

Revista do Café



Centro do Comércio de Café do Rio de Janeiro

Ano 90 - Setembro 2011 - Nº 839



**Robério Silva é o novo
diretor executivo
da Organização
Internacional
do Café**



BRDESCO PRIME. PRESENÇA É TER UM GERENTE ESPECIALIZADO LADO A LADO COM VOCÊ OFERECENDO CONSULTORIA FINANCEIRA.

Cliente Prime tem atendimento especializado. Os Gerentes de Relacionamento são certificados pela ANBIMA* e isso significa que todos têm qualificação profissional para oferecer consultoria financeira e orientação sobre investimentos. Bradesco Prime. Presença lado a lado com você. Consulte nossos Gerentes de Relacionamento e abra sua conta. Confira em nosso site a Agência mais próxima de você. bradescoprime.com.br

Fone Fácil Bradesco Prime: 4002 0022 / 0800 570 0022 • SAC – Alô Bradesco: 0800 704 8383 • SAC – Deficiência Auditiva ou de Fala: 0800 722 0099 • Ouvidoria: 0800 727 9933

*ANBIMA - Associação Brasileira das Entidades dos Mercados Financeiro e de Capitais.



**Bradesco
Prime**

Índice

- 05** **Editorial**
- 06** Brasil elege diretor da OIC
- 08** Seminário Internacional do RJ
- 12** Entrevista Ricardo Villaveces
- 14** Museu do Café e o ano da Itália no Brasil
- 20** Capitalismo ao estilo chinês - Rubens Barbosa
- 22** Frente Parlamentar Mista do Café
- 24** Deu geada no cafezal, não façam podas já - J.B. Matiello
- 26** Certificações: novas oportunidades de um comércio justo
- 28** VII Simpósio de Pesquisa em Araxá/MG
- 30** Feijão Maravilha - Xico Graziano
- 32** IX Curso de Atualização em Cafeicultura
- 34** Fazenda das Três Barras - Prof^a Leila Vilela Alegrio
- 36** CONAB - Estimativa de Safra
- 37** **Panorama**
- Evento CeCafé**
- 48** Vitória/ES
- 50** Sapucaia/RJ
- 51** Espírito Santo do Pinhal/SP
- 52** Bom Jardim/RJ
- 53** Nova Venécia/ES
- Dia de Campo**
- 54** Muzambinho/MG
- Ponto de Vista**
- 56** Sylvia Saes - Distorções tributárias na cadeia do café



Wenderson Araújo



Wellington Pedro



Tadeu Nascimento



Agência Câmara



**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@cccrj.com.br

www.cccrj.com.br

Revista do Café

Coordenadora:

Alessandra Rodrigues de Almeida

Reportagens:

Miguel Barbosa, Natália Fernandes,
Paulo André Colucci Kawasaki
e Thiago Santos

Colaboradores:

J. B. Matiello, Leila Alegrio,
Rubens Barbosa, Sylvia Saes e
Xico Graziano.

Capa:

Robério Silva

Crédito da capa: Wenderson Araújo

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.



(set)

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

CANDIDATO BRASILEIRO VENCE ELEIÇÕES NA OIC

Robério Silva, Diretor do Departamento de Café do MAPA, foi escolhido pelo Conselho da OIC para o cargo de Diretor Executivo da organização, para um mandato de quatro anos. A eleição transcorreu após uma intensa disputa eleitoral que, no entendimento de muitos, acabou por fortalecer a instituição e evidenciar um alto grau de comprometimento de seus membros para com o seu futuro e como fórum de cooperação internacional nas questões do café.

No início do processo, três candidatos aspiravam ao cargo - pela ordem Brasil, México e Índia. Já nos primeiros entendimentos, observou-se uma polarização em torno dos dois candidatos americanos, fato que conduziu à retirada do representante da Índia. Com isso, os apoios dos demais países tornaram-se mais visíveis. O Brasil tinha a seu favor cerca de 80% dos votos dos países produtores, enquanto o candidato mexicano tinha como cacife o apoio dos Estados Unidos no grupo dos países importadores.

Recorde-se que o processo eleitoral da OIC prevê que as decisões requeiram o voto de pelo menos 70% em cada um dos dois grupos. Se a situação era favorável ao Brasil nos Produtores, o candidato mexicano tinha uma boa posição nos Consumidores, pois contava com o apoio declarado dos Estados Unidos desde os primeiros momentos. Com os EUA detendo cerca de 26% dos votos no Grupo dos Consumidores - portanto, sem votos suficientes para garantir a eleição - tornava-se necessário o apoio de outros membros, mais especificamente os que integram a Comunidade Européia - que votam em bloco e possuem 67% dos votos. O bloco europeu permaneceu sem definição durante todo o processo. Exibindo uma aparente preferência pelo candidato do México, mas com indicações de que não conseguiria uma posição definitiva em favor de um ou outro candidato, absteve-se da votação. Sendo assim, os seus votos - 67% do total - não seriam computados, passando os Estados Unidos a deter participação majoritária e garantindo, no grupo de Consumidores, vitória para seu candidato.



Embaixador Marcos Pinta Gama e Robério Silva

Arquivo CCCRJ

Formou-se, assim, o impasse. Vitória previsível para o Brasil, nos Produtores, e para o México, nos Consumidores. Com isso, e diante da absoluta impossibilidade da Comunidade Européia chegar a qualquer decisão neste ciclo de reuniões do Conselho, a decisão mais provável seria remeter a questão para reuniões futuras - março de 2012 -, com óbvio desgaste na estrutura da organização e no relacionamento de seus membros.

Entendimentos se processaram, sob a inspiração dos Estados Unidos, culminando com uma postura do México desprendida, corajosa e inteiramente comprometida com a OIC: a retirada da sua candidatura em favor do Brasil, a partir da realidade de que o candidato brasileiro tinha a preferência majoritária dos demais países produtores e que não interessava à Organização o adiamento da decisão.

Deste modo, alcançou-se o consenso e a opinião é a de que a OIC saiu fortalecida. Há desempenhos, neste resul-

tado, que devem ser ressaltados. A ação diplomática eficiente do pessoal do MRE, sob o comando dos Embaixadores Waldemar Carneiro Leão e Marcos Pinta Gama; a atuação paralela exemplar da delegação brasileira comandada por Manoel Bertone e Gerardo Fontelles, e o apoio dos parlamentares. Contribuiu, também, o excelente conceito do atual Diretor Interino José Sette que, com uma postura competente e serena, foi objeto de elogios no tocante à qualidade de seu

trabalho por inúmeras delegações dos países membros, honrando a tradição dos executivos brasileiros que já cumpriram a função. E, por fim, devemos destacar o desempenho do candidato do Brasil, Robério Silva, responsável por um pronunciamento muito elogiado pelo seu comprometimento com a instituição, isenção e competência.

Cumprе, agora, reflexão.

Guilherme Braga Abreu Pires Filho é Diretor Geral do CECAFÉ e Presidente do CCCRJ



Embaixador Waldemar Carneiro Leão,
Senador Ricardo Ferraço, Robério Silva, Manoel Bertone e
Embaixador Marcos Pinta Gama

6

Brasil assume principal posto da cafeicultura mundial

O Brasil se destaca e consolida sua representatividade no cenário agrícola internacional. Após José Graziano assumir a direção da Agência das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), Robério Silva foi eleito, em setembro, diretor-executivo da Organização Internacional do Café (OIC), principal cargo do setor no mundo.

Segundo ele, o primeiro trabalho será debater com os países questões administrativas fundamentais para o futuro da instituição, focando, inclusive, nos gastos com a sede, em Londres (ING). “Se não tivermos esses custos administrativos sob controle, como vamos tratar do que a OIC precisa fazer no seu dia a dia para satisfazer as necessidades de seus membros?”, questiona.

Robério também pretende transformar a entidade no centro das discussões internacionais. “Isso significa que temos que ser vigilantes com relação ao que se passa no mercado. Não vamos interferir, mas vamos garantir que os países possam cooperar de forma que se alcance preço remunerador aos produtores e justo aos consumidores”, explica.

Ele alerta que o Brasil está na vanguarda da cafeicultura mundial e, por isso, precisa contribuir de forma mais efetiva do que tem feito. “Nesse período de campanha, notei o apoio e a disposição dos brasileiros em cooperar de maneira mais intensa com a OIC e os demais membros”, relata.

Nesse contexto, um ponto chave no trabalho de Robério será o aumento do consumo com base na experiência do Brasil. “Há várias ações que já temos condição de implantar, mas o trabalho de promoção do consumo em nosso país é algo notório, uma experiência concreta que pretendo levar às demais nações e manter como bandeira de minha atuação”, destaca. Nos últimos 20 anos, o Brasil aumentou em mais de 130% o consumo, alcançando 19,1 milhões de sacas em 2010.

“Pretendo trabalhar a educação mercadológica dos produtores, criando um cenário benéfico à cafeicultura como um todo”.




Arquivo CCCRJ

A transferência de conhecimentos é outro ponto a ser lapidado. Para o brasileiro, atualmente a troca de informações vem ocorrendo de forma desorganizada, não havendo uma instituição centralizadora. “Quero que a OIC tenha uma participação nessa transferência. Devemos utilizar o conhecimento em tecnologia e pesquisa dos países que se destacam nessas áreas para contribuir ao desenvolvimento sustentável da cafeicultura mundial, com foco econômico, social e ambiental. A intenção é estruturar uma plataforma semelhante à do Consórcio Pesquisa Café do Brasil em nível internacional”, aponta.

Robério lembra que o fato de ser brasileiro não implicará políticas e ações apenas focadas em seu país. “A intenção é que a OIC seja uma plataforma para a cooperação mútua. Sabemos que o Brasil é a potência mundial do café, mas é uma potência disposta a contribuir para que o desenvolvimento econômico e social chegue a todos os países”, salienta.

Em relação ao mercado, ele opta por não exercer futurologia. “Prefiro não ter bola de cristal. Apenas garanto que trabalharei, enquanto diretor-executivo da OIC, para disseminar conhecimento para que o produtor tome decisões bem informado e não gere crises de superprodução”, afirma.

Para isso, pretende trabalhar a educação mercadológica dos cafeicultores. “Precisamos levar aos produtores as técnicas de comercialização modernas para que não colham a safra e saiam vendendo de imediato. O produtor precisa aprender a dosar sua renda, como ocorre no Brasil. Assim, cria-se um cenário benéfico à cafeicultura como um todo, pois os preços permanecem em níveis remuneradores e mais ou menos estáveis”, conclui. 

Paulo André Colucci Kawasaki

“O trabalho de promoção do consumo no Brasil é algo notório, uma experiência concreta que pretendo levar às demais nações”.

7



Arquivo CCCRJ

Seminário no Rio discute o futuro da cafeicultura no mundo



8

Reunidos no salão de conferências do Sheraton, representantes de todos os segmentos (produção, indústria, exportação e operadores de mercado futuro) assistiram palestras e debateram as perspectivas que se apresentam para o futuro do agronegócio café. O VI Seminário Internacional do Café aconteceu nos dias 5 e 6 de setembro e atraiu pessoas oriundas de todas as regiões cafeeiras.

Na solenidade de abertura, presentes o Governador Antonio Anastasia e o Secretário de Agricultura de MG, Deputados Carlos Mosconi, Carlos Melles e Silas Brasileiro, Embaixador Jório Dauster, Robério Silva (diretor do Departamento do Café do MAPA), Ricardo Villaveces (diretor da Federação de Cafeicultores da Colômbia), dirigentes de entidades e empresários.

Em seu discurso, Anastasia observou, em tom crítico, que a realidade orçamentária e jurídica brasileira reserva

aos governos estaduais um papel bem modesto na formulação e condução de políticas públicas, aí incluindo naturalmente as políticas de fomento à lavoura e à indústria cafeeira. Dentro do raio de ação que lhe compete, todavia, o governo de Minas tomou algumas iniciativas importantes. A principal delas, por ser a que será responsável pelo planejamento e articulação de todas as ações governamentais, foi a criação do Fórum Estadual do Café, que reúne governo e entidades de classe. “Toda ação pública apenas será executada com base nas decisões do Fórum”, sentenciou o governador.

Anastasia então enumerou as principais ações discutidas no Fórum e que já começaram a ser implementadas no estado: um certificado de origem e qualidade, emitido pelo governo do estado, para os cafés produzidos em Minas que cumprirem um padrão de excelência; um seguro agrícola; e um Fundo Estadual, que se somaria ao Fundo Nacional do Café para ajudar os cafeicultores a realizarem o custeio de suas lavouras e a investirem em tecnologia.



Governador
Anastasia
discursando
na abertura
do Seminário

Wellington Pedro

O governador filosofou um pouco sobre a necessidade do Brasil agregar valor ao café. “Soa estranho para mim que Alemanha e Itália sejam os maiores exportadores mundiais de café torrado”, disse, lembrando em seguida que ao fim da II Guerra, houve uma grande oportunidade de iniciar a exportação de grandes quantidades de café torrado. “Mas deixamos passar”, lamentou. Por fim, declarou que o governo de Minas está empenhado em formular políticas de fomento à agregação de valor ao café exportado.

“Você tem o direito de tomar o bom e puro café”

Américo Sato, recém-empossado como presidente da Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC), informou que a demanda interna no Brasil deverá chegar a 22 milhões de sacas em 2013, superando as atuais 21 milhões de sacas absorvidas anualmente nos

EUA e consolidando, portanto, o Brasil como o maior consumidor de café no mundo.

Sato revelou o novo slogan da campanha promocional da ABIC: “Você tem o direito de tomar o bom e puro café”, onde se revela que o novo foco da entidade será a elevação da qualidade do café oferecido ao consumidor brasileiro. “Nosso programa de qualidade do café já tem alguns anos, mas agora vamos revigorá-lo”, anunciou Sato, que foi um dos idealizadores e executores (era presidente da ABIC na época) da bem sucedida campanha do Selo de Pureza, que conseguiu estancar uma tendência de queda no consumo per capita de café, fazendo-o voltar a crescer a taxas surpreendentes. A ABIC iniciou diálogo com a Associação Brasileira de Supermercados (ABRAS), declarou Sato, num esforço de convencer os grandes grupos de varejo a apoiar a campanha de qualidade promovida pela instituição.

“O café hoje é o alimento líquido mais consumido no Brasil”, afirmou Sato, acrescentando que, segundo pesquisas, o produto só perde para a água. Segundo Sato, 79% dos brasileiros consomem café regularmente.

