG (Distrito Penedos)
Caparaó/MG



BRANCO PERES
AGRI BUSINESS
Eloi Mendes/MG
São João da Mata/MG



Garça/SP
Durandé/MG
São Miguel do Anta/MG
Carlópolis/PR
Boa Esperança/MG (2 salas)
Santo Antônio da Alegria/SP
Capelinha/MG
Londrina/PR



Atinópolis/SP
Domingos Martins/ES
Coqueiral/MG



Sapucaia/RJ (2 salas)



Bonito/BA
Ouro Fino/MG (2 salas)



Campos Gerais/MG (Distrito de Córrego do Ouro)
Nova Resende/MG
Rio Paranaíba/MG
Serra do Salitre/MG
Caconde/SP



Centro do Comércio de Café
do Estado de Minas Gerais
Varginha/MG



Vitória/ES



Albertina/MG
Santo Antônio do Jardim/SP



Exportadora de Café Guaxupé Ltda

Guaxupé/MG (2 salas)
Caconde/SP
Guaranésia/MG
Juruaia/MG
Muzambinho/MG
São Pedro da União/MG
Tapirubá/SP



Programa Jovem Empreendedor



Colatina/ES



Barra do Choça/BA
Araguari/MG
Luís Eduardo Magalhães/BA



Comércio Exterior
Uma empresa do grupo NECOM

Varginha/MG
Machado/MG
Santana da Vargem/MG



Manhuaçu/MG



Exportação e Importação Ltda.
Espírito Santo do Pinhal/SP



Manhumirim/MG
Alfenas/MG
Garça/SP
Nova Venécia/ES



EXPORTADORES LTDA

Nepomuceno/MG
Mococa/SP
Caratinga/MG
Carmo da Cachoeira/MG
Ituna/ES
Viçosa/MG



Monte Carmelo/MG
Cabo Verde/MG



IJM - Comércio Exportação e Importação de Café Ltda
Projeto Produtor Informado



Ouro Fino/MG
Andradas/MG
Espírito Santo do Pinhal/SP



Nova Venécia/ES
Lajinha/MG
Brejetuba/ES



Cafés Brasil

Poços de Caldas/MG
Amparo/SP
Campestre/MG
Andradas/MG
São Sebastião da Gramma/SP
Espírito Santo do Pinhal/SP (2 salas)
Três Pontas/MG



Mococa/SP



Piumhi/MG



IMPORTADORA E EXPORTADORA
Pancas/ES



Santo Antônio do Amparo/MG
Muzambinho/MG



Carmo do Paranaíba/MG (2 salas)



Exportação e Importação de Café Ltda.

Poços de Caldas/MG (2 salas)
São João da Boa Vista/SP (3 salas)



Manhuaçu/MG
Venda Nova do Imigrante/ES



São Gabriel da Palha/ES
Varre-Sai/RJ
Baixo Guandu/ES
Três Pontas/MG
Nova Venécia/ES
Itaguaçu/ES (2 salas)
Sooretama/ES



Empresa de Café S.A.

Santana da Vargem/MG
Eloi Mendes/MG
Três Pontas/MG
Campos Gerais/MG
Duas Barras/RJ
Monsenhor Paulo/MG
Paraguape/MG
Bom Jardim/RJ (2 salas)
Nepomuceno/MG



Good Food, Good Life



ACS comemora 140 anos de existência

Sob o comando de Michael e Georgina Timm, a ACS recebeu em grande estilo para a comemoração dos 140 anos da entidade, em jantar realizado na Estação Santos, reunindo cerca de 400 convidados.

Presenças do Deputado Barros Munhoz, Presidente da Assembleia Legislativa de São Paulo do Prefeito João Tavares Papa, do Presidente do Conselho Deliberativo do CECAPÉ, João Antonio Lian, e de grande número de representantes das empresas associadas ligadas às várias atividades. Visível o grande entusiasmo dos presentes com o transcurso da data e o excelente momento que a entidade atravessa, que vem lhe conferindo crescente representatividade. 





Com o tempo tudo fica melhor,
inclusive nosso visual.
Café Capital em novas embalagens.



Av. Itaóca, 1925 - Inhaúma - Rio de Janeiro-RJ
CEP: 21061-020 - Filial: R. Jaime P. de Moraes, 432
Volta Redonda-RJ - CEP: 27213-112 - Tel. (21) 2560-5432
www.cafecapital.com - cafecapital@cafecapital.com



Coquetel CCCRJ

40





De colono à cafeicultor

Fazenda da Rancharia



42

A cafeicultura de Cantagalo do século XIX, está intimamente ligada a colonização de Nova Friburgo pelos suíços que ali aportaram para fundar a Colônia de Nova Friburgo. Muitas famílias vindas da Suíça chegaram em Nova Friburgo no ano de 1820, receberam um lote e em alguns casos moradias muito rústicas onde instalaram suas famílias e tinham como objetivo cultivar a terra para produzir alimentos básicos para suprir as necessidades da corte. No entanto, poucas foram as famílias que permaneceram em seus lotes que em alguns casos eram totalmente impróprios para a lavoura.

É difícil dizer quando migraram para a região de Cantagalo, que na época ocupava toda a região hoje ocupada pelos municípios de Cordeiro, Duas Barras, Carmo, e Santa Maria Magdalena.

Assim, consultando o registro paroquial de terras de Cantagalo muitos são os suíços que já possuíam pequenas posses ou fazendas na região como os Lengruber, Werme-linger, Ludolf, Herggendorn, Monnerat, entre outros. Aqui iremos abordar a trajetória da família Monnerat, que

tornou-se uma das mais importantes emprestando seu nome a um distrito de Cantagalo.

