

# PANORAMA



CRÉDITOS: CLAUDIO AROUCA

## Mudanças nas Embalagens de Acondicionamento de Café



O estudo coordenado pelo professor Flávio Meira Borém (foto), da UFLA/MG - “Avaliação de Embalagens e Métodos de Armazenamento para Cafés Especiais” – foi apresentado pela primeira vez no Brasil durante o 7º Coffee Dinner & Coffee Summit.

A análise que teve o apoio da Klabin, avaliou oito tipos diferentes de embalagens para dois tipos de cafés especiais nos mercados nacional e internacional, durante 18 meses. O relatório final mostrou que a embalagem de papel com alta barreira atingiu o maior nível de pontuação na preservação das características originais dos grãos, acima de 82 pontos, enquanto as embalagens a vácuo ficaram em 81 e as de juta em 73 pontos.

Além disso, indicou uma mudança no consumo de embalagens pela indústria cafeeira, comprovando que é possível manter a qualidade dos grãos de café durante longos períodos de armazenamento, com a embalagem de papel de alta barreira sendo a mais eficiente nesse processo.

Segundo o estudo, as embalagens de papel também são consideradas financeiramente mais vantajosas pelo mercado, quando comparadas às embalagens a vácuo.

A iniciativa contou com as seguintes parcerias: BSCA, APEX, Videplast, Bourbon Specialty Coffees e a Carmocoffees.



## IAC comemora 130 anos

O mais importante Centro de Pesquisas na área agrícola, o IAC comemora 130 anos. Criado em 27 de junho de 1887 pelo Imperador do Brasil Dom Pedro II, o IAC iniciou seus trabalhos para assistir tecnicamente o desenvolvimento da cafeicultura nacional. “Hoje 90% do café utilizado no

Brasil e no mundo são ou provêm das cultivares do IAC, que se caracterizam pela elevada produção, ampla adaptação a diferentes regiões produtoras, resistência a pragas e doenças e excelente qualidade de bebida.

Além do centro de café, a estrutura do Instituto conta com 13 centros de pesquisa, sendo oito em Campinas e outros cinco nos municípios de Ribeirão Preto (cana-de-açúcar), Cordeirópolis (citros), Votuporanga (seringueiras e agroambientais) e Jundiá (frutas, engenharia e automação). “Reunimos em nossas unidades 154 pesquisadores, 350 funcionários e 500 colaboradores, bem como alunos de pós-graduação nos cursos de Agricultura Tropical e Subtropical”, completou Sérgio Morais Augusto Carbonell, diretor do IAC.

No campo da fitossanidade, o IAC participa do melhoramento de plantas buscando resistência a pragas e doenças, para aumento de produção, sustentabilidade ambiental e viabilidade econômica. O Agrônomo e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) são as únicas instituições que mantêm quarentenários ativos. “A quarentena de plantas é uma questão de segurança nacional”, disse.

Para comemorar os 130 anos do Instituto Agrônomo (IAC), vinculado à Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, será realizado um ciclo de eventos, entre os dias 27 e 29 de junho, com a presença do secretário Arnaldo Jardim, na sede do IAC em Campinas.

## Costa Café inaugura armazém em Albertina/MG



Fundada em 1985, a Costa Café, no ano que completa 27 anos de intensa dedicação ao café, inaugurou mais um armazém, agora no município de Albertina/MG com c/ 11.770,00m<sup>2</sup> de área construída, num terreno de 19.580m<sup>2</sup>. Localizado na Estrada Albertina à Pinhal, Km 01, com maquinário completo para beneficiamento e re-beneficiamento de Café, tem capacidade de armazenamento para 320.000 sacas de Café em big bag e de produção 5.000 sacas p/ dia.

Baseada em Espírito Santo do Pinhal/SP, a Costa Café tem sólidas e profundas raízes assentadas numa das mais nobres regiões produtoras de cafés finos do país: a linha de fronteira Sul de Minas Gerais e Mogiana Paulista.