Apesar dos números pujantes de consumo, a indústria torrefadora vai mal, prejudicada por um ambiente de concorrência feroz, e uma cultura do “quanto mais barato, melhor”. A lucratividade do setor tem sido insuficiente, prejudicada ainda pela dificuldade que o setor tem para repassar os preços ao produto final. Sato exibiu gráficos onde compara a evolução do salário mínimo, da inflação, do preço de alguns produtos básicos, do próprio custo do café em grão, com a evolução do preço do café torrado no varejo, de 1994 a 2011. Em todos os gráficos, o café torrado perde valor relativo de mercado.

Estimativas de Safra e de Consumo

O economista Luiz Otavio Araripe, sócio-diretor da exportadora Valorização, observou que nos últimos 13 anos-safra, de 1998/99 a 2010/11, o Brasil registrou um uso líquido de 527,70 milhões de sacas. Para chegar a este número, Araripe disse que procurou ser bastante conservador, inclusive minimizando o consumo interno, usando quantidades mais modestas que as estimadas pela ABIC, e convertendo o café solúvel em equivalente a café verde através de uma fórmula mais compatível com as tecnologias atuais (multiplicando o solúvel por 2,2 e não por 2,6, como é recomendado – anacronicamente, segundo o economista - pela OIC).

Expectativa de safra

ANO	ÁREA	PRODUTIVIDADE	INTERVALO	PRODUÇÃO
2011	2.057.776	21,27	LIMITE SUPERIOR	45.081.940
			LIMITE MÉDIO	43.768.874
			LIMITE INFERIOR	42.455.808
2012	2.113.335	25,44	LIMITE SUPERIOR	55.376.138
			LIMITE MÉDIO	53.763.240
			LIMITE INFERIOR	52.150.343
2013	2.170.395	23,06	LIMITE SUPERIOR	51.550.787
			LIMITE MÉDIO	50.049.308
			LIMITE INFERIOR	48.547.829

Fonte: CONAB

Araripe questionou os órgãos federais responsáveis pelo levantamento de safra por não fazerem um confronto de seus números com o uso líquido comprovado. “As safras brasileiras, no total somado dos últimos 13 anos, não podem ser muito diferentes de 527,7 milhões de sacas”, sentenciou.

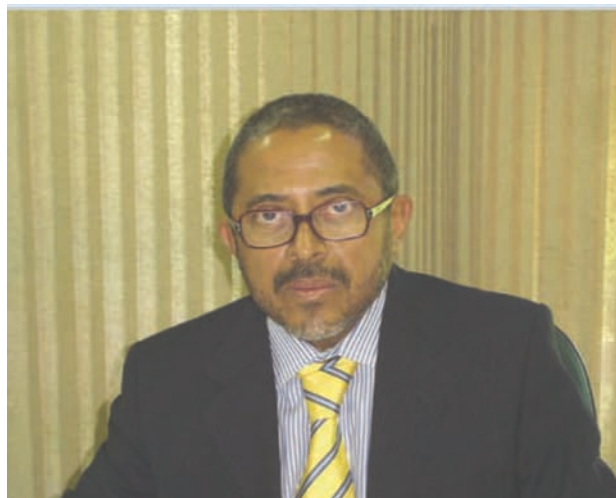
Ele observou que a produtividade brasileira possivelmente irá crescer a taxas maiores do que a registrada nos últimos anos, que ficou numa média de 1,5% ao ano, por causa dos preços altos. O economista observou que o Brasil tem um potencial hoje para produzir de 47 a 50 milhões de sacas, e que os agentes que falam em 60 milhões não estão sendo realistas. O aumento da produtividade, lembrou Araripe, não permite um aumento maior do que 5% ao ano, de maneira que o parque cafeeiro não comporta, atualmente, um aumento de produção significativo em menos de três anos. Apenas um aumento da área plantada, que não está ocorrendo, poderia acarretar um crescimento realmente relevante da oferta brasileira. “Esquece-se muitas vezes que a oferta de café é relativamente inelástica no prazo inferior a três anos, que é o tempo necessário para plantar um pé de café”.

O economista também discorreu sobre as perspectivas do consumo mundial de café, que deverá atingir, segundo ele, 138 a 140 milhões de sacas em 2011/12. Ele observou, no entanto, que o consumo per capita mundial ainda é baixo, apenas 1,2 kg ao ano, e que seis dos dez países com mais população apresentam consumo per capita igual a zero.

Em função justamente desse baixo consumo per capita no mundo, Araripe acha que as perspectivas de aumento são muito positivas, e que tem sido justamente essa circunstância que tem puxado os preços internacionais para cima. “O consumo de café tem crescido em toda a parte, até mesmo nos EUA e na Europa, vistos como mercados maduros e estagnados”, disse.

Jorge Queiroz, analista da Conab, apresentou quadros que apontam para aumento da produtividade e da

produção brasileira nos próximos dois anos. Fazendo questão de afirmar que seus números correspondiam somente a exercícios estatísticos, sem relação com a estimativa oficial da entidade para a qual trabalha, Queiroz estimou que a expectativa de safra para o Brasil para o ano que vem (safra 2012/13) será de 52,15 a 55,37 milhões de sacas, com ponto médio em 53,76 milhões de sacas.



Jorge Queiroz

O aumento da produção se dará em consequência da elevação da produtividade, que vem apresentando um crescimento constante nos últimos anos, devendo atingir 25,44 sacas por ha em 2012, e também pela entrada em produção de áreas em formação. A Conab identificou que a área em formação (lavouras com menos de três anos, ainda não produtivas), depois de atingir seu nível mais baixo em 2006, com 169 mil hectares, vem subindo gradualmente, devendo chegar a 247 mil hectares em 2012.

Avaliações do Mercado

Robério Silva, em sua palestra, forneceu números atualizados sobre a cafeicultura brasileira: 287 mil propriedades, 43 cooperativas, 1.356 indústrias de torrefação e 230 exportadores. Atual diretor do Departamento do Café do Ministério da Agricultura, Silva é o indicado pelo governo, com apoio do setor privado, para a vaga de diretor executivo da Organização Internacional do Café (OIC), cuja eleição acontece ainda este ano em Londres. Em virtude da influência do Brasil, e de prévio acordo com a Colômbia, a vitória de Robério é dada como certa. (ver matéria)

O evento contou ainda com palestras de Guilherme Braga, diretor geral do Cecafé, que apresentou um detalhado panorama estatístico da exportação brasileira nos últimos anos. Sergio Wanderley, veterano do setor exportador, hoje pesquisador da Fundação Getúlio Vargas, falou da pressão mundial para que os países



produtores ampliem a sua produção de café, projetando preços altos para o café e outros alimentos por mais dez anos, com possível aumentos repentinos; Carlos Brando, maior especialista brasileiro em marketing e promoção de café, fez uma exposição brilhante, da qual pode-se destacar sua previsão de que o desenvolvimento de maquinários específicos para a cafeicultura de montanha, como o derriçador, poderá deflagrar, no médio prazo, uma revolução na renda e na produtividade do pequeno produtor das áreas de topografia acidentada, que atualmente registram um desempenho ruim nesses quesitos.

Lilian Miranda, diretora do setor de café da Nestlé, fez uma magnífica palestra, onde enfatizou a necessidade de sensibilizar o setor varejista nacional a dar mais importância à questão da qualidade na hora de negociar as marcas que serão oferecidas em suas prateleiras.

Octavio Pires, diretor da Dreyfus, falou sobre a importância dos contratos futuros na BMF e na ICE (bolsa de Nova York). Pires acentuou a necessidade do café brasileiro natural investir na criação de um hedge mais adequado do que a bolsa de NY; o setor deveria pressionar as entidades reguladoras para dispensar mais atenção ao tema, pois isso poderia fortalecer a posição do grão brasileiro no mercado internacional. Pires comemorou o fato do café lavado brasileiro, cuja produção já atinge 5 milhões de sacas, poderá agora ser entregue em NY, permitindo aos produtores uma forma de precificação pública, transparente e com liquidez adequada para embasar seus investimentos.

Ouviu-se ainda a opinião de vários representantes da lavoura, como Francisco Assis, presidente da Federação de Cafeicultores do Cerrado; João Lopes Araújo, presidente da Associação de Cafeicultores da Bahia; e Lúcio

Dias, diretor da Cooxupé, maior cooperativa de café no país. Vale destacar também a excelente palestra de Aymbiré Fonseca, pesquisador da Embrapa, que falou sobre o café robusta no Espírito Santo.

Conclusões

Como resultado de tantos debates e palestras, pode-se dizer que há um sentimento generalizado de que há fundamentos para que os preços do café continuem estáveis pelo menos durante os próximos três anos, e provavelmente até por mais tempo. Existe uma forte pressão global para aumento da oferta de café, já que a população mundial deverá atingir 9,1 bilhões de pessoas em 2050, conforme lembrou Sergio Wanderley, usando números oficiais da ONU.

Poucos países além do Brasil têm condições de suprir esta demanda crescente; mesmo assim, não se vê, até agora, nenhum movimento relevante de expansão do parque cafeeiro nacional, possivelmente em virtude dos altos custos necessários para implantação de uma lavoura nova, agravados pela explosão do preço da terra verificado nos últimos anos. O equilíbrio entre oferta e demanda poderia ser alcançado, por outro lado, através de uma eventual queda no consumo, deprimido justamente em função dos preços altos. O fator populacional e a alta no poder aquisitivo observada nas economias emergentes não apontam, todavia, para essa direção. O mais provável é que os preços se mantenham estáveis, e mesmo sujeitos a picos sazonais, e que tenha início um aumento gradual da produção, não apenas no Brasil, mas em todo mundo. Carlos Brando, em sua palestra, lembrou que vários países produtores vem apresentando custos menores que os do Brasil, além de vender seu café a preços mais altos, de maneira que a atividade cafeeira voltou a ser extremamente lucrativa nessas regiões, especialmente na África. ☉



Cláudio Arouca / Edu César

COLÔMBIA BUSCA RECUPERAR A PRODUÇÃO, COM RENDA

Entrevista exclusiva com Ricardo Villaveces, diretor técnico da Federação de Cafeicultores da Colômbia.

12

Nesta entrevista, realizada nos bastidores do VI Seminário Internacional de Café, realizado no Rio de Janeiro, Villaveces deu uma informação preciosa: o cafeicultor colombiano apenas obtém uma renda familiar que lhe proporciona aceitável qualidade de vida se possuir 3 hectares de café. Nem menos nem mais que isso. Com menos, terá problemas graves de renda, dificilmente seus filhos continuarão na atividade, e poderá haver abandono da lavoura na primeira crise, como parece ter sido o que ocorreu, em parte, nos últimos anos. Com mais, terá que contratar gente, agregando despesas trabalhistas, administrativas e burocráticas que também lhe dificultarão manter custos compatíveis com sua receita. Esse problema (ou esse “fato”, como disse Villaveces) constitui, portanto, um dos mais graves entraves à sustentabilidade da cafeicultura colombiana, cuja área média de café plantado nas propriedades é de 1,6 hectares.

RC: Em sua palestra, você falou que a meta da Federación é elevar a produção cafeeira da Colômbia nos próximos anos para cerca de 18 milhões de sacas. Qual a viabilidade concreta desse objetivo?

Ricardo Villaveces: Claro que não vamos crescer se não houver mercado, e não vamos crescer se os preços não forem viáveis. Então tudo vai depender de como evoluem os preços e o mercado. Mas se essas condições se dão, cremos que é uma meta factível. O incremento na área não precisa ser tão grande. É fundamentalmente uma renovação por cafeeiros mais jovens. E um aumento da densidade por área. Não é nada impossível.

RC: A cafeicultura colombiana tem 553 mil produtores, contra 287 mil produtores no Brasil. Essa característica de microfún-

dio não traz problemas de sustentabilidade ao cafeicultor?

Villaveces: É mais que um problema: é um fato. Sim, o cafeicultor colombiano trabalha em áreas muito pequenas, em condições difíceis. Mas o que pensamos é que se essas pessoas conseguirem ter uma lavoura jovem, tecnicada, bem manejada, podem ter uma receita que lhes tornem a atividade viável, com uma renda familiar e pessoal satisfatórias. Por isso estamos empenhados em dar muita importância aos cafés de boa qualidade. Sustentáveis, especiais, diferenciados. Porque nessas situações, os prêmios que se obtêm são significativos.

RC: Durante sua palestra, o moderador Francisco Ourique falou nas similitudes entre a cafeicultura brasileira e colombiana, ambas dominadas por pequenos cafeicultores. Mas o que se chama

de pequeno no Brasil muitas vezes é um grande na Colômbia. As proporções são muito diferentes. Há algum estudo na Federação que indica um tamanho mínimo recomendável ao cafeicultor para que sua atividade seja viável economicamente?

Villaveces: Sim, depende da região, depende das características. Mas se pode pensar que uma pessoa que tenha três hectares de café bem manejados pode ter uma vida familiar razoável, atender suas necessidades, e viver em condições aceitáveis. Três hectares é pouco mas às vezes é bastante porque é um tamanho que

ainda lhe permite trabalhar familiarmente. Se cresce além disso, teria que contratar gente e aí as coisas se tornam diferentes.

RC: Mas a grande maioria dos produtores colombianos têm menos de 3 hectares...

Villaveces: Sim, hoje a área média no país, de café plantado, é de 1,6 hectares. Isso é média. Obviamente há muitas pessoas que tem mais de 3 hectares. E normalmente entre esses pequenos que tem 1,6 ha ou menos, isso é o que possuem em área de café, mas o tamanho médio de suas propriedades é de 4 hectares.

RC: O custo de produção na Colômbia durante os anos recentes manteve-se em níveis bem mais altos do que os do Brasil. Com todas essas renovações, conseguiu-se baixar um pouco esse custo em relação a seus concorrentes?

Villaveces: Sim, eu acho que conseguiu baixar. Mas ainda é uma tarefa por fazer e temos que prosseguir avançando nisso. À medida que vamos plantando variedades mais eficientes, mais produtivas, e aproveitando melhor as áreas disponíveis, os custos por hectare caíram e vão continuar caindo. €

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



Museu do Café antecipa comemorações do ano da Itália no Brasil

Exposição “Itália-café-Brasil: Qui si beve caffè” retrata a relação entre os dois países tendo o café como condutor

Antecipando as comemorações do Momento Itália-Brasil, celebrado entre outubro de 2011 e junho de 2012, o Museu do Café, Organização Social vinculada à Secretaria de Estado da Cultura, inaugurou em agosto a exposição “Itália – café – Brasil: Qui si beve Caffè”. Por meio de um profundo trabalho de pesquisa, a mostra apresenta um olhar sobre a influência italiana no Brasil sob o ponto de vista de uma paixão comum aos dois países: o café. A exposição tem o apoio do MAPA, e fica em cartaz até 29 de janeiro de 2012.