Em 12 de setembro de 1819, partia do porto de Dordrecht, na Holanda a família de François Xavier Monnerat e sua esposa Elizabeth Koller, com seus sete filhos (Ursulo Joseph, Jean Joseph, Marie Barbare Regine, François, Sebastien, Marie e Henri), a bordo do veleiro "Canilla", chegaram ao Rio de Janeiro no dia 8 de fevereiro de 1820, e seguiram para Nova Friburgo onde receberam o lote de nº 58.

Até 1837, nada se sabe desta família, quando então os irmãos João José e Sebastião adquirem a sesmaria denominada Rancharia do Norte, de Manoel José Pereira e sua mulher D. Victoria do Amor Divino, por três contos de réis, para onde toda a família foi residir em uma pequena moradia, praticamente cercada de mata virgem. Estabeleceram inicialmente nesta propriedade uma fazenda de criação de mulas que alugavam aos fazendeiros para transportar suas mercadorias, a partir de então a vida desta família passa por grandes transfor-

mações. Em 1845, falece Sebastião em um acidente, antes, em 1825, já haviam perdido a filha Maria. Em 1848, curiosamente vamos encontrar uma escritura de venda da fazenda Monte Verde, com três escravos, alguns animais e benfeitorias, feita por Francisco Xavier e D. Elizabeth, aos seus filhos Francisco e Henrique Monnerat.

Observando a documentação existente sobre a família é fácil verificar que o seu crescimento monetário se deu principalmente porque se mantiveram unidos, mesmos após o casamentos de João José com D. Anna Maria Heggendorf, de Henrique com Maria Rosalina Marchon e de Maria Bárbara Regina com José Lutterbach, apenas Ursulo José parecia um pouco distante do resto da família, que casou-se com Maria Isabel Cortat.

Francisco Xavier Monnerat, falece em 1858, e é provável que a partir de então os irmãos começaram a administrar suas próprias fazendas.

Francisco, se estabelece na fazenda Monte Verde. Henrique, adquiriu várias propriedades e João José que inicialmente comprara a sesmaria “Rancharia do Norte”, com o advento do crescimento da cultura do café na região também tornou-se dono das fazendas São Vicente, Nossa Senhora da Guia, São João, Conceição e com a firma Viúva Monnerat & Filhos acrescentou as fazenda Conceição dos Pinheiros, Riachuelo, Santo Antonio do Monte, Penedo e Jacaré, além de inúmeros sítios, formando aí uma grande rede de produção de café.

João José, faleceu em 1877, mas a firma seguiu seu curso e sobreviveu a abolição dos escravos, tendo então a cabeça José Monnerat.

Em 1891, inicia-se na Comarca de Cantagalo a ação de liquidação da sociedade agrícola Viúva Monnerat & Filhos, para dar partilha de bens aos menores herdeiros de José Constancio Monnerat, um dos sócios da firma.

O patrimônio foi avaliado em 1:467:439\$000 contos de réis, sendo que, as propriedades valiam 1:075:000\$000, e o restante em dinheiro, títulos, etc.

Anna Maria Heggendorf Monnerat, falece em 1896, aos 90 anos de idade, em sua fazenda “Rancharia do Norte”, deixando ainda em vida um grande legado aos seus filhos.

Em 1883, Francisco José Monnerat e sua mulher D. Marianna Wermelinger, fazem a partilha de bens, entre seus herdeiros, aí pode-se ver que possuíam apenas as fazendas Monte Verde, e do Lajeado situadas em Duas Barras, o total dos bens é de 265:776\$305 contos de réis, possuíam ainda 57 escravos e 96.000 pés de café distribuídos nas duas propriedades.

Em 1888, Henrique e sua esposa D. Maria Rozalina fazem partilha entre vivos legando a seus filhos parte de suas propriedades guardando para si a fazenda da Rancharia, seus bens são avaliados em 270 contos de réis e tinham ainda plantados 230 mil pés de café. €



CCCV elege nova diretoria



Evandro Baccon



44

Biênio 2011/2012

Diretoria Executiva

Presidente: Luiz Antônio Polese

Vice-Presidente: Jorge Luiz Nicchio

Diretor Secretário: Vicente Rubens da Silva

Diretor Financeiro: Bruno Forzza Sarcinelli

Diretor de Patrimônio: José Eugênio Ruschi Tápias

Diretor Social: Otacílio José Coser Filho

Conselho de Administração:

Luiz Antônio Polese

Jorge Luiz Nicchio

Dante Micheline Neto

Deórgenes Perim

Fábio Coser Teixeira

João Henrique Teixeira de Siqueira

José Eugênio Ruschi Tápias

Leonardo Saviatto Breda

Mário de Abreu Guerra

Otacílio José Coser Filho

Sérgio Giestas Tristão



Museu do Café recebe premiação dos melhores cafés de São Paulo

No dia 05 de novembro, o Museu do Café sediou a cerimônia de premiação do 9º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo – Prêmio Aldir Alves Teixeira. Promovido pela Câmara Setorial de Café de São Paulo e pela Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios (CODEAGRO), ligada à Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento, o evento marcou a divulgação dos produtores que mais se destacaram durante a disputa e seus respectivos compradores.

Entre os 78 lotes selecionados em 14 concursos regionais realizados pelo Estado de São Paulo, onze foram classificados como finalistas pela comissão julgadora, cinco na categoria “Café Natural”, outros cinco na categoria “Cereja Descascado” e um na categoria “Micro Lote”. A cada finalista foi atribuído um lance mínimo, de acordo com a nota obtida na avaliação dos especialistas, que balizou o leilão realizado no dia 20 de outubro na Associação Comercial de Santos.