# Irmãos Dutra instalam primeiro despulpador de café movido à energia solar

CRÉDITOS: DIVULGAÇÃO

Os irmãos Walter e Ednilson Dutra, que em 2015 foram premiados pelo Cecafé com o prêmio “Empreendedores do Ano”, em reconhecimento ao excelente trabalho realizado na Fazenda Dutra com foco na constante melhoria da qualidade e dentro de padrões de sustentabilidade, continua como exemplo marcante da viabilidade de produção de café de montanha com sustentabilidade.

Para a safra 2017/2018 pretendem utilizar o primeiro despulpador de café movido à energia solar. Neste primeiro momento, 30 placas fotovoltaicas, que retêm a luz do sol e geram eletricidade, foram instaladas na Fazenda Água Limpa, situada no município de São João do Manhuaçu, região de Matas de Minas, no valor de R\$40 mil. De acordo com Ednilson, as máquinas utilizadas na fazenda não passam de despulpadores comuns, vendidos no mercado. A única diferença, no entanto, é que ele e o irmão agregaram um gerador solar para produzir luz. O sistema é interligado à rede elétrica da concessionária e o funcionamento é simples: durante o dia, a energia desenvolvida é utilizada dentro do ambiente e à noite, como não há produção, usa-se a energia da rua. A intenção, a curto prazo, é de que toda a fazenda produza corrente elétrica de forma limpa, contribuindo para a diminuição das emissões de carbono.

“Focamos no meio ambiente e no bem-estar das pessoas. Acreditamos na energia solar porque é renovável, não polui. Cada vez mais buscamos ser ecologicamente corretos”, finaliza o proprietário.



3 corações



## O MELHOR CAFÉ EM CÁPSULA DO BRASIL

Em um teste cego com especialistas\* publicado na revista Go'Where Gastronomia, a TRES® foi eleita A MELHOR cápsula de espresso do Brasil! Os blends escolhidos foram Ameno e Mogiana Paulista. \*Gelma Franco (Il Barista Café), Isabela do Monte (ABIC), Karina Menegazzo e Camila Arcanjo (ambas do Sindicafé-SP). Entre as marcas, participaram, além da TRES®, Dolce Gusto, Delta, Illy e Nespresso.



**GO WHERE**

# USDA estima aumento na produção de café da África

Segundo a primeira estimativa para a safra 2017/2018 do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), a produção total de café na Etiópia e na Uganda, que juntos representam mais de 60% da produção da África, alcançará 10,9 milhões de sacas, maior alta de todos os tempos, uma vez que o volume representa um aumento de 175 milhões de sacas ano.

A Uganda será o país com o maior aumento de produção, deverá aumentar em 150 milhões de sacas, chegando a 4,35 milhões de sacas, superando um recorde que não ocorria desde 1996/1997, com autoridades dos EUA creditando o sucesso à campanha do país para replantar árvores produtivas nos últimos cinco anos. Desde 2011/2012, a produção da Uganda aumentou em 37%, refletindo o crescimento em particular na produção de café arábica, que foi favorecida pelo esforço de replantio.

Já a Etiópia, ainda que o governo tente, no âmbito da iniciativa do Plano de Crescimento II, divulgada no ano passado, dobrar a produção de café nos cinco anos até 2019/2020 para cerca de um milhão de toneladas (16,7 milhões de sacas), a produção de café do país está “relativamente estagnada” em 6,52 milhões de sacas, em 2016/2017, aumentando somente em 20 milhões de sacas ao longo de cinco estações.



# Rainforest Alliance e UTZ anunciam fusão

Com o propósito de redefinir os padrões de sustentabilidade nas cadeias de abastecimento agrícola, as duas das maiores certificações de café do mundo, a Rainforest Alliance e a UTZ, anunciaram que vão se fundir.

A aliança simplificará o processo de certificação, ajudando mais de 180 mil agricultores de cacau, café e chá, reconhecidos com os selos de ambas as empresas, a atender às crescentes demandas de produtos mais sustentáveis.

O nome Rainforest Alliance será mantido para preservar o reconhecimento entre os consumidores, mas atuará combinando aspectos dos dois selos, ou seja, combinando a ação de desmatamento com a da agricultura sustentável.

O diretor executivo da UTZ, Han de Groot, explicou “O novo padrão combinará o melhor de ambas as organizações e incorporará o melhor do que conhecemos atualmente, além de ajudar os agricultores a serem certificados de forma mais eficiente, já que muitas fazendas são certificadas duplas”.

