

Revista do Café



Centro do Comércio de Café do Rio de Janeiro

Ano 96 - Dezembro 2017 - Nº 863

**Criatividade x versatilidade:
um novo mundo para o
café**



INCI
Instituto de Preservação e Difusão
da História do Café e da Imigração

**FAÇA PARTE DO NOSSO
NÚCLEO DE PARCEIROS
E AJUDE A PRESERVAR
A HISTÓRIA DO PAÍS.**

Entre em contato para conhecer os
benefícios do programa de apoiadores
e **associe sua marca**
ao Museu do Café e ao Museu da
Imigração do Estado de São Paulo.



museudaimigracao.org.br

museudocafe.org.br

mi
museu da imigração
do estado de são paulo

m
museu
café

**GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO**
Secretaria da Cultura

Sumário



04 Criatividade x versatilidade:
um novo mundo para o café

10 Ameaçada a liderança mun-
dial do Brasil nas exportações
de café solúvel

12

12 Jantar CCCV

18 Estrangeiro não pode ser impedido de fechar contrato de
parceria no Brasil – Fernando Campos Scaff

22 Prêmio de jornalismo

24 16º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo



26 Encafé – 2017

30 43º Congresso Brasileiro
de Pesquisas Cafeeiras

34 Semana Internacional do
Café

36

36 Festa do Café do CCCMG em Varginha

44 PANORAMA

53 Top 20 - As melhores cafeterias do Brasil –
Luccas Cafés Especiais – Curitiba/PR

Revista do Café

Reportagens

Carine Ferreira, Paulo André Kawasaki e Tempo de
Comunicação.

Colaboradores

Fernando Campos Scaff

Foto Capa

Elíana Relvas

Crédito da Capa

Cláudio Arouca

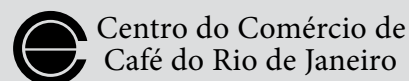
Diagramação, Arte e Projeto Gráfico

Hands-on Editoração Eletrônica

Impressão Gráfica

Gráfica Imos

<http://www.imos.com.br/>



Diretoria Biênio 2015/2017

Presidente Guilherme Braga Abreu Pires Filho

Diretor Tesoureiro: Batista Mancini

Diretor Secretário: Alexandre Todeschini Pires

Diretor Patrimônio: Oswaldo Aranha Neto

Gerente Geral: Guilherme Braga Abreu Pires Neto

Conselho Administrativo

Warrant Exportadora e Importadora Ltda

Unicafé Cia. Comércio Exterior

Armada Administração e Participação Ltda

Agropecuária São Francisco de Paula Ltda

Sumatra Comércio Exterior Ltda

GBP Assessoria e Consultoria Empresarial Ltda

Alexandre Todeschini Pires

Três Aranhas Com. Ind. Ltda

Antonio Augusto Cardoso Garcez

Membros Suplentes

Eisa Interagrícola S/A

Stockler Comercial e Exportadora Ltda

Halley Importadora e Exportadora Ltda

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

Diretoria Quadriênio 2014/2018

Presidente: Guilherme Braga Abreu Pires Neto

Secretário: Batista Mancini

Tesoureiro: Ruy Barreto Filho

Diretor de Patrimônio: Alexandre Todeschini Pires

Rua Quitanda, 191 - 8º andar - Centro - CEP: 20091-000

Rio de Janeiro - RJ - Brasil

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

riocafe@cccjr.com.br / www.cccjr.com.br



Criatividade x versatilidade: um novo mundo para o café

Carine Ferreira

Muita gente se esquece de que não apenas produtores, pesquisadores, indústria e outros integrantes ativos da cadeia cafeeira contribuíram para a evolução do mercado e da qualidade do grão nos últimos anos. Outros profissionais, como os especialistas deste produto, vêm escrevendo páginas importantes desta história e, de alguma maneira, ajudam a abrir as portas para novos tipos de consumo.

E não é para pouco. O café está intimamente ligado ao passado e ao presente do Brasil. Uma das paixões nacionais, o grão é consumido em 98% dos lares brasileiros, indicam pesquisas. E esta bebida também está associada a um paladar “afetivo”.

A palavra cafeólogo, que, no entanto, não soa popular,

remete ao “indivíduo versado ou especializado em café”, enuncia o dicionário. E é assim que se define Eliana Relvas, que por vezes, para simplificar, se classifica como consultora ou especialista em cafés. Na bagagem, mais de duas décadas dedicadas a este mundo tão diverso, complexo e que vem se transformando a passos largos.