O evento no Museu do Café premiou o produtor João Antônio Garrote, de Itaí, associado à PROCED – Associação dos Produtores de Café Descascado de Piraju e Região – como o vencedor do concurso por ter recebido, da Octavio Café, o lance de R\$ 7.100 a saca. Na categoria “Café Natural” o campeão foi Márcio Luiz Bergamo Favaro, de Sautaiá, também associado da PROCED, que teve seu lote comprado pelas empresas Octavio Café e Café Baronesa, respectivamente, por R\$ 1.650 e R\$ 1542 a saca. Na categoria “Micro Lote” o premiado foi o produtor José Emílio Lisboa, de Piraju, que teve seu lote arrematado pela Cafeteria do Museu pelo valor de R\$ 2.400 a saca.

O 9º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo também premiou os principais compradores. Na categoria “Diamante”, destinado ao maior investimento em qualidade, a vencedora foi a empresa Torrefação e Moagem Café Serra da Gramma. Na categoria “Ouro” – maior valor de aquisição por saca – a campeã foi a Octavio Café, com o maior lance do leilão: R\$ 7.100. Já na categoria “Especial”,

a vencedora foi a Cafeteria do Museu, por ter oferecido o maior lance para o “Micro Lote”.

Cafeteria do Museu: o melhor café de São Paulo e do Rio de Janeiro.

Vem da cidade de Piraju, a 330km de São Paulo, a mais nova preciosidade da Cafeteria do Museu, instalada no Museu do Café, em Santos/SP. O grão produzido em uma propriedade de meio alqueire, colhido manualmente e escolhido à exaustão, foi o vencedor do 9º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo – Prêmio Aldir Alves Teixeira, na categoria “Micro Lote” e está à disposição dos clientes ao preço de R\$ 8 a xícara ou R\$ 160 o quilo.

O produto, disponível para saborear na hora ou levar para casa, tem como características doçura acentuada, acidez equilibrada e final com sabor consistente e agradável. O café é resultado da primeira safra do produtor José Emílio Lisboa, e foi cultivado entre 620 e 650 metros de altitude, bem abaixo do mínimo de 800 metros considerada como ideal pelos especialistas do setor.

Outra novidade da Cafeteria do Museu é o grão vencedor do 1º Concurso de Qualidade do Rio de Janeiro. Com aroma de frutas secas, encorpado e acidez nula, o café premiado custa R\$ 2,50 a xícara ou R\$ 32 o quilo.

Os melhores cafés de São Paulo e do Rio de Janeiro se juntam aos outros sete tipos de grãos de alta qualidade já oferecidos pela Cafeteria do Museu: Cerrado de Minas, Sul de Minas, Chapadão do Ferro, Blend da Cafeteria, Orgânico, Bourbon Amarelo Premium e Jacu Bird Coffee. Os interessados também podem receber o café moído de sua preferência em casa, entrando em contato pelo e-mail: cafeteria@museudocafe.com.br.

A Cafeteria do Museu fica na rua XV de novembro, 95, no Centro Histórico de Santos, instalada no piso térreo do Museu do Café, e funciona de segunda a sábado das 8h às 18h e aos domingos entre 10h e 18h. €

Arquivo CCRJ



Ministro Rossi recebe exportadores

O Ministro Wagner Rossi, acompanhado do Secretário de Energia e Produção, Manoel Bertone, e do Diretor do Departamento do Café, Robério Silva, recebeu no dia 13 de dezembro o exportador Jair Coser, da Unicafé Comércio Exterior, Antônio Augusto de Meireles Reis, da Tristão Comércio Exterior, e o Diretor Geral do CECAFÉ, Guilherme Braga Pires. Na pauta, o excelente desempenho da exportação no corrente ano, que deverá trazer uma receita cambial recorde de cerca de 5,4 bilhões de dólares, e os bons preços que o mercado de café apresenta. Discutiram também as sérias distorções trazidas ao mercado pela atual sistemática do PIS e da Cofins. Coser defendeu a conveniência de se aplicar um sistema baseado no modelo adotado pelo Governo para a carne bovina, de suspensão nas operações internas e tributação no varejo. O Ministro Rossi mostrou-se favorável à sugestão e recomendou à sua equipe acelerar os estudos, em conjunto com a Fazenda. 

46

NOVO PRESIDENTE DA MITSUBISHI

No último dia 25 de novembro, a Mitsubishi recepcionou os seus clientes e representantes das várias áreas de negócios nas quais a empresa atua para a apresentação do novo CEO (Chief Executive Officer), Ken Kobayashi (foto). Kobayashi, em seu discurso, saudou os presentes e renovou o empenho da empresa em expandir as suas atividades no Brasil, pois acredita firmemente nas potencialidades do Brasil. Pelo café, presentes o Diretor Geral do CECAFÉ, Guilherme Braga, Washington Luiz Alves Rodrigues, da Ipanema Coffee e Mariana Caetano, da Fazenda São Lourenço, do Grupo BMG. 

Florindo Dalberto recebe o prêmio Engenheiro do Ano – Agronomia

Arquivo Pessoal



Em solenidade realizada no dia 11 de dezembro, na Estação Convention Center, em Curitiba, o engenheiro agrônomo londrinense Florindo Dalberto foi condecorado com o "Troféu Paraná de Engenharia", na categoria "ENGENHEIRO DO ANO - AGRONOMIA", concedido pelo Instituto de Engenharia do Paraná - IEP, em homenagem aos relevantes trabalhos prestados à engenharia paranaense e brasileira.