“O brasileiro é apaixonado por café, mas nem todos imaginam a influência italiana nos modos de preparo e no hábito do consumo do café ao longo dos anos no Brasil. A exposição propõe contar esta história”, explica Andrea Matarazzo, Secretário de Estado da Cultura.

A viagem no tempo começa com uma imagem do porto de Genova, principal porta de saída durante o período

mais intenso da imigração italiana ao Brasil. Entre 1875 e 1901, mais de 1,5 milhão de italianos desembarcaram em terras brasileiras para trabalhar, principalmente, nas lavouras de café. A mostra, por meio de objetos e imagens, apresenta o panorama da situação econômica da Itália à época, a forte demanda por mão-de-obra nos cafezais do Brasil, e como a chegada dos trabalhadores europeus apresentou uma nova perspectiva de trabalho relacionado à prosperidade, muito diferente da lógica escravagista que vigorava no país.

A partir daí, a exposição se dedica a retratar a trajetória do hábito de consumo de café no Brasil. Do boiadeiro ao



Tadeu Nascimento

camponês do início do século XX – com o café levado para a labuta em garrafas de vidro tapadas à rolha – das porcelanas finas das tradicionais famílias da elite paulistana da metade do século passado, às grandes cafeteiras e os copos de plástico dos ambientes de trabalho da atualidade. “Utilizando objetos de várias épocas, a mostra passeia pelas transformações do tradicional cafezinho ao longo dos anos, contemplando ainda a revolução dos filtros de papel, o café solúvel, as cafeteiras italianas, até chegar às modernas máquinas de espresso caseiras”, afirma Marília Bonas, Diretora Técnica do Museu do Café e curadora da mostra.

Ao café espresso, tipicamente italiano, a exposição reservou especial atenção. Uma máquina adaptada permite ao visitante entender o funcionamento da invenção que se espalhou pelo mundo e se transformou em um dos mais populares métodos de preparo da bebida.

Se o Brasil tem se destacado cada vez mais não apenas pela quantidade, mas pela qualidade do grão produzido, a Itália há muitos anos se mantém como referência no preparo da bebida e no design de suas máquinas. Um exemplo é a Victoria Arduino, lançada originalmente em 1905 e que se tornou referência em todo o mundo. O modelo italiano serviu de inspiração para a primeira máquina brasileira de café coado, a Monarcha, que ainda hoje pode ser encontrada em estabelecimentos de todo o país. A mostra apresenta ao público uma releitura comemorativa da marca

Attilio de Gasperis, do Instituto Italiano di Cultura SP, Secretária de Agricultura, Mônica Bergamaschi e Luiz Hafers descerram a fita inaugural

Cornélio Ridel, Guilherme Braga, Américo Sato, Antonio Cavaco, Beatris Braga e Eduardo Heron



italiana e um exemplar original, datado de 1934, da cafeteira nacional.

O acervo da exposição traz ainda publicidades de marcas italianas, das décadas de 1940 e 1960, com referências ao grão produzido no Brasil, e embalagens nacionais que buscam agregar valor a seu produto relacionando-o ao modo de preparo italiano. A relação entre os dois países tendo o café como condutor evolui até o panorama de suas sólidas relações na esfera comercial, com destaque para a grande representatividade do grão brasileiro no mercado italiano. Em 2010, o país europeu foi o terceiro principal destino da exportação nacional, com 2,78 milhões de sacas de 60 kg.

Como um contraponto ao porto de Genova, de onde partiram primeiros imigrantes rumo ao Brasil, o fim do percurso se dá no porto de Trieste, a principal porta de entrada do grão brasileiro na Itália. “O mundo não saberia o que é um bom café se não fosse a Itália. A ela o Brasil deve não só o prazer pela bebida que o transformou numa potência, mas uma herança de coragem e esperança arraigada no seio de mais de 25 milhões de descendentes”, resume Marília Bonas, diretora técnica do Museu do Café.

16

Uma parada antes do desembarque

Antes de desembarcar dessa viagem, o visitante ainda pode passar alguns momentos em uma típica cidade do interior paulista da metade do século XX. A ambientação de



Marília Bonas Conte, diretora técnica do Museu do Café e curadora da Exposição

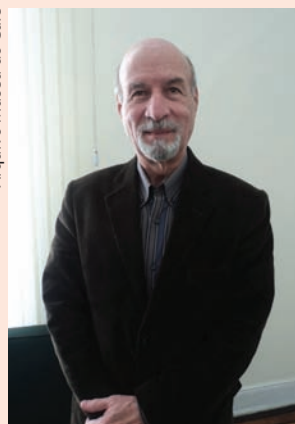
Museu do Café tem novo presidente

O Conselho de Administração da Associação dos Amigos do Museu do Café empossou no mês de junho o novo presidente executivo da instituição. Cornélio Ridel, 69 anos, substitui Américo Takamitsu Sato, que recentemente assumiu a presidência da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC).

Ridel é administrador de empresas, classificador de café, e fez carreira no Brasil e no exterior em empresas ligadas à cafeicultura. Seu currículo apresenta passagens, entre outras, por Naumann Gepp, Nestlé e Comexim. Entre os objetivos de sua gestão, o novo presidente destaca o reforço à representatividade do setor cafeeiro e a difusão do conhecimento da variedade e qualidade do café brasileiro.

“Temos que transmitir ao público a informação sobre todo o esforço e carinho necessários para levar o café da semente à xícara”, afirma.

Arquivo Museu do Café



Cornélio Ridel


praça é embalada pela trilha sonora que exemplifica, por meio da música, como a imigração italiana impactou de forma decisiva na formação da cultura brasileira em seus mais diferentes aspectos.

Nas praças interioranas, os bancos costumam trazer gravados em seu encosto os nomes das grandes empresas da cidade. No caso da mostra “Qui si beve caffè”, eles fazem referência à importância de quatro grandes organizações italianas nas relações entre Itália e Brasil no mercado de café: Lavazza, Segafredo, Illy e Paccorini.

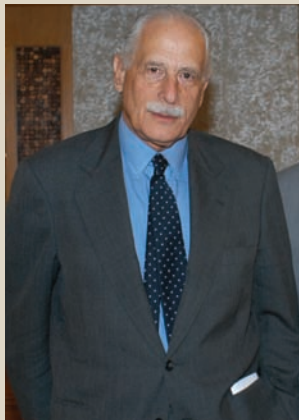
A Lavazza, principal indústria torrefadora italiana, adquire cerca de um milhão de sacas de café brasileiro por ano e agora pretende instalar uma fábrica para a produção de seus “pods” (cápsulas) no Brasil. Já a Segafredo fomentou o desenvolvimento do café espresso e tem raízes impor-

tantes na atividade cafeeira no país, como a fazenda modelar em café no município de Piunhi/MG, uma indústria de torrefação e moagem em Belo Horizonte – que exporta cerca de 25 mil sacas de café verde, torrado & moído e em embalagem final ao consumidor –, além de uma exportadora de café.

A Illy tem sua importância destacada pela ação de seu fundador Ernesto Illy. Pioneiro na busca incessante pela melhoria da qualidade do grão – ainda na década de 1960-, foi também o responsável por introduzir os concursos de qualidade de cafés no Brasil e criador da Universidade Illy, que vem se dedicando com afinco à questão da sustentabilidade.

Por fim, o Grupo Paccorini, empresa de logística, armazenagem e prestação de serviços, que mantém com o Brasil tradicionais laços de cooperação. Foi a empresa responsável pela administração do primeiro entreposto do café brasileiro no exterior, no Porto de Trieste, cuja atuação foi fundamental para a liderança do produto nacional no mercado italiano e na área dos Bálcãs. Hoje, a empresa se destaca na prestação de serviços no Brasil por meio de inúmeros armazéns nas áreas cafeeiras do país. 

Arquivo CCCR



Luiz Hafers, presidente do Conselho de Administração da AAMC

Museu da Imigração

Os caminhos do café e da imigração no Brasil voltam a se cruzar. Após ser selecionada em chamada pública realizada pela Secretaria de Estado da Cultura, a Associação dos Amigos do Museu do Café passa a ser responsável pela gestão do Museu da Imigração, antigo Memorial do Imigrante. O equipamento, localizado na capital paulista, está fechado desde agosto de 2010 para restauro das edificações e reformulação dos espaços expositivos, com a implantação de novo projeto museológico. Entre as principais tarefas atribuídas à nova gestora está a coordenação dos processos em andamento visando a reabertura do museu ao público.

A nova exposição do Museu da Imigração mesclará recursos interativos e multimidiáticos, com o rico acervo físico e documental da instituição. Em seus oito módulos, a mostra abordará a natureza

migratória do homem, as particularidades dos movimentos migratórios no Brasil, a importância da Hospedaria dos Imigrantes, o cotidiano dos estrangeiros que lá permaneceram, o encaminhamento dos trabalhadores ao campo, a importância dos imigrantes para a consolidação do estado e da cidade de São Paulo, os movimentos migratórios atuais e os diferentes usos do edifício da Hospedaria ao longo dos anos.

Além da exposição de longa duração, o museu ainda abrigará mostras temporárias, auditório, biblioteca, e centro de referência e pesquisa, responsável por oferecer subsídios para novas abordagens sobre o tema. “As possibilidades e interesses são infinitos”, conclui Luiz Hafers.

“Não é apenas um museu de imigração, nossa responsabilidade é maior. Trata-se de um pedaço decisivo da história de São Paulo e das pessoas que hoje vivem aqui”, destaca Luiz Hafers, presidente do Conselho de Administração da Organização Social. “Todo o brasileiro traz a história dessa viagem de audácia e coragem, de sonho e de esperança, em seu DNA”, completa.



18



Tadeu Nascimento





Capitalismo ao estilo chinês

O crescente investimento externo da China e a presença cada vez mais forte de suas empresas em países em desenvolvimento começam a expor dificuldades culturais geradas pelo modelo de gestão empresarial implantado em terras africanas e latino-americanas.

O semanário *The Economist* recentemente publicou trabalho mostrando o que está acontecendo na África. A China é atualmente o maior parceiro dos países africanos e é o destino de mais de um terço do petróleo produzido naquele continente. As empresas chinesas, privadas e públicas, estão investindo pesadamente na produção agrícola, de manufaturas e no varejo. Recursos chineses são responsáveis pela construção de numerosas escolas, hospitais e edifícios públicos. Seu comércio superou US\$ 120 bilhões em 2010. Nos últimos dois anos, a China fez mais empréstimos para países em desenvolvimento, especialmente na África, do que o Banco Mundial. Entre 2005 e 2010, estima-se que 14% dos investimentos chineses no exterior foram canalizados para a África sub-sahariana e grande parte dos empréstimos está condicionada a compras de produtos chineses.

20

A China goza, até aqui, de uma vantagem em relação aos países desenvolvidos que investiram nos países em desenvolvimento nos últimos duzentos anos: sua atividade não despertava hostilidade. Sua lua de mel, no entanto, está chegando ao fim. As empresas chinesas dependem da cooperação de um grande número de africanos crescentemente insatisfeitos com o tratamento recebido.

Uma das explicações para essa mudança de atitude reside no fato de que os chineses que saem para trabalhar no exterior replicam métodos de negócios que pouco levam em conta os direitos dos trabalhadores, relegando a um segundo plano as regulamentações e os costumes locais. Junto com o aumento do comércio, do investimento, do emprego e da qualificação, os chineses também estão trazendo práticas desleais e uma cultura do vale tudo, inclusive a da violência física, nas relações de trabalho.

As queixas são generalizadas: o país destrói os parques e florestas na busca de recursos minerais e agrícolas e rotineiramente desrespeita regras rudimentares de segurança no trabalho. Estradas e hospitais construídos



Arquivo CCCRJ

pelos chineses são mal acabados, inclusive por que as companhias construtoras subornam funcionários públicos locais e inspetores de obras. A corrupção, um problema crônico na África, vem sendo agravada pelos métodos seguidos pelos chineses.

A China passou a ser vista como um predador exaurindo os recursos minerais africanos. Críticos acusam o país de estar adquirindo a propriedade de recursos naturais ao invés de controlar a produção para seu próprio consumo, como no caso do petróleo. Seu interesse, no momento, é vender no mercado spot para manter o fluxo de fornecimento para o mercado internacional de modo a conter a alta dos preços. Por outro lado, o interesse da China não é somente ter acesso aos recursos minerais africanos, mas também construir estradas de ferro e pontes longe das jazidas e dos campos de petróleo para conquistar uma imagem positiva.

Em Angola, segundo o *The Economist*, o presidente José Eduardo dos Santos, refletindo o descontentamento com a presença da China, disse publicamente que os chineses não eram os únicos amigos dos angolanos e que não raramente brasileiros e portugueses são usados pelo governo de Luanda para contrabalançar a força da presença dos chineses.

Evidentemente a situação no continente africano nada tem a ver com o que se passa na América Latina.

O que não impede que o crescente número de empresas chinesas no Brasil deva merecer atento acompanhamento por parte das autoridades públicas.

Acaba de ser anunciada a ampliação da Foxconn, por meio de investimento de US\$ 12 bi e o aumento de mais de 150.000 empregos. De acordo com informações publicadas pela Folha de São Paulo, operários na linha de produção da maior fornecedora de componentes eletrônicos do mundo reclamam de intimidação para produzir horas extras, pressão para atingir metas, ritmo de trabalho hipertenso, múltiplos contratos de experiência e alta rotatividade.

O anúncio desses grandes investimentos e a possibilidade do aumento de executivos e trabalhadores chineses, sobretudo em obras de infra-estrutura, como aconteceu na tentativa frustrada de trazer operários chineses para trabalhar no porto de Tubarão, e as iniciativas do governo de Pequim de casar investimentos em terras para a produção de produtos agrícolas com a vinda de agricultores do interior da China exigem um cuidadoso acompanhamento do Itamaraty e dos setores de imigração.

Longas jornadas de trabalho, horas extras frequentes, teleconferências de madrugada, vigilância constante dos chefes, metas de produção irrealistas e inegociáveis são algumas das características da gestão empresarial chinesa.

Embora reflitam hábitos e práticas existentes na China, o choque cultural tem se traduzido na redução do tempo de permanência dos trabalhadores na empresa. Os chineses não abrem mão de algumas de suas características culturais, entre elas, a administração extremamente centralizada, jornadas longas de trabalho e a falta de confiança. A chamada dupla estrutura de cargos também incomoda os executivos brasileiros. Em algumas empresas chinesas há um executivo chinês exercendo a mesma função de um brasileiro, o que é visto como um sinal de desconfiança. De acordo com informações veiculadas pela Folha de São Paulo, 42% dos funcionários brasileiros abandonam seus empregos em empresas chinesas no país em um ano.