A engenheira de alimentos, formada pela Escola de Engenharia Mauá, começou sua jornada no mundo do café em 1996, quando foi convidada a fazer parte do Centro de Preparação do Café, do Sindicato da Indústria de Café do Estado de São Paulo (Sindicafé), onde permaneceu até 2008. No início de seu trabalho, ministrava até aulas gratuitas, pois era difícil ver gente interessada em cafés especiais. E também não havia onde comprar o produ-

to, não havia disponibilidade. “Foi um trabalho a médio e longo prazo”, relembra.

Hoje, Eliana já acumula milhas que lhe proporcionaram até a estreia de um canal no Youtube (“Café com Eliana Relvas”), lançado em setembro de 2017. O canal, particular, iniciou mostrando a diferença entre o café arábica e o robusta, passou por receitas de café e deve ser ampliado em 2018. “O objetivo é mostrar o universo do café, mas não pode ser algo muito técnico, tem de ir devagar para acabar atingindo o público”, diz.

Ela também é autora de um livro premiado “Café com Design”, da editora Senac. Lançada em maio de 2015, a obra aborda desde o design das cafeterias, xícaras, torradeiros, moinhos, até o fato de que o design de uma xícara pode in-





terferir no momento em que o consumidor vai beber o café.

A sua trajetória, como não deveria ser diferente, reuniu muitos desafios. Um deles, em 2004, quando se tornou também consultora do varejo, foi o de ter de se comunicar com um público diferente. Se antes, este público era formado por profissionais do mercado de café, da indústria e de pessoas que estavam montando cafeterias, a partir daquele momento, passou a ser integrado principalmente por leigos no assunto. Naqueles anos do início do novo século, o mercado de cafés especiais começou a engrenar no país e também quando o “varejo abraçou essa causa”, considera Eliana. Lotes especiais começaram a ser adquiridos pelo varejo e houve o movimento do “boom” de cafeterias.

Naquele período, o Grupo Pão de Açúcar, que já tinha obtido sucesso com um trabalho voltado ao vinho, resolveu apostar também nos cafés especiais. “O objetivo era fazer palestras para os clientes e consumidores finais, com foco em informações práticas para atingir o interesse das pessoas”, diz Eliana. O trabalho também envolve o treinamento de funcionários. É o que a especialista classifica de ciclo de 360 graus, pois engloba a gôndola, o funcionário, o cliente.

Neste sentido, foram criadas jornadas chamadas de “Especial de Cafés”, com alguns temas a serem abordados. O conteúdo, diferente a cada edição, é distribuído em material impresso. Um deles tratou da intensidade do café para mostrar o que é o forte e o que é fraco, sempre com o olhar do consumidor final, explica a especialista. “Algo que ele

não fique decepcionado”. A abordagem inclui toda a linha de produtos, desde cápsulas, solúvel, mix. Com duração de 15 dias, o “Especial de Cafés” faz também a promoção dos cafés que são vendidos pela rede e a campanha também é direcionada a outros produtos que podem ser consumidos junto com a bebida, por exemplo, biscoitos, bolos.

Em um dos encartes, por exemplo, os consumidores e os amantes do café são convidados a conhecer novas versões em drinks e bebidas frias, que harmonizam com o verão brasileiro. “Já ouviu falar em cold brew ou em coffee tonic?”, frisa o material. O cold brew é a maneira de preparar o café com água fria. A técnica deixa a bebida com sabores mais delicados, para apreciar puro, apenas com pedras de gelo ou em coquetéis.

Os conteúdos versam sobre como armazenar corretamente o produto, o que garante a preservação do sabor e aroma, dicas de cafeteiras, de variedades de cápsulas, de cafés exclusivos, de como servir o café e despertar o paladar, usos do solúvel e até como degustar diferentes bebidas do grão em casa com amigos e família. Também são feitas palestras gratuitas nas lojas e degustação das marcas que são comercializadas pelo Grupo.

Outro ponto já abordado por este trabalho foi o de incentivar o consumo de diferentes tipos de café durante o dia. “Beber coisas diferentes em momentos diferentes é a segunda parte do desafio”, enfatiza Eliana.