Dalberto foi um dos fundadores do Instituto Agrônomo do Paraná - IAPAR em Londrina na década de 1970, reconhecido como entidade classe mundial e tem marcado uma ativa trajetória, como presidente da Adetec, da Câmara do Café do Paraná, da Fundação do Café em Campinas(SP), e também como secretário municipal da Agricultura e do Ambiente, e do Fórum Desenvolve Londrina. Atualmente, é o presidente da Associação de Londrina e da Federação Paranaense de Engenheiros Agrônomos. 

Arquivo CCRJ



DELEGAÇÃO COLOMBIANA DO PROGRAMA TOMA CAFÉ VISITA O BRASIL

Participantes do programa colombiano de promoção do consumo doméstico de café, chamado **Toma Café**, sob a coordenação de Ana María Sierra, estiveram no Brasil em novembro para uma série de visitas e reuniões. O objetivo do grupo era conhecer o dinâmico mercado brasileiro de café e aprender mais sobre os programas locais para estimular o consumo desenvolvidos pela ABIC e pelo setor café durante os últimos 20 anos, que levaram o consumo de café no Brasil a mais que dobrar neste período. A iniciativa Toma Café, oficialmente lançada na Colômbia em março de 2010, tem a empresa P&A Marketing Internacional como sua consultora desde 2008. €

Arquivo P&A



A Coordenadora do Programa, Ana Maria Sierra e sua comitiva.



José Sette - Diretor Executivo da OIC

Diretor da OIC estima que a receita dos países exportadores de café atingirá o recorde de US\$ 16,5 bilhões em 2010

O brasileiro José Sette, Diretor Executivo da OIC anunciou que a receita cambial do conjunto de países produtores de café, em número de 54 nações, deve alcançar em 2010 a cifra recorde de US\$ 16,5 bilhões, superando os resultados de 2008 (US\$ 15,4 bilhões) e 2009 (US\$ 13,3 bilhões). Sette acredita que o volume das exportações deva se situar em torno de 94 milhões de sacas, que se compara com 97,7 milhões em 2008 e 94,5 milhões em 2009.

Nos preços, destacou os aumentos de 54% em 2010 na Bolsa de New York, que alcançou em novembro o pico de US\$ 221,45 cents. por lp, mostrando o aperto na oferta de cafés arábicas. Nos robustas, a Bolsa de Londres exibiu altas de 44% no ano, refletindo problemas no suprimento a partir do Vietnã, principal produtor mundial da variedade. €

Concurso de Qualidade de Cafés de Minas Saca do melhor café é vendida a R\$ 8.100,00

A cerimônia de premiação do VII Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais foi realizada na Universidade Federal de Lavras – UFLA, contando com a presença do Secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Gilman Viana e do reitor da UFLA, Antônio Nazareno Guimarães Mendes, além de diversas lideranças do setor e dos 49 finalistas, familiares, técnicos da Emater e demais profissionais ligados ao sistema agroindustrial do café.

Foram premiados os seis lotes vencedores de cada região produtora (Sul, Cerrado e Matas de Minas), nas categorias natural e cereja descascado, todos tiveram o lance mínimo de R\$617,00 garantido pela empresa Carmo Coffees.

Emater / MG



O campeão da categoria cereja descascado foi o café de Ralph de Castro Junqueira do município de Carmo de Minas, da região Sul de Minas. O micro-lote deste café recebeu o lance máximo do leilão, sendo vendido para um consórcio de empresas (Carmo Coffees, Café Kahlua Ltda e Beccor) ao valor de R\$ R\$8.100,00 a saca do café beneficiado. O lote deste café vencedor teve também o maior lance, no valor de R\$1.500,00 cada saca. O melhor café da categoria natural também é da região Sul de Minas, do município de Ilcinia, de propriedade de Efrain Botrel Alves. A saca deste café foi vendida pelo valor de R\$ 4.000,00.

O Concurso foi promovido pela Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por intermédio da EMATER/MG e com apoio da UFLA. 

48

Subsídio rural proposto por Melles é aprovado em Comissão da Câmara

A Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural da Câmara dos Deputados aprovou o projeto de lei (5424/2009), de autoria do deputado federal Carlos Melles (DEM/MG) que prevê subsídio de R\$ 500,00 por hectare com atividade agropecuária. O objetivo do projeto, de acordo com o deputado Carlos Melles, é garantir renda mínima para o produtor rural, principalmente em tempos de crise e amenizar efeitos negativos do clima, cambiais, de mercado e de crédito. O projeto prevê também atualização de valores a cada dois anos, até o limite de R\$ 750 e o produtor continuaria a receber outros subsídios, como os aplicados ao seguro rural e ao escoamento da safra.

Segundo o deputado Carlos Melles, “o subsídio é necessário para colocar o produtor rural brasileiro em igualdade de condições com os produtores do restante do mundo, já que estes recebem subsídios de seus países, garantindo, inclusive, o comércio a preços mais justos de seus produtos”. O deputado Luiz Carlos Heinze (PP/RS) disse na audiência que essa proteção se faz necessária. “No Brasil o produtor é quem subsidia o consumidor e no restante do mundo, os governos subsidiam seus produtores”, disse ele citando um estudo da Embrapa e Fundação Getúlio Vargas que concluiu que cerca de três milhões de produtores rurais sobrevivem com uma renda bruta de até dois salários mínimos por mês. “Desta forma é justo que os produtores brasileiros tenham uma subvenção”, concluiu o deputado Heinze.

O projeto segue agora para análise na Comissão de Finanças e Tributação da Câmara dos Deputados.