Enquanto ainda é tempo, o entendimento entre a Fiesp e as centrais sindicais, concentrado na questão da competitividade da empresa brasileira, poderia também voltar-se para essa delicada questão. **€**

Rubens Barbosa, presidente do Conselho de Comércio Exterior da Fiesp.



Conheça o novo CaféPoint

o ponto de encontro da cadeia produtiva do café

- Layout mais limpo
- Destaques para conteúdos mais relevantes
- Ênfase à contribuição dos usuários
- Maior facilidade de compartilhamento em redes sociais
- Sistema de busca otimizado
- Sem necessidade de cadastro para acesso



Várias outras mudanças ocorreram, mas o endereço do portal continua o mesmo. Tudo o que acontece de relevante na cadeia do café passa pelo **CaféPoint**.

Acesse e confira:
www.beefpoint.com.br



FRENTE PARLAMENTAR MISTA EM DEFESA DA CAFEICULTURA

A VOZ DO CAFEICULTOR NO CONGRESSO NACIONAL

Por iniciativa do deputado federal Diego Andrade (PR-MG), foi lançada, no Congresso Nacional, a Frente Parlamentar Mista em Defesa da Cafeicultura. Homologada com mais de 340 assinaturas, entre deputados e senadores, a Frente, segundo Diego Andrade “vem para buscar apoio dos diversos segmentos da cadeia café, fomentar a atividade, acompanhar junto ao Governo as políticas para o café, buscar novas tecnologias e financiamentos e também lutar por uma política de preços que remunere adequadamente o produtor”.

O evento que oficializou o lançamento da Frente Parlamentar Mista em Defesa da Cafeicultura, no Congresso Nacional, reafirmou a importância da causa e a confiança que os diversos agentes da cadeia produtiva depositam no grupo. Diversas autoridades, especialistas, representantes de cooperativas, sindicatos, conselhos e produtores prestigiaram a cerimônia. Na ocasião, o Depu-

tado Diego Andrade destacou que “não obstante a excelente situação atual dos preços, o produtor brasileiro vive um período delicado devido às vendas abaixo do custo de produção em safras passadas. Faz-se necessário elaborar ações que fortaleçam ainda mais o setor tanto na geração de emprego e renda quanto nas soluções que possibilitem sanar este passivo acumulado”.

Diego Andrade, ao assumir a presidência da Frente, ressaltou que o grande desafio será garantir e ampliar os atuais preços do café. Além disso, haverá empenho para que o setor conquiste novos mercados e consolide sua participação no comércio mundial. “Vamos trabalhar para que o café brasileiro não tenha apenas números, mas também uma imagem cada vez mais forte no exterior”, disse o parlamentar.


Trabalho antecipado

Antes mesmo da Frente Parlamentar Mista em Defesa da Cafeicultura ser oficializada, o deputado Diego Andrade perpassou por todos os setores do café para colher informações. No Ministério da Agricultura, discutiu a abertura de novos mercados, redução de impostos na cadeia produtiva e o urgente alongamento da dívida dos produtores. No Ministério do Desenvolvimento e Comércio viu as possibilidades de inserção do café brasileiro no mercado asiático. Em seu gabinete, em Brasília, o deputado recebeu representantes do CECAFÉ, CNA, CNC, ABIC e EMBRAPA. Os produtores, por sua vez, também estiveram em foco. Encontros com representantes dos cafeicultores e dirigentes de cooperativas aconteceram. Em todas, o parlamentar recebeu sugestões e reivindicações.

Todos estes encontros foram realizados com o objetivo de estabelecer a melhor forma de atuação da Frente

Parlamentar em Defesa da Cafeicultura para que seja desenvolvido um planejamento estratégico com metas de curto, médio e longo prazo, que beneficie toda a cadeia produtiva.

Saiba mais sobre a Frente

A Frente Parlamentar Mista em Defesa da Cafeicultura é uma associação suprapartidária composta por mais de 340 integrantes do Poder Legislativo Federal, entre deputados e senadores, destinada a aprimorar a legislação referente ao setor cafeeiro. Possui dimensão nacional e é regulamentada pelo ato 69/05 da Mesa Diretora. A Frente fará a intermediação das demandas da cadeia produtiva e as políticas públicas em prol de suas melhorias, identificando os principais problemas e estipulando ações e metas com benefícios a curto, médio e longo prazo. Seu maior desafio é trabalhar pela valorização do produto e por um preço que remunere adequadamente o produtor e toda cadeia produtiva. 

FRENTE PARLAMENTAR MISTA EM DEFESA DA CAFEICULTURA

Diretoria

Presidente:

Dep. Federal DIEGO ANDRADE – PR/MG

1º Vice-presidente:

Dep. Federal DOMINGOS SAVIO – PSDB/MG

2º Vice-presidente:

Dep. Federal ODAIR CUNHA – PT/MG

Secretário Executivo:

Dep. Federal CÉZAR COLNAGO – PSDB/ES

Secretário Executivo Adjunto:

Dep. Federal ZÉ SILVA – PDT/MG

Tesoureiro:

Dep. Federal PAULO PIAU – PMDB/MG

Tesoureiro Adjunto:

Dep. Federal REINHOLD STEPHANES – PMDB/PR

Coordenadores Regionais Deputados Federais

ANDERSON FERREIRA – PP/PE, MOREIRA MENDES – PPS/RO, JERÔNIMO GOERGEN – PP/RS, LEONARDO MONTEIRO – PT/MG

Conselho Fiscal:

- Titulares:

Senador RICARDO FERRAÇO – PMDB/ES, Deputados Federais REGINALDO LOPES – PT/MG e JAIME MARTINS – PMDB/MG

- Suplentes:

Senador CLÉSIO ANDRADE – PR/MG, Deputado Federal ANTÔNIO ANDRADE – PMDB/MG, Senador VALDIR RAUPP – PMDB/RO

Deu geada no cafezal, não façam podas já

J. B. Matiello
Eng. Agrônomo
MAPA - Procafé

Dois pequenas geadas atingiram lavouras cafeeiras nos estados do Paraná, São Paulo e Minas, em julho-agosto deste ano.

O tipo de geada observado foi o comum, a geada típica ou de irradiação, ou seja, a queima foi causada pela deposição do ar frio, formado junto ao solo ou à relva, que, mais denso, se acumula nas partes mais baixas do terreno. Assim, pegou as partes mais próximas ao fundo de vales ou bacias mal drenadas (drenagem do ar).

Os danos causados pelas geadas, conforme conhecidos, se traduzem na queima dos tecidos das plantas ou baixas temperaturas. O nível de queima ou dano pela geada está ligado, principalmente, às temperaturas que ocorreram nas lavouras e à condição das plantas.

Quanto ao tipo de dano ocasionado, o mais comum foi o que se chama de 'capote', ou seja, a queima pelo frio se restringiu às folhas e à parte externa (nova) dos ramos, não atingindo o tronco em lavouras adultas. Apenas nos cafeeiros mais jovens, especialmente aqueles com até 1,5 ano, o frio pode ter queimado partes do tronco, ou mesmo, pode ter causado canela de geada, nesta sem queimar a folhagem.

Outro prejuízo constatado pelo frio foi uma pequena queima das pontas novinhas dos ramos produtivos e, também, causa a paralisação do crescimento da gema terminal dos ramos. Em seguida ocorre uma grande brotação ao longo desses ramos, formando palmetas. Com isso boa parte de gemas que se tornariam flores se diferenciam em ramos.

Não existe nenhum trabalho de levantamento da extensão da área atingida pelas geadas, porém, pelas informações obtidas, os prejuízos foram pequenos no geral, no entanto, muitos produtores tiveram perdas significativas.

Maiores danos no Catuaí

Em observações feitas em agosto de 2011 em 3 lavouras na região de Andradadas-MG e São João da Boa Vista-SP verificou-se queima mais severa pelas geadas em cafeeiros da variedade Catuaí, em relação a cafeeiros Mundo Novo.



A foto mostra, de forma mais geral, a ação da geada de irradiação ou geada típica, atingindo o fundo das lavouras. Fotos no Sul de Minas

Analisando o que poderia estar causando este diferencial de queima, entre cafeeiros das duas variedades, a princípio seria lógico pensar na diferença de porte, com plantas mais baixas ficando junto às temperaturas menores, mais próximas ao solo. No entanto, ao se verificar uma condição em que foi feito o plantio de linhas intercaladas, das 2 variedades, com plantas de apenas 1 ano de idade, de porte muito semelhante, verificou-se que a questão de porte não era o que condicionava a queima mais grave no Catuaí. Passou-se a observar melhor e verificou-se que as plantas de Mundo Novo se encontravam mais estressadas pela seca, enquanto as de Catuaí estavam mais verdes e túrgidas. Concluiu-se, então, que a menor queima observada em plantas de Mundo Novo estava associada à sua maior concentração de sais. Já se conhecia que plantas irrigadas ficam mais susceptíveis à queima por geadas.

Verificou-se, ainda, no campo, queima diferenciada, mais severa, pelo frio, em cafeeiros com folhas purpurascens (avermelhadas), em comparação com plantas de folhas verdes, de coloração normal. A presença de folhas avermelhadas está associada a um fator genético, que ocorre em praticamente todas as variedades. Sabe-se, também, que plantas purpurascens são normalmente menos produtivas e, portanto, poderiam estar com a folhagem mais túrgida. No entanto, no caso observado esta razão não era verdadeira, pois nesse último ano toda a plantação se encontrava com safra baixa. Não se tem uma explicação para a maior queima das plantas purpurascens, apenas se desconfia de uma maior irradiação de algum tipo (comprimento de onda) de raio calorífico do sol, o que deixaria a copa da planta com menos calor.

Deve-se, então, considerar o condicionamento das plantas como fator de redução dos danos por geadas. O stress hídrico pode ser usado a favor, deixando as plantas sem irrigar no inverno. O detalhe de plantas purpurascens não apresenta efeito prático pelo pequeno número de plantas nessa condição, porém indica que a cor da folhagem poderia ser melhor desenvolvida na proteção da folhagem, por exemplo, usando pigmentos de cor escura, sabidamente mais armazenadores de energia calorífica.

Hora de recuperar

Pois bem, observando o que aconteceu e passado o susto, ficou a lembrança de que a geada continua presente como fator de risco na cultura cafeeira. Muitos, ao comentarem sobre sua ausência prolongada, até falavam que a geada era somente coisa do passado.

Agora é hora de recuperação. Nesse aspecto os trabalhos de pesquisa mostram que se deve esperar de 60-90 dias após a geada (coincidindo com o reinício do período quente chuvoso) para podar os cafeeiros. Primeiro porque logo após a geada não se sabe exatamente até onde queimou. Depois porque a poda sempre elimina reservas, necessárias à recuperação das brotações, em uma época normalmente seca (julho-setembro).



Queima maior nos cafeeiros Catuai, acima e quase sem queima nos da variedade Mundo Novo, abaixo



Detalhe da queima por geada, tipo capote, queimando mais o topo e a parte externa da ramagem




Efeito do frio menos intenso matando os cloroplastos e descolorindo a folha nova



Em função da queima dos ponteiros ou paralização do seu crescimento pelo frio se desenvolvem muitas brotações terciárias nos ramos produtivos

A aplicação de podas em cafezais atingidos por geadas vai depender da observação, em cada caso, do nível de dano causado à copa das plantas, valendo para elas a mesma recomendação geral aplicável às lavouras não atingidas: quanto menos cortar melhor, pois se deve aproveitar, ao máximo, a estrutura produtiva das plantas, ganhando-se com menores gastos com poda e com o retorno mais rápido à produção.

Dependendo do nível de queima, pode-se adotar podas leves (decote) ou drásticas (recepa) ou dispensar as podas, efetuando apenas desbrotas, o que é comum nos casos de lavouras com queima superficial ("capotinho"). Para queima parcial do cafeeiro ("capote") pode-se adotar um decote, que pode ser feito previamente à brotação, ou, então, conduzir os brotos no ponteiro e, depois, quebrar manualmente as hastes secas. Para queima grave, até o tronco, adotar podas por recepa. O esqueletamento e o desponte normalmente não são indicados, pois a geada já efetua um desponte natural dos ramos laterais.

Para plantas novas, atingidas por canela de geada, deve-se primeiro esperar as brotações, logo abaixo da canela. Quando os brotos estiverem com cerca de 10 cm deve-se efetuar a desbrota, conduzindo 1 broto por planta e, na medida em que esse broto estiver firme, cortar logo acima, eliminando a haste. 

Certificações

Novas oportunidades de um comércio justo

Entre as diversas certificações existentes no mercado o Fair Trade (FT), também conhecido como Comércio Justo, é um dos símbolos da sustentabilidade. Trata-se de um movimento social e uma modalidade de comércio internacional que busca o estabelecimento de preços justos, bem como de padrões sociais e ambientais equilibrados, nas cadeias produtivas como a do café.

Tendo como meta principal eliminar a pobreza através da força de mercado, a certificação é feita para que se tenha certeza de que os produtores estão recebendo um preço justo pelo café e obtendo sustentabilidade no seu negócio, dando-lhes segurança.

Com mercado crescente e conceito se expandindo, o Fair Trade certifica torrefadores e produtores de café. No Fair Trade USA certifica-se torrefadores e importadores. Toda cadeia é certificada.

O Fair Trade é uma instituição sem fins lucrativos, sendo que 75% dos gastos são financiados pelos parceiros que compram os cafés certificados, enquanto os demais 25% dos recursos são provenientes de doadores que fazem contribuições individuais.

O FT objetiva garantir um preço maior pago ao produtor, facilidade de acesso ao mercado e obriga, por outro lado, o produtor a respeitar os critérios socioambientais. A certificação não é aplicada para uma só fazenda, e sim para um grupo de pequenos produtores, que recebem assistência.

Atualmente, o Peru é o país que mais exporta café Fair Trade. O Brasil ainda exporta pouco, porém a demanda pelo produto brasileiro tem aumentado devido a sua diversidade. Hoje, o estado de Minas Gerais é o maior fornecedor de café Fair Trade no Brasil, sendo que dos 17 grupos brasileiros atuantes, dois são de São Paulo, outros dois do Espírito Santo e os demais de Minas Gerais.