A Rainforest Alliance manterá sua participação na Rede de Agricultura Sustentável (SAN), uma coalizão de organizações sem fins lucrativos que visa promover a sustentabilidade na agricultura por meio da certificação e padrões.



# Denominação de Origem Região do Cerrado Mineiro será lançada na Europa

Durante a World of Coffee, uma das mais importantes feiras voltadas ao café, realizada pela Specialty Coffee Association (SCA), em Budapeste, na Hungria, a Federação dos Cafeicultores do Cerrado foi a primeira Denominação para Cafés do Brasil, a Denominação de Origem Região do Cerrado Mineiro, título consolidado mundo afora por demarcar e proteger o território em torno de uma marca, por meio da rastreabilidade.

Como noticiado pela Revista do Café, a Denominação de Origem Região do Cerrado Mineiro foi conquistada em dezembro de 2013 e no ano seguinte o lançamento ocorreu no Estados Unidos, com o objetivo de gerar percepção para o mercado comprador, posicionando a Região em diversas mídias internacionais.

Para o Superintendente da Federação dos Cafeicultores do Cerrado, Juliano Tarabal, a principal mensagem das ações da instituição na cerimônia é: “café produzido com atitude”, se referindo a uma bebida rastreável e de alta qualidade, características que marcam os 4.500 produtores da Região. “O maior valor do Cerrado Mineiro são os produtores”, conclui.





museu  
do  
café

## Celebração do Dia Nacional do Café

No Dia Nacional do Café, data que simboliza o início da colheita em grande parte das regiões cafeeiras e é celebrada por produtores, cooperativas, exportadores, cafeterias e pelas indústrias, o Museu do Café para comemorar, preparou uma programação que ofereceu harmonização de doces de diversas regiões do Brasil demonstrando o tipo de grão que mais combina com os sabores.

À noite, em grande estilo, no Salão do Pregão, um concerto com Maranata Coral e Orquestra e Camerata Santista. A apresentação contou a participação da soprano Fabíola Cariatti e do Tenor Germano Brissac, que interpretaram obras de compositores nacionais e internacionais como Heitor Villa-Lobos, Jules Massenet e Giuseppe Verdi, que trazem à memória a trajetória do café em Santos e no Brasil.

Fabíola Cariatti, na foto, iniciou seus estudos de canto lírico em meados de 2008, fez parte do concerto de música de câmara realizado no MASP, em homenagem a Chopin em 2010. Em 2012 debutou como Condessa na ópera “As Bodas de Fígaro” de W. A. Mozart, no teatro da UNESP em São Paulo. No mesmo ano, juntou-se aos tenores Germano Brissac e Gustavo Tassi no grupo IN VOCE (trio vocal no estilo classical crossover). Já participou dos concertos “Bravo Pavarotti” com Jorge Durian e Convidados, regidos pelo maestro Renato Misiuk. Atualmente integra o Coro Academia Concerto do regente Altamiro Bernardes (Sorocaba) e é diretora da empresa Maranata Musical Eventos.



Fabíola Cariatti

# 22<sup>a</sup> Festa do Imigrante reúne mais de 50 nações

Realizada pelo Museu da Imigração, a tradicional Festa do Imigrante chega à 22<sup>a</sup> edição homenageando a história de mais de 50 nacionalidades e com recorde de público, recebendo cerca de 25mil visitantes, o que confirma a consolidação e sucesso do evento no calendário cultural da capital paulista.

A Festa que tem o objetivo de resgatar a herança das comunidades de imigrantes e descendentes que compõem a identidade de São Paulo, foi realizada nos dias 4, 10 e 11 de junho, nas dependências do Museu da Imigração, local onde funcionava a antiga Hospedaria dos Imigrantes do Brás, com uma vasta programação de gastronomia, artesanato, dança e música, entre outras atividades para toda a família.