Janine Moraes / Agência Câmara



10º Prêmio Cafuso/UCC - os campeões do café do ES

Presença feminina predomina a premiação do concurso de melhor arábica

O Prêmio Cafuso/UCC para os Cafés das Montanhas do Espírito Santo revelou os melhores produtores de café do Estado em solenidade no município de Venda Nova do Imigrante, com a participação do Governador Paulo Hartung e o Governador eleito Renato Casagrande, além de empresários, como o presidente da Realcafé, Sérgio Tristão e o diretor de compras no Brasil, Shota Takemoto da UCC.

A presença feminina predominou a premiação, que teve na primeira colocação Hilda Stein Krokling, do município de Marechal Floriano. A amostra da produtora, de 83 anos, foi selecionada entre as 560 inscritas na disputa por cafeicultores de 18 municípios capixabas em 2010. O segundo lugar foi para a produtora Renata Vargas de Souza, de Conceição do Castelo. A terceira colocação ficou com cafeicultor João Manegoni, de Venda Nova do Imigrante.

O Governador Hartung parabenizou os produtores rurais pelo constante investimento na qualidade do café nos últimos anos e ressaltou que a mudança de postura promove o desenvolvimento da economia do Estado, além de proporcionar maior renda ao trabalhador do campo. "É fundamental diversificar a atividade agrícola. Isso garante renda o ano todo, independente das condições ambientais. A preservação dos recursos naturais, especialmente, dos recursos hídricos durante a produção também garantirá a continuidade da cafeicultura do Estado. Estamos no caminho certo", destacou. O senador Renato Casagrande, governador eleito, assegurou que dará continuidade aos investimentos visando promover crescimento ainda maior do setor agrícola capixaba. €

Lygia Belloti



A Campeã da etapa estadual Hilda Stein Krokling entre o diretor de compras da Ueshima Coffee Company (UCC), o presidente da Realcafé, Sérgio Tristão e o prefeito de Marechal Floriano

Líderes defendem a adesão do Brasil ao AIC

Em audiência pública realizada pela Comissão de Agricultura da Câmara dos Deputados, em 16 de novembro, por convocação do Deputado Carlos Melles, representantes do CECAPÉ, ABIC, ABICS e CNC, manifestaram-se favoravelmente à ratificação pelo Congresso Nacional da participação do Brasil no Acordo Internacional do Café. As lideranças enfatizaram a necessidade de que a aprovação se concretize o mais rapidamente possível, pois o Brasil é um dos poucos países que ainda não obtiveram autorização de seu Congresso para aderir ao Acordo, aprovado em setembro de 2007, retardando a sua entrada em vigor.

O Deputado Silas Brasileiro, relator do projeto, no dia seguinte, obteve a aprovação da Comissão de Agricultura à sua proposta de adesão e atualmente o plenário da Câmara já ratificou a participação brasileira. O projeto encontra-se no Senado, sendo muito provável que seja sancionado pelo Presidente da República ainda em 2010. €

Sivanildo Cruz



Sivanildo Cruz



UESHIMA inaugura novas instalações

Arquivo UCC Ueshima



A UESHIMA BRASIL inaugurou no dia 9 de dezembro as novas instalações de seu escritório em Santos, recebendo um grande número de convidados. Com a presença do Presidente da ACS, Michael Timm, e de inúmeros empresários do café, Shota Takemoto, Gerente Geral da UCC no Brasil, saudou os convidados e enfatizou que o novo escritório reflete a importância que o Grupo Ueshima dá aos seus negócios com o Brasil. Wagner Wakayama, Diretor Geral de Compras de Matéria Prima no Japão, e que foi o titular da empresa em Santos durante muitos anos, fez uma ampla apresentação sobre as atividades da Ueshima no mercado japonês e a liderança que exerce no segmento do consumo nos lares.



Yutaka Washizu



Guilherme Braga

Masaki Kondo da Mitsubshi Brasil e Yutaka Washizu da Itochu destacaram a importância da atuação do escritório de Santos e a continuação dos bons negócios. Guilherme Braga Pires, do CECAFÉ, falou em nome do comércio exportador, assinalando a longa tradição e relacionamento do Grupo Ueshima com o Brasil, que contribuíram para a posição de liderança que a empresa e o café brasileiro exibem no mercado do Japão.



Masaki Kondo



OLAVO BARBOSA É REELEITO COMO O MELHOR PRODUTOR DE LEITE

O exportador Olavo Barbosa (87), fundador da Exportadora Guaxupé Ltda., uma das empresas líderes na exportação de café, foi eleito o Melhor Produtor de Leite do País, na Feira Internacional da Cadeia Produtiva do Leite. Teve a sua trajetória na atividade leiteira contada em reportagem da revista Globo Rural, edição dezembro 2010, na qual foi capa.

A combinação café e leite encontra em Olavo Barbosa o seu melhor exemplo. Empresário inovador e bem sucedido no café, onde a Exportadora Guaxupé ocupa lugar de destaque, com faturamento anual próximo de US\$ 150 milhões em 2010, tornou-se na extração de leite o maior produtor e distribuidor mundial de leite A, e na industrialização de produtos derivados do leite formou uma empresa de ponta, a partir de uma estrutura verticalizada que lhe assegura escala e amplas oportunidades de mercado. €



Paella & Torneio Interagrícola Social de Golfe



O Grupo EISA, liderado por Jorge Esteve Jorge e Antônio Vidal Esteve, realizou mais uma vez a sua tradicional confraternização de final de ano, promovendo o torneio social de golfe e, no encerramento, um jantar, cujo prato principal foi a especialidade espanhola, a paella.