Diferenciais e benefícios

Investimentos anuais visam aumentar a rentabilidade dos produtores em geral. Dados divulgados pelo Fair Trade USA em relatório anual 2010 mostram que a projeção do retorno do projeto final sobre o investimento era de 778%. No entanto, o retorno em 2010 foi superior as projeções iniciais.

Com maior retorno, conseqüentemente a renda é melhorada, motivando o produtor a investir em desenvolvimento de capacidade de gestão, qualidade e comercialização de café Fair Trade.

As vendas de café de Comércio Justo beneficiam produtores tanto direta quanto indiretamente. É estabelecido tanto um preço mínimo de Comércio Justo quanto um prêmio de Comércio Justo, à organização produtora. No Fair Trade toda cadeia ganha.

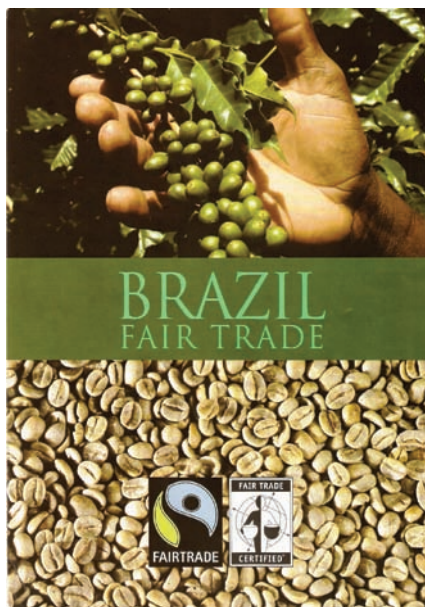
O preço mínimo pago pelos cafés Fair Trade está vinculado ao preço da Bolsa de Nova York (ICE Futures), somado ao diferencial Fair Trade que é de 20 cents/lb. A ideia é que os produtores utilizem esse diferencial em projetos sociais e em qualidade como:

construção de escolas, hospitais, programas de crédito, investimento em qualidade, orgânicos, diversificação de cultivos, etc.

Casos de sucesso

Na maioria das vezes, a busca pela certificação Fair Trade se dá pela necessidade de melhorar o gerenciamento da propriedade, comercialização e colocação do produto no mercado.

De acordo com André Luiz Reis, produtor de café Fair Trade e diretor presidente da Cooperativa dos Produtores de Café Especial de Boa Esperança, alguns produtores ficam



Spotlight on Brazil – Responsible Sourcing Partnership, Additional Income

	Total Investments	Investment per Producer	Income Increase per Producer	Return on Investment
2008	\$685,583	\$145	\$799	453%
2009	\$511,437	\$100	\$954	858%
2010	\$931,531	\$163	\$3221	1871%
Total	\$2,128,552			

receosos em certificar, pois acham que os custos com a certificação podem aumentar e temem também o risco de não encontrar mercado para os cafés. Contudo, o acesso ao mercado e a estabilidade da cadeia de suprimentos são objetivos centrais do Comércio Justo.

Segundo André, os resultados estão sendo muito positivos e em 3 anos, o grupo de produtores que ele atua conseguiu eliminar problemas que possibilitaram aumento de produção em 37% e melhoria de qualidade em torno de 40%, aumentando assim a exportação do produto. Atualmente, o grupo de 100 produtores da região de Boa Esperança exporta para Inglaterra, EUA e Canadá.


Guido Reghin Filho, também produtor de café FT e Presidente da UNIPCAFEM - União de Pequenos Produtores de Cafés Especiais dos Martins - faz parte de um grupo de 83 produtores, exportando café para EUA, Europa e Ásia. Segundo Guido, as mudanças foram visíveis com a certificação e hoje as propriedades são muito bem gerenciadas. Melhorias também foram vistas em relação à comercialização e ações sociais e ambientais nas propriedades. A produtividade média do grupo atinge 40 sacas por hectare.

Os produtores brasileiros têm se mostrado bastante satisfeitos com os resultados que abrangem desde a melhoria do gerenciamento da propriedade, projetos sociais, melhoria de qualidade, colocação de café no mercado, melhores condições de trabalho e agregação de valor ao produto.

Oportunidades e desafios

Segundo dados do Fair Trade USA, atualmente nos Estados Unidos mais de 34% dos americanos reconhecem a marca. Na Europa o Comércio Justo tem um reconhecimento de mais de 80%. Como o maior mercado consumidor do mundo, com uma população de mais de 300 milhões de consumidores, os Estados Unidos têm um potencial incrível de crescimento.

O Brasil, maior produtor e exportador de café, país que tem passado por grandes e constantes evoluções nas formas de produção, processamento e comercialização de seus cafés, tem grande oportunidade de ampliar a produção de café Fair Trade e suprir a demanda. Além do volume, qualidade e constância de entrega, o Brasil está bastante à frente dos concorrentes (Colômbia, Costa Rica, Equador, Peru e Bolívia) em relação às boas práticas de produção, ficando mais fácil se adequar às exigências da certificação.

Laura Ann Sweitzer, gerente do programa Fair Trade USA, comenta que o Brasil ainda exporta pouco do produto, mas que a demanda pelo produto brasileiro tem aumentado devido a sua diversidade. Segundo Stacy Geagan Wagner, diretora do Fair Trade USA, a diversificação de produtos é muito importante, pois compradores preferem adquirir cafés de diferentes regiões para ter garantia caso o produto falte em algum momento. E o Brasil se encaixa nisso. 

Treinamento de Melhoria de Qualidade realizada pelo Sebrae, USAID e Transfer, na região de Boa Esperança/MG



Natália Fernandes
Eng. Agrônoma
HENCORP COMMCOR

André Luiz Reis

Revista do Café



VII Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil: Avaliação final é que evento fortalece a cafeicultura

A edição 2011 do maior evento sobre pesquisa em café, o Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil, - reuniu mais de 800 participantes entre os dias 22 e 25 de agosto, em Araxá/MG, além do acompanhamento on line, pela página do Consórcio Pesquisa Café (www.consorcioinvestigacaocafe.com.br), totalizando 6.664 visualizações.

O objetivo do evento, realizado pelo Consórcio Pesquisa Café, com organização da Epamig, UFLA e UFV, é divulgar e discutir os avanços conseguidos no desenvolvimento de conhecimentos, tecnologias e produtos em prol do agronegócio café e prospectar demandas de pesquisa futura.

Nesta edição, o Simpósio exibiu apresentações de trabalhos técnicos, minicursos, painéis de discussão, além de sessão de 355 pôsteres e visita técnica à Fazenda São Matheus, referência em cafeicultura do Cerrado. Foram discutidos grandes temas de interesse

para cafeicultura como biotecnologia, irrigação, qualidade do café, combate a pragas de doenças, solo e indicação geográfica, entre outros.

Segundo o presidente da comissão organizadora do Simpósio e coordenador do Núcleo Tecnológico Epamig Café, Gladyston Rodrigues Carvalho, a ampla participação de lideranças nacionais da área técnica do café garantem a aplicabilidade imediata às inovações apresentadas.

O presidente da Federação dos Cafeicultores do Cerrado, Francisco Sérgio de Assis, destacou o Simpósio como um importante foro para apresentação das estratégias e posicionamento das diversas regiões produtoras e, deste modo, compartilhar essas experiências com os melhores pesquisadores de café do Brasil, como forma de dar sustentação técnica às demandas regionais. Dentro dessa linha, o diretor executivo da Federação, José Augusto Rizental trouxe a palestra "Estado da arte da



Participantes do Simpósio

cafeicultura no Cerrado Brasileiro” na qual ressalta a importância das regiões cafeeiras se organizarem para o redirecionamento de sua atuação.

Para o presidente da comissão científica do Simpósio e gerente geral da Embrapa Café, Paulo César Afonso Junior, é fundamental promover a integração entre os vários segmentos da pesquisa cafeeira para superar barreiras e proporcionar o aprimoramento de todas as etapas da cadeia produtiva do café, da produção à qualidade da bebida. “O Simpósio é um importante momento para a comunidade científica discutir o estado da arte da cafeicultura, permitindo o realinhamento das ações de

pesquisa em andamento, propondo novas linhas e construindo novas redes de trabalho”, ressaltou Paulo César.

“Cenário Mundial da Cafeicultura” foi o tema da apresentação feita pelo diretor executivo da Organização Internacional do Café (OIC), José Dauster Sette, através de dados que revelam o crescimento do consumo de café nos mercados tradicionais e nos países produtores entre 2000 e 2010 e o equilíbrio que vem se observando entre a oferta e a demanda mundiais nos últimos anos. €

CURSOS ONLINE AGRIPPOINT

UMA FORMA PRÁTICA E DESCOMPLICADA DE CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL PELA WEB.



Você não precisa mais se deslocar para adquirir conhecimento. Poupe seu tempo, adquira conhecimento técnico para melhorar sua produção de café.

» Aulas em slides
» Video-aulas
» Material extra
» e mais...



- » Manejo Integrado de Doenças do Cafeeiro
- » Correção do solo e adubação para aumentar a lucratividade do cafezal
- » Fisiologia e produção de café conilon

Para adquirir estes e outros títulos acesse:
www.agripoint.com.br/cd ou ligue: (19)3432-2199



FEIJÃO MARAVILHA

Está chegando o transgênico verde-amarelo, maravilha da biotecnologia nacional. Trata-se de uma variedade de feijão resistente à virose. Desenvolvido pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), a descoberta vai economizar agrotóxicos e favorecer os agricultores familiares. Golaço da moderna agronomia.

Pela primeira vez uma variedade geneticamente modificada nasce exclusivamente em instituição pública. Segundo o agrônomo Francisco Aragão, um dos responsáveis pela pesquisa, os estudos na Embrapa demoraram toda uma década. Agora resta aguardar a liberação do plantio comercial do feijão transgênico, decisão a ser tomada nestes próximos dias pela Comissão Técnica Nacional de Biossegurança (CTNBio).

30 O agressivo vírus do mosaico dourado contamina as lavouras de feijão por meio da picada de um pequeno inseto, a famosa mosca branca. Seu controle químico é difícil e oneroso, exigindo seguidas pulverizações preventivas com defensivos. As perdas na safra, de 40% a 85%, seriam capazes de alimentar entre 9 milhões a 18 milhões de pessoas adultas.

Por meio da biobalística, técnica de bombardeamento celular em laboratório, os cientistas conseguiram introduzir parte de material genético do vírus diretamente no genoma nuclear do feijoeiro. A mistura genética criou nos descendentes da planta uma capacidade inerente de resistência à terrível doença. Assim, pesadelo dos agricultores, majoritariamente familiares, que se dedicam ao cultivo da leguminosa no Brasil, o mosaico dourado trombou com a ciência.

Especialmente desenvolvido após a descoberta do DNA, o melhoramento clássico sempre alterou a carga genética das espécies por meio do cruzamento sexual. Na recombinação entre os cromossomos Y e X (masculino e feminino), aparecem variações que, se interessantes, se fixam nos descendentes após sucessivas gerações. A manga sem fiapo, o arroz agulhinha, o frango de granja, a celulose macia, a rosa graúda, tudo, plantas, grãos e raças conhecidos hoje na agropecuária pouco se parecem com seus ancestrais.



Arquivo CCCB

Diferentemente do melhoramento tradicional, na engenharia transgênica transfere-se carga genômica entre espécies distintas sexualmente. Genes são transplantados de um organismo vivo para outro, interespecies, sem cruzamento. Por isso, quando foram anunciados, seus críticos os consideraram antinaturais, contra as leis divinas. A comida "Frankenstein".

Mas, por incrível que pareça, a transgenia foi copiada da natureza. Ela acabou descoberta, em 1972, quando os cientistas perceberam que certos organismos parasitas conseguiam transferir partes de seu germoplasma para plantas hospedeiras, fazendo-as produzir açúcares. Dez anos depois surgiram os primeiros organismos, de laboratório, geneticamente modificados: eram bactérias produtoras de insulina humana. A ciência dera um passo fenomenal. E os diabéticos foram os primeiros a comemorar.

Quando os organismos geneticamente modificados começaram a ser anunciados, trouxeram, compreensivelmente, grande receio à sociedade. Em nome do princípio da precaução, típico da boa ciência, pregava-se uma moratória de cinco anos para se aquilatar, convenientemente, sua biossegurança. Cautela nunca é demais.

Hoje, passados quase 15 anos de forte expansão em vários ecossistemas produtivos, e tendo sofrido todo tipo de ataque - científico, ideológico e religioso -, os transgênicos provam sua biossegurança. Os problemas relatados em pesquisas sobre organismos geneticamente modificados trazem questões difíceis, mas conhecidas, como resistência de variedades, alergia, influência no ecossistema, escape genético. Inexiste milagre, tampouco maldade, na ciência.

Inquestionavelmente, para desgosto dos fatalistas, nenhum desastre ecológico ocorreu e nunca ninguém faleceu por ingestão de organismo geneticamente modificado. Prova elementar de que os procedimentos metodológicos, aceitos universalmente, garantem a biossegurança da tecnologia. A ciência superou o medo.


Por isso avança, em todo o mundo, a utilização de variedades transgênicas na agricultura. Em 2000 havia 13 países plantando-as numa área de 40 milhões de hectares. Passada uma década, o cultivo subiu para 148 milhões de hectares, em 29 países. O Brasil ocupa o segundo lugar do ranking mundial (25,4 milhões de hectares), abaixo dos Estados Unidos (66,8 milhões de hectares).

A Suécia, rigorosa na política ambiental, tornou-se o primeiro país escandinavo a cultivar sementes transgênicas. O próximo deverá ser a Dinamarca, que aguarda a vinda da batata resistente ao vírus da requeima, doença que causa perdas anuais de US\$ 5 bilhões nas lavouras europeias. Filipinas, Indonésia e Vietnã, entre outras nações asiáticas, nutrem grandes expectativas para a chegada ao mercado do arroz dourado, há cerca de 20 anos em desenvolvimento,

com elevado teor de betacaroteno. Ação decisiva no combate à desnutrição infantil.

"Os números não mentem, mas os mentirosos fabricam números". A frase, atribuída a Itamar Franco, aplica-se aos detratores do feijão transgênico. Contrários à sua liberação pela CTNBio, alardeiam perigos, jamais comprovados, que descreem da ciência. Inventam motivos, gritam surrados slogans contra a biotecnologia.

Na verdade, o transgênico verde-amarelo desenvolvido pela Embrapa quebrou o queixo daqueles que sempre acusaram a engenharia genética de servir às multinacionais e favorecer os grandes produtores. Perderam o eixo do fácil discurso ideológico.