CRÉDITOS: JULIANA LUBINI



## Memória

A homenagem também assume o papel de propagar a memória de mais de 2,5 milhões de pessoas que chegaram a São Paulo desde o fim do século XIX. Em três dias, a Festa do Imigrante contou com a participação de 44 expositores de alimentação, 32 estandes de artesanato e 45 grupos de dança e música. Por meio das atrações, o público pode entrar em contato com a cultura de várias partes do mundo, em atividades que envolve manifestações artísticas variadas. Entre elas, estão os workshops de dança, com iniciação a diversos ritmos estrangeiros, como polca paraguaia, danças coreanas, russas e gregas. As oficinas de artesanato ensinaram os visitantes a fazer, por exemplo, origamis, marguciai (pintura em ovos típica da Lituânia) e bordado da Madeira.

## Diversidade

Um dos destaques da iniciativa é o projeto “Sabor Paulista”, da Rede Globo, que valoriza a diversidade gastronômica de São Paulo e oferece oficinas abertas de culinária, ministradas pelas comunidades de imigrantes. Nessa programação, o preparo de várias receitas típicas foi apresentado para o público, que pode participar gratuitamente.

Para as crianças e adolescentes, a festa teve um ambiente reservado à recreação, com jogos e brincadeiras. Os jovens também puderam aproveitar o espaço “Faz e Conta”, no qual foram oferecidas contações de histórias do mundo, conduzidas pelos grupos “Teatro por um triz”, “Agrupamento teatral” e “Lili Flor & Paulo Pixu”.



CRÉDITOS: JULIANA LUBINI



CRÉDITOS: BÁRBARA ALMEIDA

# Multinacional Starbucks vai doar 10 milhões de mudas de café para renovar lavouras no México, Guatemala e El Salvador até 2025

Para estimular a renovação de lavouras de café mais antigas no México e América Central, multinacional Starbucks vai distribuir 10 milhões de mudas de café a cada ano até 2025. A iniciativa visa plantar em torno de 100 milhões de pés de café em substituição aos que têm de 20 a 25 anos e aos que são suscetíveis à ferrugem, doença que tem causado muitos prejuízos à produção dos cafeicultores na região.



A iniciativa faz parte de um projeto intitulado *One Tree for Every Bag* (uma árvore para cada pacote), por meio do qual a multinacional se compromete a doar uma muda para cada pacote de café vendido nas lojas participantes. O primeiro lote, com 10 milhões de mudas, começou a ser distribuído em meados de 2016. As mudas estão sendo produzidas em viveiros no México, Guatemala e El Salvador.



## Coocafé recebe Certificação em Responsabilidade Social

A Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Lajinha (Coocafé/MG) conquistou a certificação em Responsabilidade Social, importante passo rumo à sustentabilidade. Embora a Coocafé tenha sempre desenvolvido trabalhos de responsabilidade social, foi necessário um período de preparação interna para que todos os requisitos da ABNT NBR 16001 fossem atendidos.

A certificação começou a ser pensada em âmbitos internacionais em 2001, quando a *International Organization for Standardization* (ISO) iniciou a elaboração de uma norma referente ao tema Responsabilidade Social com conteúdo abrangente e com os seguintes temas centrais: governança organizacional; direitos humanos; meio ambiente; práticas leais de operação; questões relativas ao consumidor; envolvimento e desenvolvimento da comunidade.

Segundo o diretor presidente da Coocafé, Fernando Cerqueira, desse certificado comprova que estamos no caminho certo, pre-desafios e para as exigências de mercado”.

Para desenvolver o projeto, a cooperativa contou com o apoio Organização das Cooperativas dos Estados de Minas Gerais Espírito Santo (OCB/ES).

“O recebimento parados para os

do Sindicato e (Ocemg) e do





# INCI designa nova diretora executiva

O Conselho de Administração do INCI, em reunião realizada no último dia 09, designou para assumir a diretoria executiva do INCI Instituto de Preservação e Difusão da História do Café e da Imigração, Alessandra Rodrigues de Almeida, que juntamente com Thiago da Silva Santos, diretor administrativo/financeiro da instituição, estarão à frente da gestão dos equipamentos culturais – Museu do Café e Museu da Imigração.