O time vencedor do torneio neste ano foi composto de Javier Faus, Carlos Santana, Clóvis Junqueira e Arthur Graf (foto). Presentes cerca de 300 convidados das várias áreas do café. €

Museu do Café oferece programação especial sobre cultura afrobrasileira

Programação contou com oficina de confecção de máscaras africanas em papel machê, contação de história sobre a criação do mundo através dos orixás, música ao vivo e visitação gratuita

Um mergulho na cultura afrobrasileira, abordando suas lendas, costumes e música. Essa foi a proposta da programação especial "Cultura Afro", oferecida pelo Museu do Café – Organização Social ligada à Secretaria de Estado da Cultura de São Paulo - em homenagem ao Dia da Consciência Negra. As atividades gratuitas foram realizadas entre 18 e 20 de novembro e incluíram oficina, contação de história e apresentação musical.

Abrindo a programação, a "Oficina de Máscaras Africanas", ministrada pela professora Juliana Bordalo, ensinou os alunos a confeccionar as tradicionais máscaras africanas em papel machê. Durante a oficina, foi abordada também a história, os significados e os diferentes usos do objeto típico da cultura africana.

Já no dia 19, a programação foi direcionada às crianças. Dois contadores de história narraram a criação do mundo através dos orixás. Durante a apresentação, que contou com elementos cênicos e música ao vivo, personagens como Olorun, Oxalá, Nanan, Exu, e outros orixás, figuras marcantes da cultura africana, foram apresentadas às crianças de maneira lúdica e estimulando a imaginação.

Encerrando a programação, no dia 20, além de visitação gratuita ao seu acervo, o Museu do Café ofereceu o show "Da África ao Brasil", do Centro Cultural Bambaê. A apresentação contou com canções de capoeira e afrobrasileiras acompanhadas de berimbau, atabaque, cânticos, intervenções e danças típicas. 



Arquivo Museu do Café

A apresentação dos contadores de história



Macquarie Group

No dia 09 de Novembro, o Museu do Café recebeu evento organizado pelo Macquarie Group, instituição financeira de origem australiana e que mantém sede no Brasil desde 1999. Executivos, empresários e outros profissionais ligados ao mercado cafeeiro estiveram entre os convidados da palestra "Perspectivas Econômicas no Brasil", ministrada por John Welch, diretor e estrategista-chefe de mercados emergentes da Macquarie Capital, em Nova Iorque.

Secretário do Ministério da Alemanha

A Câmara do Comércio e Indústria Brasil – Alemanha ofereceu coquetel receptivo ao Secretário do Ministério do Transporte, Construção e Desenvolvimento Urbano da Alemanha, Rainer Bomba. O evento foi realizado no dia 20 de outubro, no espaço da Cafeteria do Museu do Café, e contou com a participação de diversas autoridades ligadas aos dois países. Rainer Bomba veio ao Brasil acompanhado de comitiva de empresários alemães para discutir, junto às autoridades locais, alternativas de modernização e melhoria de acessibilidade no porto de Santos. €



Arquivo Museu do Café

Conferência Marítima 2010

No dia 14 de outubro, o Museu do Café sediou o coquetel de abertura da Conferência Marítima 2010, que este ano chegou à sua terceira edição. Com a participação de diversas autoridades ligadas ao setor, o encontro marcou o início do evento que trata sobre negócios, legislação e aspectos operacionais que impactam nas atividades marítimas e portuárias. €



Arquivo Museu do Café

Ministro Wagner Rossi mantém as normas da IN 16



O Ministro da Agricultura Wagner Rossi recebeu no último dia 7 de dezembro dirigentes da ABIC, acompanhados de representantes dos demais segmentos, para discutir aspectos da IN 16, que estabelece padrões de qualidade mínimos para o mercado interno. O Presidente da ABIC, Almir Filho, transmitiu ao Ministro as preocupações dos industriais levantadas durante o ENCAFÉ, notadamente quanto à utilização da avaliação sensorial como elemento da determinação se o café é próprio ou não para consumo (ver matéria nesta edição).

O Ministro Rossi, após lembrar que a edição da IN 16 resultou de pleito da ABIC, disse que aceita estabelecer como parâmetro para a determinação se o produto é próprio ou não para consumo a realização de exames laboratoriais, substituindo um critério subjetivo por um processo objetivo de apuração. Adiantou, contudo, que não aceitaria flexibilizar as exigências e limites com impurezas e teor de umidade, e entende que a avaliação sensorial pode ser usada para proporcionar uma visão das qualidades de bebida oferecidas ao consumo. Encarregou a sua assessoria de rever o texto da normativa em conjunto com representantes da indústria. Diante de impasse nas discussões que ocorreram nos dias seguintes, o Ministro decidiu, conforme nota divulgada no dia 16 de dezembro, manter a regulamentação tal como editada na IN 16. €



Paulo Shibukawa

Museu do Café oferece programação de Natal com luz e música

Durante o mês de dezembro, o Museu do Café, Organização Social ligada a Secretaria de Estado da Cultura de São Paulo, promoveu uma série de eventos gratuitos inseridos na programação especial “Natal com gostinho de café”. Entre as atrações oferecidas estiveram a reativação da iluminação da fachada do edifício da Bolsa Oficial de Café e apresentações musicais com o Coral Municipal de Santos, o Grupo de Flautas da UME Leonardo Nunes, a Banda Marcial Infantil de Cubatão e o duo Choro de Bolso.