Ao atacar a Embrapa, o ambientalismo retrógrado namora o vírus do mosaico dourado. Que ambos se cuidem. Vem aí o feijão maravilha, obra-prima da pesquisa nacional. 

Francisco Graziano

Agrônomo, foi Secretário do Meio Ambiente do Estado de São Paulo. E-MAIL: xicograziano@terra.com.br



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



Fundação Procafé promoveu o IX Curso de Atualização em Cafeicultura



32

Fundação Procafé

Prof. Matiello na palestra Desafios no campo de cafezais


Com o propósito de difundir as tecnologias geradas e facilitar a atualização em várias áreas da cultura do café, a Fundação Procafé promoveu a 9ª edição do já tradicional Curso de Manejo Tecnológico da Lavoura Cafeeira. O evento contou com a participação de lideranças ligadas ao café de Varginha e da região, além de 125 profissionais, destacando-se na solenidade de abertura a presença do Deputado Federal Diego Andrade, presidente da Frente Parlamentar Mista em Defesa da Cafeicultura. Presente também o diretor geral do Cecafé, Guilherme Braga Abreu Pires Filho, e o Prefeito Municipal de Varginha/MG.

Entre os inúmeros temas discutidos no evento, teve grande interesse a apresentação feita pela Engenheira Agrônoma, Gilvânia Ferreira Redigolo, discorrendo sobre as disposições do novo Código Florestal, aprovado recentemente na Câmara Federal, e ora em discussão no Senado. Como destacado por Gilvânia, o projeto do Código garante a permanência das lavouras de café nas

ASSCOM / PMV



Prefeito de Varginha/MG na abertura do evento

encostas de morro, eliminando assim a insegurança dos produtores dessas áreas, uma vez que a atual legislação, se mantida, implicaria na sua eliminação e os produtores na condição de ilegalidade. 

O coração da maior usina de rebenefício para café do mundo é Pinhalense



cooxupé

Complexo Industrial Japy



cooxupé

A Pinhalense oferece aos médios e pequenos exportadores a mesma tecnologia de ponta preferida pelos grandes. Fale com quem realmente entende de café.



Fale com o agente Pinhalense mais próximo de você ou ligue para nós.

 **PINHALENSE**

Rua Honório Soares, 80
Espírito Santo do Pinhal - SP - Brasil
CEP 13.990-000
Fone [19] 3651-9200 - Fax [19] 3651-9283
www.pinhalense.com.br

As terras que hoje abrigam a sede da fazenda das Três Barras, no município fluminense de Três Rios, foram, no início do século XIX, marcadas por grandes disputas entre posseiros e sesmeiros. O então conselheiro José Ildefonso de Sousa Ramos declarou no registro paroquial, em seu nome e nos de dona Henriqueta Amália Barbosa dos Santos e doutor José Joaquim Monteiro dos Santos, que a propriedade pertencera a seu finado sogro, o tenente coronel José Joaquim dos Santos, por mais de vinte anos – “terras litigiosamente havidas por sesmarias por seus antepassados, medidas e demarcadas”. Conclui-se, assim, que a fazenda foi estabelecida por volta de 1837 pela família Santos. E tudo indica que o conselheiro José Ildefonso de Sousa Ramos, genro do casal, tenha passado a administrar a fazenda.

José Ildefonso parece ter sido uma pessoa que sempre se dedicou à política. Nascido em 1812, na cidade de Baependi, Minas Gerais, formou-se em direito pela faculdade de São Paulo, foi presidente das províncias do Piauí, Pernambuco e Minas Gerais, e senador e ministro de diferentes pastas no Império. Obteve o título de barão das Três Barras e mais tarde o de segundo visconde de Jaguar, além de ter sido provedor da Santa Casa de Misericórdia do Rio de Janeiro. Em sua biografia, diz-se apenas que morreu em 23 de julho de 1883, na fazenda das Três Barras, chegando alguns historiadores a afirmar que ele pouco se importava com sua propriedade, que teria permanecido entregue ao capim por muitos anos, até sua morte.

Seria possível um fazendeiro não dar importância a sua fazenda? Vasculhando as páginas do livro Segunda Exposição de Café – Brasil, de 1883, editado pelo Centro da Lavoura e do Comércio, podemos nos surpreender com alguns relatos.

Durante a Exposição Nacional realizada em 1875, uma variedade de café trazida pelo senhor Chrisogono José Fernandes e descoberta em sua fazenda “em arbustos inteiramente silvestres, nas matas virgens de Maragogipe, província da Bahia”, chamou a atenção do visconde de Jaguar, que solicitou que lhe fossem doadas sementes, assim como para o Imperial Instituto



O café Maragogipe fazenda das

Fluminense de Agricultura (hoje Jardim Botânico do Rio de Janeiro), do qual era presidente.

É certo que o visconde de Jaguar, tão logo tenha recebido estas sementes, as fez germinar em sua fazenda, uma vez que nas exposições internacionais de 1882 e 1883, expôs em vários países da Europa e nos Estados Unidos seu café maragogipe. Em sua apreciação, os conhecedores do bom café assim o descreveram em



Leila Alegrio

pe na história da Três Barras

Londres: “O café maragogipe, do visconde de Jaguary, causou impressão em Micing Lane e todos concordam em que ainda se não viu café algum com grão de igual tamanho”. E ainda: “Causou-nos muito prazer ver a amostra do café despoldado fino, derivado da fazenda do visconde de Jaguary, de semente maragogipe”. Na Dinamarca: “As amostras foram examinadas com o maior interesse, principalmente pelos conhecedores de café, que muito empenharam-se em obter pequenas quantidades de certas amostras, que despertaram

especial atenção, entre as quais o sr. Heyman menciona os nºs 22, 23, 27, 41 e 42 (dos srs. visconde de Arcozello, Luiz P. de Faria, dr. A. Lazzarini e visconde de Jaguary)”. O café também teve boa apreciação em Hamburgo, Nova York e Nova Orleans, e recebeu medalha de ouro na Exposição Internacional em Amsterdam.

O volume Segunda Exposição de Café – Brasil menciona ainda que o visconde possuía em sua fazenda seis mil cafeeiros frutificando e mais 120 mil mudas, e que tinha distribuído muitas outras.

Não se pode negar que o visconde de Jaguary, embora tenha sido um importante político, também voltava seu olhar para possíveis variedades ou espécies de café que surgiam, isto como se vê as vésperas de seu falecimento. Nenhuma honraria ou título deve apagar a história da introdução do café maragogipe no Rio de Janeiro pelas mãos do fazendeiro e político José Ildefonso de Sousa Ramos, segundo visconde de Jaguary.

No mesmo ano da morte de José Ildefonso, 1883, a fazenda foi vendida para o barão de Guaraciaba, que ficou pouco tempo com o imóvel, pois, em 1889, ali morreu sua esposa. Analisando o inventário post mortem da sra. baronesa de Guaraciaba, relativo à plantação de café, vemos que a fazenda possuía ao todo 220 mil pés do grão, avaliados em 23.552 contos de réis.

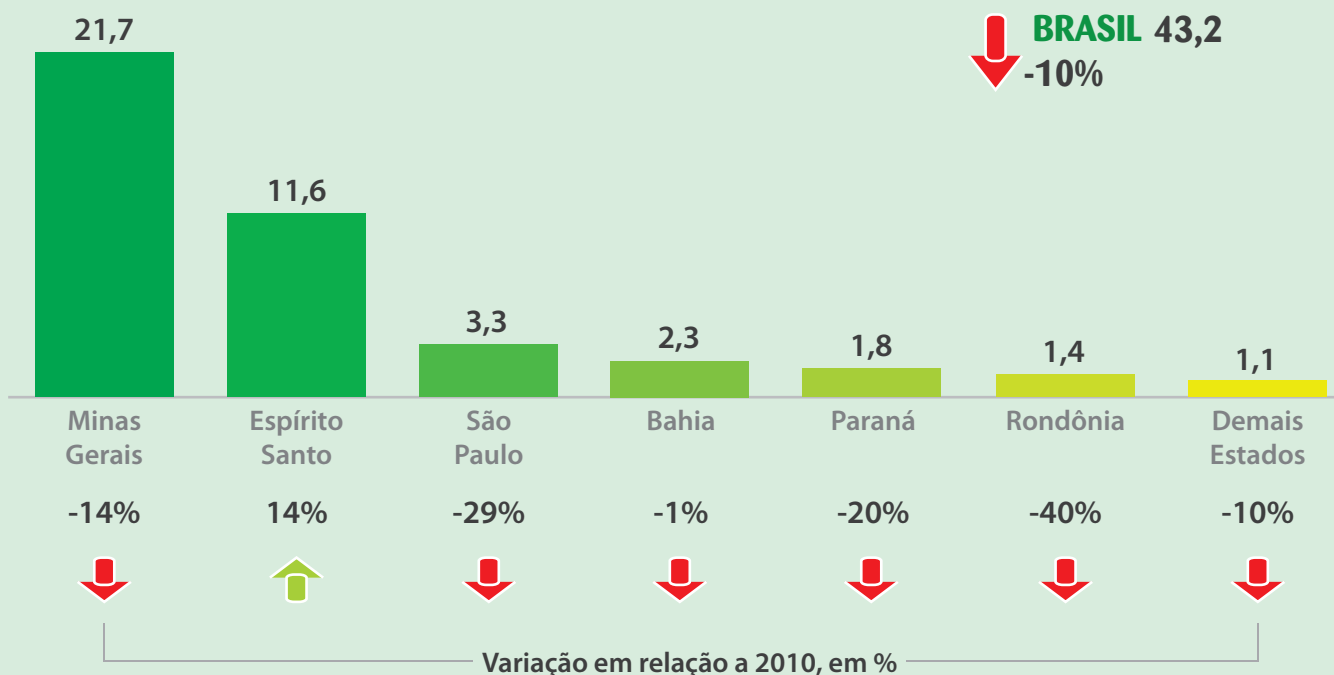
É interessante ainda que na avaliação desses cafezais pode-se observar a grande valorização do maragogipe (44 mil pés), cotado em 9.200 contos de réis, se comparado ao bourbon (156.200 pés), 14.352 contos de réis.

No início do século XX, a fazenda das Três Barras pertenceu ao dr. José Cardoso Moura Brazil, quando já tinha terminado a fase áurea do café no Rio de Janeiro. €

CONAB: ESTIMATIVA DE SAFRA

PRINCIPAIS ESTADOS PRODUTORES DE CAFÉ

milhões de sacas



36

Fonte: CONAB

PRODUÇÃO DERIVADA CAFÉ

Mil de sacas

	Posição Estoques						
	(31/03/05)	(31/03/06)	(31/03/07)	(31/03/08)	(31/03/09)	(31/03/10)	(31/03/11)
1. CONTAGEM ESTOQUES - CONAB (início da safra)	12.044	9.724	17.584	12.503	14.656	8.944	9.238
2. VENDA DO GOVERNO (abr/mar)	1.090	1.003	959	9	-	-	4
3. COMPRAS DO GOVERNO - OPÇÕES	-	-	-	-	1.800	-	-
4. DESAPARECIMENTO	<u>40.623</u>	<u>44.807</u>	<u>45.149</u>	<u>47.942</u>	<u>48.604</u>	<u>52.988</u>	-
Exportações (abr/mar) - OIC	25.085	28.476	28.039	30.282	30.214	33.857	-
Consumo Interno - ABIC	15.538	16.331	17.110	17.660	18.390	19.132	-
5. CONTAGEM ESTOQUES - CONAB (final da safra)	9.724	17.584	12.503	14.656	8.944	9.238	-
6. PRODUÇÃO							
Produção Derivada (*)	37.213	51.664	39.109	50.087	42.891	53.283	-
Estimativa de Safra - CONAB (final)	32.944	42.512	36.070	45.992	39.470	48.095	43.154 ^{1/}
Diferença (Produção Derivada - Safra CONAB)	4.269	9.152	3.039	4.095	3.421	5.188	-
Diferença acumulada	-	13.421	16.459	20.554	23.976	29.164	-

(*) Produção derivada corresponde aos estoques iniciais + vendas do governo - (desaparecimento + estoques finais apurados)

1/ 3º Levantamento (setembro/11)

Fonte: CONAB



Rodolfo Trampe, Guilherme Braga, Senador Ferraço e Robério Silva



Reunião OIC - 29/09/2011



37



Carlos Melles recebe maior comenda da Câmara de Belo Horizonte




Bernadete Amado

38

Governadores Anastasia e Alckmin na mesa diretora da homenagem

Em solenidade que lotou o Grande Teatro do Palácio das Artes, em Belo Horizonte, Carlos Melles, deputado federal e secretário de Transportes e Obras Públicas, foi condecorado com Grande Colar do Mérito Legislativo, em reconhecimento ao amplo e produtivo trabalho de Melles em favor da viabilização de grandes obras na capital mineira, sobretudo metrô, anel rodoviário, duplicação da BR 381 e BR 040, rodoanel sul, as obras dos Estádios Independência e Mineirão, entre muitas obras.

“Estou muito honrado com este gesto da Câmara de Belo Horizonte e desejo agradecer ao vereador Preto e aos seus pares que aprovaram a comenda. Quero ainda agradecer a confiança do governador Anastasia, a equipe da Secretaria, aos meus amigos de Minas que sempre me deram o voto de confiança e aos meus familiares”, disse Melles. 

Bernadete Amado



O vereador Preto, autor da homenagem


Manoel Corrêa do Lago assume cadeira na Academia Brasileira de Música

O economista Manoel Aranha Corrêa do Lago, sócio e diretor da Valorização Empresa de Café S.A e Conselheiro do Cecafé, foi eleito membro da Academia Brasileira de Música para a Cadeira nº 15, cujo padrono é Carlos Gomes, sucedendo aos compositores Oscar Lorenzo Fernandes e José Antonio de Almeida Prado.

Bacharel em Economia pela UFRJ, e Master in Public Affairs (MPA) pela Universidade de Princeton, é também Doutor em Musicologia pela Unirio, com Pós Doutorado na USP, tendo numerosos trabalhos publicados no Brasil e no exterior. Em 2010 foi eleito membro do Conselho de Administração da Orquestra Sinfônica de São Paulo (Fundação OSESP).