Alessandra Almeida, formada em direito com especialização em direito processual civil e em administração, atua na entidade desde 2005. Foi responsável pelo processo de qualificação da Organização Social e exercia a função de gerente de controladoria geral. Paralelamente, ocupava o cargo gerente jurídica e controller do CECAFÉ Conselho dos Exportadores de Café do Brasil, função que abdica para se dedicar exclusivamente à diretoria executiva do INCI.



Alessandra Rodrigues de Almeida

# Sacos de papel Klabin

Inovação e tecnologia para embalar café verde.

A embalagem para café especial produzida pela Klabin permite maior proteção do produto embalado, promovendo um salto qualitativo na conservação dos grãos, além de grande economia do transporte à armazenagem.

## MAIS BENEFÍCIOS PARA SEU PRODUTO

Manutenção das características dos grãos (aroma, sabor e qualidade).

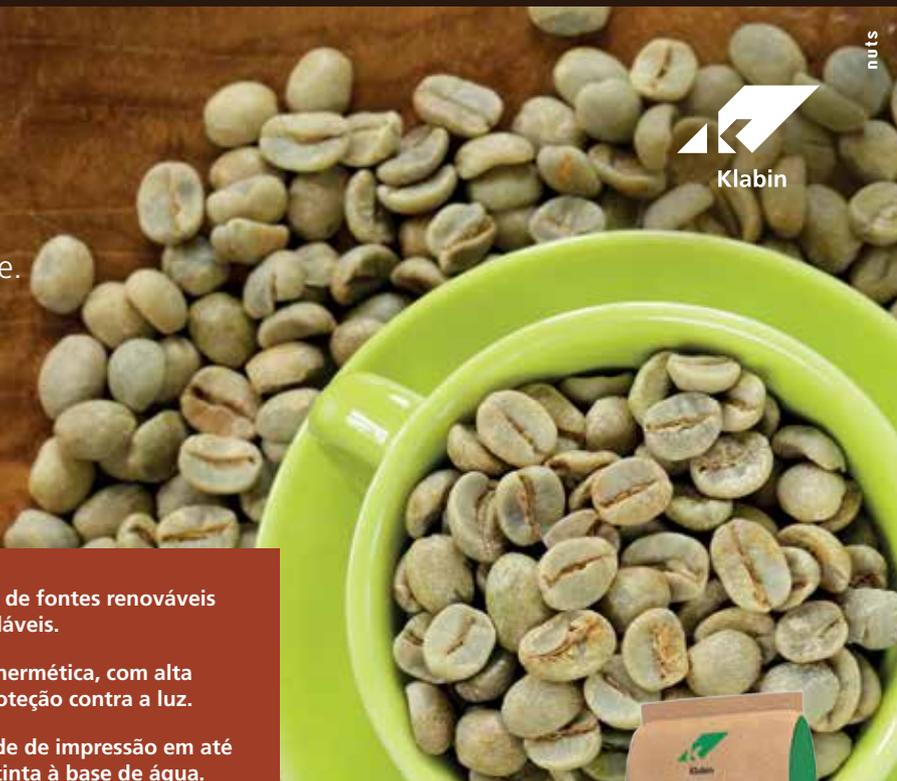
Permite maior tempo de armazenamento, sem perda de valor.

Melhor aproveitamento do espaço em armazéns e transporte.

Feita a partir de fontes renováveis e 100% recicláveis.

Embalagem hermética, com alta barreira e proteção contra a luz.

Alta qualidade de impressão em até 8 cores com tinta à base de água.



A Klabin é a maior produtora e exportadora de papéis para embalagens do Brasil, única companhia do país a oferecer ao mercado uma solução em celuloses de fibra curta, fibra longa e fluff, e líder nos mercados de embalagens de papelão ondulado e sacos industriais. Fundada em 1899, possui 17 unidades industriais no Brasil e uma na Argentina.

Para mais informações, entre em contato com:  
Marciel Longo - Departamento Comercial: + 55 11 3046-5810 | + 55 11 98278-1431 | [mlongo@klabin.com.br](mailto:mlongo@klabin.com.br)

[klabin.com.br](http://klabin.com.br) • [instagram.com/klabin\\_](https://www.instagram.com/klabin_) • [linkedin.com/company/klabin](https://www.linkedin.com/company/klabin)