O café é uma das bebidas que mais se transformaram nos últimos tempos. Desde a mudança nos padrões de qua-

latte macchiato
cappuccino
espresso Doppio
Coffee House
café morning
frappuccino
con panna
retail
koffein
small
one machine
house
black on ice
medium cup
kapuziner
large small
hot
am frozen
creme café Ristretto
brown latte macchiato
macchiato
latteccino
double
coffee
frappé

café para preparar um sabo-
roso patê com cream cheese ?
Também é possível aprender
que os atributos sensoriais de
cada tipo de café combinam
com determinados produtos,
por exemplo, notas achocola-
tadas vão bem com brigadeiro.
A questão vinculada à harmo-
nização do produto ficou mais
popular, com menos precon-
ceito, na opinião da consul-
tora.

O café virou “pop”. Hoje
em dia já é tema de canal de
televisão. E cada vez mais
artistas utilizam o grão como
matéria-prima para suas obras.
O café possibilita desenhar
desde uma caricatura ou até
o filtro de café vira cartão de
Natal, como sugere Eliana
Relvas. Neste quesito, a criati-
vidade não tem limites.

Além do grão também ser
usado em cosméticos, agora a
borra de café virou combus-
tível. Uma start-up inglesa

apresentou um biocombustível
à base deste produto. A ideia
é usá-lo como complemento
na frota de ônibus da capital
Londres. A tecnologia extrai
óleo da borra do grão que se
transforma em combustível
com baixa emissão de gás car-
bônico.

Muitas dessas possibilida-
des agora estão mais presentes
no cotidiano das pessoas graças
também ao trabalho desses es-
pecialistas. Outros profissio-
nais, como os baristas que con-
seguem dar suporte à indústria
no pós-venda, também têm
papel importante na evolução
deste mercado, avalia Eliana.
Na sua visão, entretanto, falta
ainda mais parceria entre a ca-
deia produtiva como um todo.
E um melhor posicionamento
do Brasil no mercado interna-
cional como produtor de cafés
de qualidade, é um trabalho
de médio e longo prazo. “Os
resultados serão lentos, é um
trabalho de gerações”. ☺



V A I U M C A F É ?

{ CAFETEIRAS E MODOS DE PREPARO }

Exposição “Vai um Café? Cafeteiras e Modos de Preparo”

Com o aumento do consumo no mundo e a descoberta de novas tecnologias, o café passou a ser preparado de diferentes formas. Para apresentar ao público as diversas maneiras de extrair a bebida, o Museu do Café inaugurou a exposição temporária “Vai um Café? Cafeteiras e Modos de Preparo”, no dia 30 de novembro.

A curadoria abrange modelos ainda em uso, tanto artesanais como mecânicos, que foram divididos de acordo com os seus sistemas de funcionamento: ebulição e decantação, filtragem ou percolação, prensa-gem, vácuo e pressão. A mostra estará em cartaz até o mês de setembro de 2018.

Na ocasião, o presidente do Conselho de Administração do Instituto de Preservação e Difusão da História do Café e da Imigração (INCI), Roberto Ticoulat, enalteceu a importância do trabalho realizado pelos colaboradores da instituição no desenvolvimento de mais uma exposição. Prestigiaram a inauguração, os conselheiros do INCI Eduardo Carvalhaes, Elcio Martiniano, Ronald Moraes e Ronaldo Taboada.

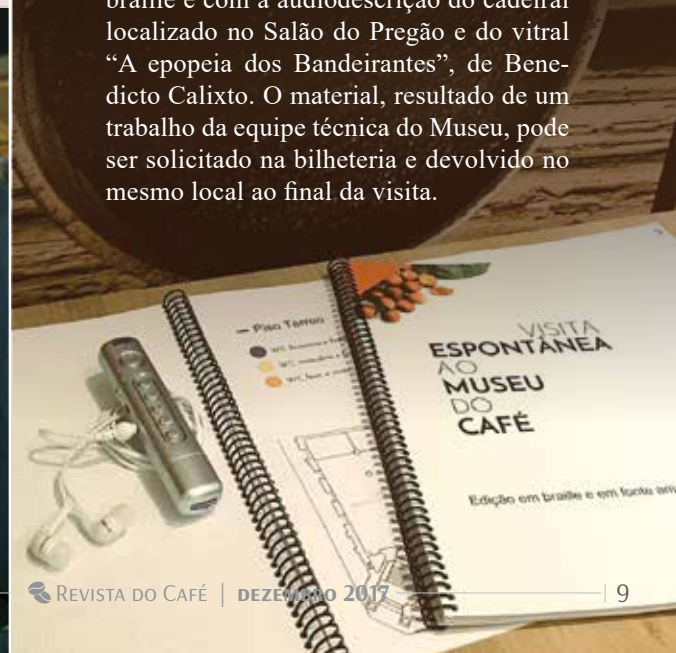
Material de Acessibilidade no Museu do Café

O Museu do Café lançou, no mês de dezembro, o material de acessibilidade para público com deficiência visual. Essa ação foi mais uma conquista da instituição no caminho de tornar o conteúdo expositivo acessível para todas as pessoas. O lançamento fez parte da programação da Virada Inclusiva, realizada para celebrar o Dia Internacional da Pessoa com Deficiência (3 de dezembro).