No seu discurso de acolhida, o Presidente da Academia Brasileira de Música, o Maestro Turíbio Santos, declarou: "Receber Manoel Aranha Corrêa do Lago na Academia Brasileira de Música é um prazer que se multiplica na medida da convivência prazerosa e generosa com o novo acadêmico [...] A erudição de Manoel Corrêa do Lago, o seu conhecimento profundo e sensível da música, e os seus ricos meios de produção intelectual não o encarceram jamais numa postura de egoísta capacitação para uso próprio. Ao contrário, a conduta de Manoel Corrêa do Lago é sempre de partilha, de expansão do conhecimento musical, qualquer que ele seja [...] Com sua percepção acurada dos meandros da história da música, Manoel Corrêa do Lago descortina, num livro fascinante, os primórdios do século XX com o precioso livro "O círculo Veloso-Guerra e Darius Milhaud no Brasil": ele nos faz visitar personagens pouco conhecidos, em busca de um tempo que não foi perdido, iluminando caminhos da música brasileira que teriam passado desa-

percebidos sem o radar sensível do nosso amigo [...] As intervenções de Manoel têm sempre um sentido prático imediato, oportuno e como sempre generoso, traço fundamental de sua personalidade [...] Com esse pensamento, recebemos na nossa Academia a jovialidade de Manoel Corrêa do Lago que se reunirá entre outras, com as de Vasco Mariz, Mercedes Reis Pequeno e Alceu Bocchino, com a certeza de que estaremos mais harmônicos, rítmicos e melodiosos com suas belas e multiplicadoras experiências".


A posse ocorreu no dia 26 de Abril último no Rio de Janeiro, no Museu Villa-Lobos, com a presença de familiares e amigos, de acadêmicos, e de personalidades destacadas do Rio de Janeiro. 

MCL com o acadêmico Luiz Paulo Horta



Presidente Dilma lança Plano Agrícola 2011 / 2012

O presidente da Cooxupé, Carlos Paulino, esteve em Ribeirão Preto/SP para ouvir o pronunciamento da presidente Dilma Roussef sobre o Plano Agrícola e Pecuário para a temporada 2011/2012, evento no qual esteve presente também o presidente do Conselho Deliberativo do Cecafé, João Antonio Lian. O Plano contará com recursos na ordem de R\$ 107,2 bilhões para o conjunto da agricultura. Em seu discurso, Dilma Roussef afirmou “Nosso país tem uma imensa capacidade de produção e a questão agropecuária não é lateral para o governo, é essencial”.

Carlos Paulino destacou “Trata-se do maior montante até então disponibilizado para o setor, serão cerca de R\$ 107 bilhões para que o país cumpra o papel de ampliar a sua produção de alimentos”. 



Roberto Stuckert Filho

Carlos Paulino e a Presidente Dilma Roussef


40

ABOP – Associação Brasileira das Origens Produtoras de Café

Foi realizada no dia 15 de setembro de 2011 em São Paulo, a primeira reunião oficial da ABOP – Associação Brasileira das Origens Produtoras de Café. A Associação tem como objetivo promover as Origens Produtoras de café do Brasil e apoiá-las em sua estruturação e desenvolvimento, além de criar percepção nos consumidores valorizando os cafeicultores e suas regiões.

A Associação conta hoje com 8 regionais (ACAFESUL – Montanhas do Sul de Minas, Federação dos Cafeicultores do Cerrado – Cerrado Mineiro, AMSC – Alta Mogiana, PRONOVA

– Montanhas do Espírito Santo, ACENPP – Norte Pioneiro do Paraná, ASSOCAFÉ – Planalto da Bahia, ABACAFÉ – Cerrado da Bahia e APRA – Espírito Santo do Pinhal) que irá, democraticamente, representar os cafeicultores por meio de suas Origens Produtoras de cafés, possibilitando o fortalecimento do setor produtivo de cafés.

A primeira diretoria da ABOP é composta da seguinte forma: Presidente – José Augusto Rizental, Vice-Presidente – Edgard Alexandre Bressani, Diretor Financeiro – Luiz Fernando de Andrade Leite, Diretora Administrativa – Maria Carolina Ribeiro Bazilli, e Conselho Fiscal – Luiz Roberto Saldanha Rodrigues e Caetano de Carvalho Berlatto. 



Concurso de Qualidade de Café da Alta Mogiana, Safra 2011/2012

A Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana (AMSC – Alta Mogiana Specialty Coffees) prepara a nona edição do Concurso de Qualidade de Café da Alta Mogiana, Safra 2011/2012. A edição recebe o nome de Dr. Orestes Quércia, como uma homenagem póstuma àquele que foi o primeiro presidente da instituição.

Inscreverão suas amostras os cafeicultores cujas propriedades estejam estabelecidas nos municípios paulistas de Altinópolis, Batatais, Cajuru, Cristais Paulista, Franca, Patrocínio Paulista, Pedregulho, Restinga, Ribeirão Corrente, Santo Antônio da Alegria e São José da Bela Vista.

O objetivo do Concurso é selecionar os melhores cafés produzidos na Alta Mogiana além de torná-los visíveis ao importante mercado de cafés especiais. Além disso, os primeiros colocados serão inscritos no 10º Concurso de Qualidade do Café de São Paulo.

A AMSC vem aperfeiçoando a cada ano esse Concurso, organizado em duas etapas: nos dias 01 e 02 de outubro

Arquivo AMSC



Gabriel Alves de Oliveira, Wagner Rossi e Milton Pucci

será realizado o júri e seleção e no dia 15 de outubro, o leilão e festa de premiação. Já é conhecido e respeitado o Leilão dos melhores cafés selecionados pelo júri. A cada edição se eleva o número de empresas nacionais e internacionais interessadas em obter os lotes disponibilizados para compra.

Além disso, desde a edição passada, a AMSC introduziu a categoria micro-lote, voltada para a premiação dos melhores cafés produzidos em propriedades de até 10 hectares. €

41

Consórcio Pesquisa Café treina Técnicos Venezuelanos

Por iniciativa coordenada pela Embrapa Café em parceria com Incaper, UFV e Epamig, instituições participantes do Consórcio Pesquisa Café, foi oferecido um treinamento em cafeicultura - "Produção de Mudas e Beneficiamento Ecológico de Café" -, para técnicos venezuelanos do Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas - INIA, como parte do projeto de cooperação internacional Brasil - Venezuela, objetivando a recuperação da cafeicultura daquele país.

O curso em Venda Nova do Imigrante/ES

O curso realizado em Viçosa/MG e em Venda Nova do Imigrante/ES, apresentou técnicas e fundamentos relacionados à produção de mudas e coordenação de lavouras.

A agrônoma venezuelana, Dayana Alvarado avaliou positivamente o evento. "Estamos tendo acesso a informações técnicas e a experiências que não teríamos em nenhum outro lugar. Além disso, a liderança do Brasil em pesquisa de café é a melhor referência que podemos ter". €



Antônio Diniz



Arquivo CECAFÉ

42


UTZ realiza reunião anual no Brasil

Tendo em vista a posição de destaque que o Brasil ocupa no mercado internacional de cafés e sua relevância como maior fornecedor mundial de cafés certificados, os membros do Conselho do sistema UTZ de sustentabilidade escolheram o país para realizar a sua reunião anual. Eles aproveitaram a viagem, acompanhados por Carlos Brando, para conhecer melhor o mercado de café e os hábitos de consumo da população brasileira e, ao final, se reuniram no CecaFé.

Na ocasião, o diretor geral do CecaFé, Guilherme Braga, fez uma ampla exposição sobre as diversas ações desenvolvidas pela entidade nos campos da Responsabilidade Social e da Sustentabilidade. Destacou os resultados alcançados no Programa de Inclusão Digital, Criança do Café na Escola, hoje com 112 laboratórios de informática, funcionando em igual número de escolas nas diversas áreas cafeeiras, bem como os programas Produtor Informado e o Café Seguro. Relatou, ainda, a recente decisão do Conselho Deliberativo do CecaFé, no sentido de que a entidade venha atuar também na questão da certificação de propriedades como forma de se alcançar a expansão ao volume da oferta brasileira de cafés certificados. Indicou, ainda, a intenção do CecaFé de iniciar entendimentos com as indústrias importadoras que assumiram compromissos e metas de compra de cafés certificados nos próximos anos, bem como com as certificadoras, para definir as ações a serem adotadas.

Entre todos os cafés UTZ comercializados no mundo, provenientes de 23 países produtores que adotam as boas práticas agrícolas e os critérios ambientais e sociais estabelecidas pela UTZ Certified, 38% são do Brasil, 22% são do Vietnã e 18% são de Honduras. Em 2010, cerca de 1 milhão de sacas de café com a certificação UTZ foram exportados pelo Brasil.

O Diretor Executivo da organização holandesa, Han de Groot, destacou que o Brasil pela peculiaridade de produzir e consumir grandes volumes de café, dessa forma recebe atenção especial da certificadora.

Além de café, a UTZ também trabalha com a certificação de cacau e chá, e realiza a rastreabilidade de óleo de palma africana (dendê), entre outros produtos. A UTZ foi fundada em 1997 e hoje está presente em mais de 60 países ao redor do mundo. 

Arquivo CECAFÉ



CCCMG lança o I Seminário do Café em Varginha



Arquivo CCCMG

Archimedes Coelli anunciou a realização, sob os auspícios do Centro do Comércio de Café de Minas Gerais, entidade por ele presidida, do I Seminário do CCCMG nos dias 24 e 25 de novembro próximos, coincidindo com o já tradicional jantar de final de ano, realizado em anos passados em Varginha.

O Seminário terá uma programação bastante compacta. No dia 24, no período da tarde, após a abertura, está programada uma palestra abordando As Tendências Econômicas, seguida de um Painel sobre Produção, brasileira e mundial, reunindo especialistas de cada grande região Produtora, do Brasil (cerrado, Sul de Minas, Zona da Mata, Bahia, e Conillon/SP) e o cenário mundial. No dia seguinte, terá um Painel Mercado, voltado para as questões do consumo, preços e suprimento, com a tarde livre, para encontros.

À noite, o tradicional jantar festivo. Archimedes espera a presença de 600 participantes. 

CCCV APROFUNDA A SUA ATUAÇÃO INSTITUCIONAL

43


A atual Diretoria do Centro do Comércio de Café de Vitória, presidida pelo empresário Luiz Polese, vem imprimindo à entidade uma atuação exemplar nas áreas da responsabilidade social, estreitamento nas relações com as autoridades e cooperação nas ações de controle da comercialização com os órgãos fiscais. Além disso, está promovendo várias ações voltadas para a capacitação profissional do corpo funcional de seus associados, disponibilizando Cursos de Classificação e Degustação de Café em parceria com a ABIC, assim como na área da produção, focando-se nas questões da sustentabilidade, em conjunto com o CETCAF e INCAPER.

Em parceria com o CECAFÉ, o Centro vem dando grande impulso ao Programa de Inclusão Digital Criança do Café na Escola. Nas últimas semanas foram instalados mais três Laboratórios de Informática, com a participação do Escritório Bergi e do Grupo Olan, e outros sete projetos deverão ser inaugurados até o final do ano. As Escolas a serem contempladas localizam-se em Colatina, Nova Venécia, Marilandia, Laranja da Terra, Iuna, São Domingos do Norte e Governador Lindbergh.

O Centro vem tendo também uma atuação de destaque pela participação, juntamente com o CECAFÉ, nas reuniões de trabalho com os demais segmentos e com técnicos do Ministério da Fazenda, visando introduzir alterações na metodologia do PIS/COFINS, de forma a corrigir as inúmeras distorções trazidas pelo sistema.

Arquivo CCCRI



Através desse conjunto de ações, segundo Polese, “ a entidade cumpre os seus objetivos sociais, tanto em relação aos seus associados quanto com a comunidade capixaba, especialmente com os demais integrantes da cadeia café, e contribui indiscutivelmente para a melhoria da imagem do comércio de café do Estado” . 



Divulgação TTC Logística

44

CCCRJ e TTC LOGÍSTICA FIRMAM PARCERIA PARA A EXPANSÃO DAS EXPORTAÇÕES DE CAFÉ PELO PORTO DO RIO DE JANEIRO

Com o objetivo de criar condições para o aumento das exportações de café pelo Porto do Rio de Janeiro, o Centro do Comércio de Café do Rio de Janeiro firmou um Convênio operacional com a TTC Logística, para o processamento das cargas de café para embarques. As operações tiveram início em maio do corrente e que se consolida, em setembro, com a entrada em funcionamento do maquinário próprio para a ovação de containeres a granel.

A TTC Logística localiza-se no bairro Manguinhos, com acesso facilitado às instalações portuárias, em terreno de 45.000 m², sendo o maior do Rio de Janeiro. Atua como Terminal de containeres vazios para os Armadores Aliança/Hamburg Sud, Grupo CSAV, CMA-CGM, Hapag-Lloyd, Mol, Grimaldi, Hanjin, Wan Hai Lines e Zim, e possui uma frota própria de 58 caminhões. Dispõe de Armazém em fase final de construção, com a implementação de REDEX no último trimestre do ano. A equipe de trabalho é comandada por Maurício Bornhausen e Cláudio Esteves, de

notória competência. A Gerente Comercial Jacqueline Oliveira destaca a “vocação da empresa como provedora de soluções logísticas, com flexibilidade em se adequar às necessidades dos clientes e promover a melhor relação custo benefício”.

No período de maio a julho/2011, a TTC Logística processou o embarque de 140.750 sacas, atendendo 26 firmas exportadoras, e mais 146.663 sacas em agosto/2011, alcançando 287.413 sacas. Em 5 de setembro, entrou em operação o equipamento de ovação de containeres a granel, com possibilidade de ligas, de fabricação da Pinhãlense.

O CCCRJ manterá no local uma presença permanente, dando apoio aos exportadores e ao Terminal, e o seu Gerente Geral, Guilherme Pires Neto, “vê com grande otimismo o crescimento dos volumes de embarques uma vez que a excelente estrutura ora disponibilizada se constituirá e representará uma opção muito conveniente aos exportadores”.



Arquivo CCCB

Programa Café Seguro reunião do GT

45

No dia 21 de setembro, os integrantes do Grupo de Trabalho do Café Seguro se reuniram, na sede do Cecafé, para a discussão sobre a atualidade das questões relacionadas com a utilização dos defensivos químicos na produção de café e o planejamento das ações futuras do programa. Entre os assuntos, Soren Knudsen, da SKG/Sustainable Solutions, fez uma exposição sobre a atual posição das Certificadoras em relação ao tema e às suas implicações quanto à sustentabilidade.

Sílvia Ligabó, do Sindag, analisou os possíveis efeitos do novo Regulamento da União Européia, ora em fase de implementação, e que prevê a proibição do uso de inúmeros produtos utilizados na agricultura brasileira.

Guilherme Braga, do Cecafé, discorreu sobre a realização dos Dias de Campo, que estão sendo promovidos nas regiões cafeeiras com foco nos pequenos produtores, chamando a atenção para a necessidade de boas práticas no uso de agroquímicos.