Abrindo a programação, no dia 09 de dezembro, o Museu do Café recebeu o Coral Municipal de Santos. Regido pelo maestro Roberto Martins, o grupo executou repertório de música clássica, MPB, e também as tradicionais canções natalinas. Após o espetáculo, o público presenciou a reativação da iluminação da fachada do edifício da Bolsa Oficial de Café.

No dia seguinte, a atração foi o Grupo de Flautas da UME Leonardo Nunes, que se apresentou sob a cúpula de entrada do edifício da Bolsa Oficial de Café. O grupo é formado por 40 crianças que integram o “Projeto Sopro Doce”, da Secretaria Municipal de Educação de Santos.

Já no dia 15, foi a vez da apresentação da Banda Marcial Infantil de Cubatão, composta por 30 crianças. O espetáculo – o primeiro das crianças fora da cidade Cubatão – emocionou o público ao incluir repertório com clássicos da música mundial, canções de natal e trilhas sonoras de sucessos do cinema. €

Encerrando a programação “Natal com gostinho de café”, no dia 23 de outubro o duo Choro de Bolso, com participação especial da cantora Babi Mendes, apresentou, no espaço da Cafeteria do Museu, repertório com canções de natal de compositores brasileiros.



Paulo Shibukawa



Formatura do Programa Jovem Empreendedor em Santos



No dia 07 de dezembro, 20 alunos do ensino médio da E. E. Barnabé participaram do evento de formatura da Mini-Empresa Fuxic Mania S.A/Estudantil realizado na sala do pregão do Museu do Café, em Santos.

O Projeto é uma parceria entre o Cecafé e a ONG Junior Achievement firmada desde 2003. Durante 3 meses, os jovens trabalharam na organização de uma empresa, produziram fivelas tic-tac enfeitadas com fuxico, receberam salários, venderam os produtos e, ao final, distribuíram o lucro. Enfim, realizaram todas as práticas empresariais. A mini-empresa lucrou R\$ 625,00, distribuídos aos jovens empreendedores, e doou o valor de R\$ 250,00 e mais 100 fivelas ao Lar Santo Expedito.

O coordenador do projeto, Ronaldo Taboada, parabenizou os alunos, afirmando que com organização e persistência, apesar dos desafios, finalizaram com sucesso o Projeto.

Participaram da formatura a representante da Junior Achievement, Rita de Cássia Lacerda, Karen Ariano e Celene Araújo do Cecafé, Sandra Valeriano, vice-diretora da E.E. Barnabé, a colaboradora Ana Cláudia Vieira e Irene Brás da Unicafé, pais dos alunos, e os responsáveis pelo sucesso do projeto, que contou com o apoio e dedicação dos voluntários Ronaldo Jamar Taboada, associado do Museu do Café, da ACS e diretor da empresa Five Star Service, Ana Maria Miguez, do Jornal A tribuna, Fabiana Santos, Fábio Mossini, da TOTVS e Liliana Dantas da EISA Interagrícola. 





Formatura dos alunos de Serra do Salitre/MG

No dia 02 de dezembro foi realizada a formatura de 108 alunos do curso de informática básica da E. M. Dalila Lopes da Silveira, localizada em Serra do Salitre, região do Triângulo Mineiro. O curso foi ministrado na sala digital do "Projeto Criança do Café na Escola", inaugurada em 2006 em parceria com a Cooxupé e Lavazza. €



Organização Internacional do Café – OIC

O café é uma das commodities mais negociadas no mundo, sendo produzido em mais de 50 países em desenvolvimento, para alguns dos quais proporciona até 50% das receitas de exportação. Portanto, os esforços para assegurar uma economia cafeeira mundial saudável são importantes, em termos econômicos, sociais, ambientais e políticos.

A OIC é o único organismo intergovernamental a serviço do café, congregando países produtores e consumidores para, por meio da cooperação internacional, enfrentar os desafios com que o produto se depara em todo o mundo. A OIC foi estabelecida em Londres, em 1963, sob os auspícios das Nações Unidas, devido à grande importância econômica do café, com a finalidade de estabilizar o mercado e evitar graves consequências políticas e econômicas em diversos países produtores.

A OIC oferece aos representantes governamentais e do setor privado oportunidades para a troca de opiniões e a coordenação de políticas e prioridades em reuniões periódicas, incentiva a sustentabilidade da economia cafeeira mundial, promove a melhoria da qualidade do café, fomenta a expansão do consumo mundial do grão, coordena projetos de desenvolvimento cafeeiro destinados a agregar valor e aprimorar a comercialização e assegura a transparência do mercado, disponibilizando informações objetivas e abrangentes sobre o setor global por meio de dados estatísticos e estudos de mercado.

Diante disso, o Conselho Internacional do Café, em 28/9/2007, aprovou o texto do Acordo Internacional do Café de 2007 - AIC de 2007, cujo objetivo é fortalecer o setor cafeeiro global num clima de mercado, promovendo sua expansão sustentável em benefício de todos os participantes. Esse acordo terá vigência de dez anos, com possibilidade de prorrogação por mais oito anos, tendo sido assinado pelo governo brasileiro em 19 de maio de 2008.

O AIC/2007, reunindo 77 países, 97% da produção mundial e cerca de 80% do consumo mundial, constitui-se fórum para consultas e negociações intergovernamentais sobre questões cafeeiras e também sobre os meios de alcançar equilíbrio entre a oferta e a demanda mundiais, em bases que assegurem, aos consumidores, o abastecimento adequado de café a preços equitativos e, aos produtores, mercados para o café a preços remunerativos e que contribuam para o equilíbrio de longo prazo entre a produção e o consumo. Como nos convênios de 1994 e 2001, no Acordo de 2007 não há cláusulas destinadas a regular o mercado.