Os visitantes contam agora com o folder da exposição de longa duração “Café, patrimônio cultural do Brasil: ciência, história e arte” no formato de cadernos em braille e com a audiodescrição do cadeiral localizado no Salão do Pregão e do vitral “A epopeia dos Bandeirantes”, de Benedito Calixto. O material, resultado de um trabalho da equipe técnica do Museu, pode ser solicitado na bilheteria e devolvido no mesmo local ao final da visita.



Descerramento da faixa inaugural





Ameaçada a liderança mundial do Brasil nas exportações de café solúvel

Concorrência industrial da Ásia afeta o desempenho de indústrias e produtores brasileiros

O Brasil, desde a implantação do parque industrial de café solúvel, no início da década de 1960, tem se mantido na liderança mundial de produção e exportação de café solúvel. Nos últimos anos, passou a enfrentar a intensa concorrência de indústrias da Ásia, coincidente com o grande aumento da produção de cafés robustas no continente, com o crescimento do consumo interno dos países da região, que estimulou o processo de montagem de novas plantas de café solúvel. O Vietnã encabeça a fila dos países que mais crescem em produção e embarques, acompanhado por Malásia, China, Coreia do Sul, Filipinas e Índia. Essas nações aproveitam o

excelente crescimento médio de 6% ao ano no consumo de café solúvel no continente asiático, praticamente o dobro do avanço anual mundial de 3,2%, segundo a consultoria LMC.

A ABICS Associação Brasileira da Indústria de Café Solúvel, divulgou nos últimos dias o Relatório Café Solúvel do Brasil elaborado pela consultoria BARRAL MJORGE, que faz um diagnóstico objetivo da situação atual e dos desafios que a indústria deve superar. A Revista do Café entrevistou o Presidente da ABICS, Pedro Guimarães, que confirma que “as indústrias de solúvel projetam uma queda de 13% nas exportações em 2017, o que sig-

lizou 3,362 milhões de sacas do produto com o exterior”.

Guimarães entende que “essas perdas, reflexo da escassez de café conilon entre os meses de setembro de 2016 e março de 2017, período em que também os preços da commodity alcançaram níveis recordes acima de R\$ 500 por saca, descolando intensamente das cotações internacionais, deixaram oportunidades comerciais para que os concorrentes do Brasil ocupassem de imediato o espaço deixado pelas indústrias nacionais”.

Desde julho deste ano, a Associação Brasileira da Indústria de Café Solúvel (Abics) vem comu-



nificando que 500 mil sacas deixarão de ser enviadas pelas empresas nacionais ao exterior. Com esse desempenho, o setor voltará a registrar os patamares de 2010, quando o País comercia-

nicando que o Brasil perdeu boa parte dos contratos de fornecimento para as indústrias asiáticas e que esses compradores perdidos dificilmente serão recuperados, o que prejudica não apenas o setor industrial, mas, principalmente, o produtor de

Exportações de café Solúvel nos últimos anos (sacas60kg) / (*): estimativa



Fonte: Cecafé

café conilon no Brasil, fornecedor da matéria prima às indústrias do País.

Em contrapartida ao desempenho brasileiro, o Vietnã se destaca na aquisição do café solúvel nacional no acumulado de janeiro a outubro de 2017, importando 28.264 sacas, volume que implica um substancial crescimento de 3.639% em relação a suas compras do produto do Brasil no mesmo intervalo de 2016.

O país asiático vem adotando agressiva estratégia de conquista de mercados e, não tendo café suficiente para fazer frente a suas exportações de solúvel, adquire de outras origens, mas engendrando uma estratégia criati-

va. No caso do Brasil, por exemplo, os vietnamitas impõem tarifa de importação de 30% como imposto para a entrada do produto em seu país, no entanto, como irão reexportá-lo, aplicam o regime de “drawback”, o que dá isenção de impostos de importação, uma vez que o pro-

duto brasileiro será “blendado” ou embalado para ser exportado a outras nações compradoras. Frente à crescente concorrência que se apresenta, Pedro Guimarães destaca “os esforços que Abics tem se mobilizado para manter a competitividade das indústrias nacionais no mercado global. Após “ranquear” mercados-alvo em parceria com a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil), a Associação também vem mantendo negociações com setores estratégicos do Governo Federal para aproveitar as possibilidades que surgem”.

importação do produto brasileiro nesses destinos, possibilitando o crescimento do market share do café solúvel do Brasil.