Arlindo Bonifácio, do MAPA, enfatizou a importância dessas ações e seus efeitos sobre a conscientização do próprio setor privado em adotar controles sobre o uso desses produtos.

Entre as ações futuras, ficou decidido a distribuição de uma nova edição da cartilha, dirigida aos produtores, detalhando as boas práticas agrícolas e, também, apresentando a planilha com os ingredientes ativos mais usados na produção de Café. ☉

Visita do Secretário de Cultura



Museu do Café

Arnaldo Madeira, Claudinéli Ramos, Luiz Hafers e o Secretário Andréa Matarazzo

O MC recebeu a visita do Secretário de Estado da Cultura, Andrea Matarazzo. Matarazzo veio acompanhado do secretário adjunto da pasta, Luís Sobral, da coordenadora da Unidade de Preservação do Patrimônio Museológico (UPPM), Claudinéli Moreira Ramos, e do ex-deputado federal Arnaldo Madeira.

Em sua visita, o Secretário foi recebido por Luiz Marcos Suplicy Hafers, Guilherme Braga Abreu Pires Filho e Eduardo Carvalhaes – membros do Conselho de Administração da Associação dos Amigos do Museu do Café –, e pela diretoria da instituição, Cornélio Ridel, presidente, Marília Bonas, diretora técnica, e Rogério Italo, diretor administrativo.

Além de conhecer o acervo da instituição, as exposições em cartaz, e as futuras instalações previstas no novo plano museológico da instituição, Matarazzo ainda participou de almoço com a diretoria e os conselheiros da Organização Social. €

46

Mês do folclóre com apresentações teatrais, músicas e danças regionais

Em agosto é celebrado o mês do folclóre. No MC, a ocasião foi comemorada com a programação “Cultivando a Cultura do Brasil”, que trouxe, em atividades semanais, apresentações teatrais, danças e músicas típicas de diferentes regiões do país.

Às quintas-feiras, os visitantes que foram ao museu puderam aprender sobre a história do café de um jeito especial, com a monitoria teatralizada. Personagens como escravos, imigrantes, maquinistas, corretores, entre outros, foram os responsáveis por comandar a visita ao acervo da instituição, oferecendo informações e curiosidades sobre a trajetória do café no Brasil. Já às sextas-feiras, as atrações foram musicais, com a apresentação de ritmos folclóricos como o maracatu, fandango, ciranda, cacuriá e cavalo marinho. €

Museu do Café



O personagem maquinista



Programação de férias mistura educação, cultura e entretenimento

Grupo infantil durante a contação de histórias

No mês de férias escolares, o MC preparou uma programação educativa e cultural para públicos de todas as idades. Para as crianças a atração foi contação de histórias, com a segunda temporada do projeto “Contos no Museu”. Comandada pelo ator e educador Alexandre Camilo, a atividade abordou temas como valores humanos e a importância de viver em cooperação, tendo como pano de fundo as lendas e histórias do café.

Já para o público adulto o destaque foi o concerto “Músicas para cinema”, executado pela Banda Marcial de Cubatão. A apresentação foi realizada no Salão do Pregão onde um telão projetou trechos dos filmes lembrados durante a apresentação, entre eles, “Ben Hur”, “A conquista do paraíso”, “De volta para o futuro”, “Dança com lobos”, “James Bond”, “Parque dos dinossauros” e “King Kong”. €

47

Primeira turma do programa “Guia amigo do café”



Museu do Café

O MC formou a primeira turma de profissionais de turismo no programa “Guia amigo do café”. A iniciativa conta com a parceria da Secretaria Municipal de Turismo de Santos e tem como objetivo atualizar os profissionais da área com informações sobre o mercado de café e sua relação indissociável com a cidade, permitindo a criação de um novo roteiro pelo Centro Histórico de Santos focado no café.

O programa é dividido em quatro módulos e o profissional que participa de todas as aulas passa a ser credenciado como “Guia amigo do café”, com bottom de identificação, seu nome listado no site do Museu do Café e benefícios nas instituições parceiras da iniciativa. €

Grupo de guias durante uma das visitas externas do programa



CCCV amplia digital

O CCCV em parceria com o Cecafé inaugurou mais dois laboratórios de informática em Vitória. O primeiro, em conjunto com o seu associado Bergi Advocacia, no SECRI, na comunidade de São Benedito, onde foram homenageados os saudosos José Osvaldo e Norozetti Bergi, grandes amigos do SECRI. A solenidade contou com a presença de seus familiares Robson e Maria Tereza Bergi. Presentes também Guilherme Braga, do Cecafé, Luiz Polese presidente do CCCV, Otacílio Coser Filho, Roberto Sarcinelli, Carlos Bortolini, Jorge Luiz Nicchio, Frederico Daher, Márcio Brotto, Alessandra Bergi Sarlo, Victor Fraga e representantes da comunidade.

Giovanna Maria Pereira Faustini



ia inclusão no ES

Logo em seguida, no NEIM, no bairro de Maruípe, entidade voltada para assistência aos jovens e a comunidade em geral. Presentes José Carlos Fiorido, presidente do NEIM, Maria Lúcia Resende Dias Faria, presidente da Federação Espírita no Estado ES, Tião Barbosa, vice-prefeito, Guilherme Braga e Luciana Alves, do CecaFé, Luiz Polese e demais associados do CCCV acima referidos. O SECRI, no seu trabalho de apoio, atende cerca de 500 crianças e jovens de 04 a 24 anos. €

Jocélia Costa



49



Sapucaia/RJ recebe sala de informática do Programa Criança do Café na Escola



50

Angela Maria Pimentel Ferreira

A parceria formada pela Prefeitura de Sapucaia com o CECAFÉ, Agropecuária São Francisco de Paula (CCCRJ), Fundação Lavazza e Café Mundi viabilizou a montagem de mais um laboratório de informática, 10 computadores em rede, TV, DVD e acesso à Internet, na Escola CEMP – Centro Municipal de Educação, beneficiando cerca de 650 alunos.

Com a presença do Prefeito Anderson Zanon, de autoridades municipais, empresários, e do Diretor Geral do CECAFÉ, Guilherme Braga, representando também a Agropecuária São Francisco de Paula, associada do CCCRJ, a entrega à comunidade do Distrito do Pião ocorreu no dia 19 passado. €



Revista do Café





Irmãos Ribeiro Exp. e Imp. Ltda. inauguram mais uma sala de informática, homenageando o seu fundador, Guilherme Moraes Ribeiro.

Em Pinhal, na Escola Águeda Fernandes Vergueiro, foi instalado mais um Laboratório de Informática, com computadores em rede, acesso à Internet e material de apoio, dentro do Programa de Inclusão digital do CECAFÉ, sob os auspícios da parceria Irmãos Ribeiro, CECAFÉ e Prefeitura de Pinhal. Presentes à inauguração a Prefeita Marilza Roberto da Costa, da sra. Magui Ribeiro, viúva do homenageado, seus filhos Renata e Guilherme Ribeiro, Roberto Vailati e João Finotti, da Irmãos Ribeiros, Eduardo Heron, Luciana Alves e Juliana Buiton, pelo CECAFÉ, autoridades, professores e membros da comunidade.

Guilherme Ribeiro Júnior, filho do homenageado, enalteceu a iniciativa do CECAFÉ e a importância do Programa Criança do Café na Escola, destacando a sua contribuição para a melhoria do ensino e do preparo dos jovens para os desafios da vida. Lembrou também a figura de seu pai e da sua trajetória profissional a partir de 1958, quando, em conjunto com seu irmão Décio Ribeiro, iniciaram os negócios com café, fundando em 1962 a Irmãos Ribeiro. Empresa que, em poucos anos, graças ao espírito empreendedor dos dois irmãos tornou-se uma das líderes na exportação de café, vendendo para muitos países, elevando o nome de Pinhal “Este reconhecimento foi afirmado pelo saudoso ex-Prefeito de Pinhal, Paulo Klinger, quando disse que o dinamismo nos negócios e dos empreendimentos da família Ribeiro multiplicaram o mercado de trabalho da região, beneficiando a comunidade pinhalense”.



José Eduardo Bacci



Bom Jardim/RJ ganha Sala de Inclusão Digital



A parceria entre o Cefacé, Valorização, Lavazza e a Prefeitura de Bom Jardim/RJ, resultou na implantação de um laboratório de informática no Centro de Educação Municipal Amanda Farias Almeida, no bairro de Banquete, a 5ª sala digital no estado do Rio de Janeiro.

52

Para agradecer a doação, alunos do 1º ano apresentaram um jogral sobre a importância do café no cotidiano de cada um deles e da comunidade bom-jardinense e os professores montaram uma grande exposição com trabalhos voltados para a cultura cafeeira confeccionados por todos os estudantes da unidade escolar.

Presentes prefeito Paulo Barros, Guilherme Braga Neto, do CCCRJ, Luiz Octávio Araripe, da Valorização, Guilherme Braga e Luciana Alves, do CEFACÉ, Lilian Marins, diretora, além de outras autoridades municipais, professores e alunos. €



Ana Amélia Mendes Erthal



Parceria Outspan/ Cecafé inaugura sala digital em Nova Venécia/ES



Samuel Sabino



A Outspan, uma das empresas líderes na exportação, inaugurou mais uma sala digital no município de Nova Venécia, na EMEF Stanislav Zucoloto, beneficiando 600 alunos do ensino fundamental. Presenças de Jerônimo Pereira, diretor geral da Olan, Vivek Armanani, gerente geral do grupo no ES, funcionários Olan, Luciana Alves, do CECAFÉ, Luzia Nila Lavanhole, secretária de educação, Estervanda Conceição de Oliveira, diretora e membros da comunidade.

53





dia de campo



54

José Eduardo Bacchi

Dia de Campo em Muzambinho/ MG



Revista do Café





Novamente utilizando a base do Programa Produtor Informado, o Cecafé promoveu mais um Dia de Campo, desta vez foi em Muzambinho/MG. O evento reuniu cerca de 120 produtores, que participaram de três palestras. A primeira "Adubação no Café" foi realizada nos cafezais do Sítio Palméia, pelo Eng. Agr. João Batista Vivarelli, Diretor da CAT/SJ Boa Vista, que orientou os produtores sobre as técnicas de coleta do material para análise, envio aos laboratórios até a adubação propriamente dita.

O Eng. Agr. Mário Ferraz de Araújo, discorreu sobre o Programa Café Seguro, destacando a importância da utilização de boas práticas no manejo de defensivos químicos como forma de se adequar às exigências dos países importadores e garantir o acesso do café brasileiro a todos os mercados. Eduardo Heron, do CECAFÉ, fez uma apresentação sobre a exportação brasileira e os ganhos proporcionados pela melhoria da qualidade do café vendido ao exterior.



Distorções tributárias na cadeia do café

A possibilidade de mudanças na legislação de PIS/COFINS para a cadeia de café tem provocado controvérsias e um grande debate no setor. Sabe-se que em um mundo de incerteza, é impossível prever todas as implicações de uma política pública. Por mais que as autoridades econômicas se esmerem em modelar previsões, utilizando os mais sofisticados métodos computacionais, dificilmente se terá a certeza dos seus resultados reais.

Em primeiro lugar, tem-se a dificuldade de prever todos os efeitos sistêmicos derivados de uma política. No caso de uma tributação, as peculiaridades de cada setor representam um obstáculo. Qual a alíquota que deve ser imposta de forma que os ganhos de receita sejam maiores que os custos da tributação? Qual a possibilidade de as empresas repassarem o imposto para os consumidores? Ou ainda, se essa possibilidade existir, será que haverá isonomia de efeito entre as empresas que compõem o setor? Diz a teoria que as firmas com maior poder de mercado têm maior capacidade de repassar os aumentos tributários para os consumidores. Será que isso pode criar um impacto indesejado para a economia?

Outro conjunto de incertezas se refere ao ambiente externo. Uma modificação de uma política nos países desenvolvidos, por exemplo, pode afetar as taxas de juros e o câmbio no Brasil e indiretamente modificar os resultados esperados da tributação e na competitividade do setor.

Finalmente, um terceiro efeito pode decorrer: o rearranjo natural das firmas à restrição imposta pela política visando diminuir o ônus da tributação. Isso pode ocorrer por meio do aproveitamento de brechas na legislação, ou pela utilização de artifícios fraudulentos de difícil verificação.

Portanto, no que se refere à medida que instituiu a cobrança do PIS/COFINS sobre as vendas de café verde e estabeleceu créditos presumidos para as firmas exportadoras, pode-se dizer que trata-se de um exemplo dessa dissintonia entre o resultado esperado e o obtido. Com o propósito de incentivar as exportações brasileiras, a tributação gerou efeitos considerados perversos para a cadeia produtiva de café. Vale observar que o próprio setor produtivo admite que foi necessário um tempo considerável para se perceber essas distorções.


Arquivo CCCRU



Uma das distorções que se discute hoje é o fato de as duas maiores empresas torrefadoras do setor terem passado a atuar também fortemente no setor exportador de café verde. Com isso, tais empresas obtêm crédito dos impostos pagos com a exportação do produto, obtendo vantagens ao repassá-los para as operações no mercado interno.

De um lado, se ressentem as firmas exportadoras de café verde que só atuam no mercado internacional, pois estas têm dificuldade de reaver os créditos tributários. Isso leva à diminuição das vantagens competitivas das empresas apenas exportadoras. O ganho de market-share das duas principais empresas torrefadoras no mercado exportador de café seria uma evidência dessa distorção.

De outro lado, se ressentem as torrefadoras que só atuam no mercado brasileiro, pois têm desvantagens ao pagar os tributos. Aqui, o forte processo de concentração no mercado brasileiro de torrado e moído seria a principal prova dessa realidade. Vale observar que, se tal política tivesse incrementado a exportação do café torrado e moído, talvez pudéssemos pensar em argumentos para favorecer as empresas líderes.

Dessa forma, sabendo que toda política tributária tem um caráter distributivo e visto as distorções da política atual, resta saber o que se deseja para o setor: a manutenção do status quo ou a realização de reformas, embora a incerteza impeça que os impactos das mudanças sejam necessariamente previstos. 

Sylvia Saes
Professora do Departamento de Administração da FEA-USP
CORS -Center for Organization Studies
<http://www.cors-usp.com/cors/>

Sustentabilidade Empresarial



Mais de **110** salas inauguradas
40.000 alunos atendidos
1.000 computadores



Criança
do **Café**
na **Escola**

O Verdadeiro sabor do Café



DIA
DE CAMPO

Programa
CAFÉ SEGURO



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