Entre os principais objetivos constantes do texto do AIC de 2007 destacam-se: facilitar a expansão e a transparência do comércio internacional de todos os tipos e formas de café; promover a eliminação de obstáculos ao comércio; coletar, difundir e publicar

Arquivo CCCRU



informações econômicas e dados estatísticos sobre a economia cafeeira; promover o desenvolvimento do consumo e de mercados para todos os tipos e formas de café, inclusive nos países produtores e desenvolver, avaliar e buscar financiamento para projetos que beneficiem os membros e a economia cafeeira mundial.

A OIC coopera estreitamente com agências especializadas de commodities e com outras organizações internacionais que têm o mandato específico de apoiar a agricultura e os produtores agrícolas, sendo que a sua posição estratégica em café permite à organização dar coerência às ações relacionadas ao produto, com grande ênfase na apresentação de projetos para o desenvolvimento sustentável do setor cafeeiro.

Por deter a condição de Maior produtor mundial de café e a caminho de se tornar também o Maior Consumidor Mundial, o Brasil tem um papel importante na OIC. Reflexo disso é que, durante as negociações para adoção do novo Acordo, os principais temas de interesse do Brasil foram incorporados ao texto, tais como a manutenção da OIC como o foro para discussões relativas à economia e promoção comercial do setor cafeeiro, a preservação do caráter intergovernamental da organização, a promoção do consumo mundial de café e a manutenção do português como língua oficial.

Por expresso comando constitucional, a participação do Brasil no AIC/2007, foi submetida ao Congresso Nacional. Após o trâmite nos diversos órgãos e audiências públicas, aprovação na Câmara e estágio avançado no Senado, o projeto poderá ser sancionado pelo Presidente da República ainda este ano.

É conveniente destacar que o Brasil tem muito a ganhar com a sua participação na OIC. A condição de membro qualifica o país a manter estreitos contatos com representantes de associações de países

produtores e importadores, a participar de projetos de desenvolvimento do setor e ter acesso aos dados estatísticos e demais informações sobre o mercado cafeeiro mundial.

A ratificação do AIC de 2007 também trará: incentivos aos países membros a desenvolver procedimentos de segurança alimentar; a implementação de estratégias que ampliem a capacidade das comunidades locais e dos pequenos produtores; a disponibilização de informações sobre instrumentos e serviços financeiros aos produtores, inclusive em relação ao crédito e métodos de gestão de uso.

O Plano de Ação Estratégico da OIC estabelece rumos durante a vigência do acordo, através de ações abrangidas por quatro metas estratégicas amplas: servir como fórum para a formulação de políticas e soluções para fortalecer o setor cafeeiro global; dar maior transparência ao mercado cafeeiro e possibilitar a tomada de decisões econômicas com base em dados precisos e tempestivos; incentivar o desenvolvimento e a divulgação de conhecimentos sobre a economia cafeeira mundial e promover um setor cafeeiro sustentável.

Dentro de todo o contexto, a OIC precisaria aprofundar a questão da obtenção de preços justos aos produtores, o equilíbrio entre oferta e demanda, a remoção de barreiras tarifárias e não-tarifárias, que penalizam, por exemplo, as exportações brasileiras de café solúvel, pela discriminação na União Européia, e promover a discussão sobre a sustentabilidade nos seus múltiplos aspectos, incentivando a longevidade da atividade cafeeira.

Para ajudar os países produtores a planejar o futuro, seria útil que a OIC identificasse fontes e métodos de financiamento e disponibilizasse informações sobre novas tendências de mercado, por exemplo cafés sustentáveis, certificados e especiais, informações sobre os valores que o café obtém para os países consumidores. Caberia à OIC aprimorar, também, as informações referentes às safras dos países produtores, dando maior credibilidade diante de avaliações às vezes precipitadas e tendenciosas por parte de agentes do mercado.

Concluindo, acredito que a OIC poderá adotar uma posição mais firme na economia cafeeira mundial, se o AIC de 2007 for devidamente posto em prática pelos países membros. 

Robério Silva é Diretor do Departamento de Café do MAPA

O CeCafé anuncia a realização do



**4º
Forum
&
Coffee Dinner**

**SÃO PAULO - BRASIL
Maio/2011**

**Desafios para a Nova Década
*Challenges for the New Decade***

Evento de grande interesse para a comunidade cafeeira, vem se transformando em um dos mais importantes encontros internacionais do calendário do café. Além da oportunidade de conagração, que culmina com um jantar festivo na tradicional Sala São Paulo, teremos durante a manhã o Fórum, que debaterá temas globais como produção, consumo e suas tendências.



Agende desde já este importante compromisso.

A natureza é incontestável.
A tradição de uma empresa também.



Unicafé

COMPANHIA DE COMÉRCIO EXTERIOR

MATRIZ/HEAD OFFICE:

**Av. Nossa Senhora dos Navegantes, 675 - Conj. 500 - Enseda do Suá
CEP 29058-900 - VITÓRIA - ES - Tel: (55) 27- 2123-5858**

**ESCRITÓRIO / BRANCH
RIO DE JANEIRO - RJ**

**Rua São Bento, 8 - 19º andar - Centro
CEP 20090-010**

Tel: (55) 21-2159-8989

e-mail: unicafe@unicafe.com.br

**ESCRITÓRIO / BRANCH
SANTOS - SP**

**Rua do Comércio, 41 - Centro
CEP 11010-141**

Tel: (55) 13-2102-8787

• LONDRINA - PR • VITÓRIA DA CONQUISTA - BA • VARGINHA - MG • MANHUMIRIM - MG

www.unicafe.com.br