O desempenho das exportações de café solúvel do Brasil e outras informações relacionadas ao cenário mercadológico do setor estão disponíveis na versão completa do Relatório do Café Solúvel do Brasil - Novembro de 2017, que pode ser acessado no site da Abics (<http://www.abics.com.br/>). 

A esse respeito, a Abics monitora a execução do Protocolo de Adesão do Panamá à Associação Latino-Americana de Integração (ALADI), os acordos entre Mercosul e Egito e Mercosul e União Europeia, além da aproximação do Mercosul com a Associação de Nações do Sudeste Asiático (ASEAN), pontos que poderão gerar redução da tarifa de





CCCV reúne Exportadores, industriais, corretores e produtores rurais de café no Coquetel de Confraternização Natalina

No último dia sete de dezembro, o Centro do Comércio de Café de Vitória (CCCV) reuniu seus associados para receber em Vitória diversos representantes do agronegócio café capixaba e do cenário nacional, em seu tradicional Coquetel de Confraternização.

Em sua fala de boas vindas, o Presidente do CCCV, Jorge Luiz Nicchio, fez referência à tradição do Centro do Comércio de Café de Vitória destacando seus setenta anos de fun-

dação e a responsabilidade que ele compartilha com os colegas que o antecederam em presidir a instituição, agradecendo a presença de Américo Madeira, Sérgio Tristão, Fábio Coser e Luiz Polese. Fez referência ao esforço e empenho da entidade em defender os interesses dos associados, a livre iniciativa e para combater, com o apoio do Governo Estadual, às ilicitudes no comércio de café.

Nicchio lembrou os prejuízos causados pela crise hídrica

no Espírito Santo que somaram perdas equivalentes a uma safra de café inteira, mas fez questão de enfatizar que as recentes chuvas verificadas em todas as regiões produtoras do Espírito Santo indicam bons negócios em 2018.

A noite foi também de agradecimento e reconhecimento: Nicchio destacou que *“Ontem aprovamos no CECAFE, com a aprovação unânime de todos os Conselheiros*



presentes, a continuidade do apoio financeiro por mais um ano ao CETCAF. Gostaria de agradecer de público ao Presidente do Conselho Deliberativo, Nelson Carvalhaes, por este feito. Há 24 anos o CETCAF, por intermédio do Frederico Daher e do Marcos Moulin, com uma pequena, mas brava equipe, fazem um trabalho fantástico. Sem dúvida nenhuma, são uns dos grandes responsáveis pela evolução de nossa cafeicultura, tanto

em produtividade como em qualidade. O Presidente Bento Venturim está de parabéns pela entidade que preside”.

Reconhecendo o legado deixado por dois empreendedores do comércio de café que faleceram em 2017, Jorge Nichio homenageou as figuras de Custódio Forzza e Dionísio Gobbi dizendo que “Custódio Forzza, homem visionário, uma referência no comércio e exportação de café no Es-

pírito Santo e no Brasil. Se destacou por sua sagacidade, caráter e acima de tudo ética nos negócios. Não foi uma perda, pois pessoas assim não se perdem, mas sim deixam um legado para todos que aqui ficam. Dionísio Gobbi, que por décadas atuou no mercado de café em Colatina, também um homem muito inteligente, correto em seus negócios, acima de tudo um grande empreendedor e que também nos deixa um legado extraordinário”.









Estrangeiro não pode ser impedido de fechar contrato de parceria no Brasil



A pessoa física ou jurídica estrangeira pode ser impedida de celebrar contratos de *parceria* no Brasil?

A questão decorre do que consta da Lei 8.629, de 25 de fevereiro de 1993, que, em seu artigo 23, estabeleceu o seguinte:

O fundamento dessa negativa está, em especial, na distinta natureza apresentada nos contratos agrários típicos presentes no ordenamento jurídico brasileiro.

“Art. 23 - O estrangeiro residente no País e a pessoa jurídica autorizada a funcionar no Brasil só poderão arrendar imóvel rural na forma da lei n. 5.709, de 7 de outubro de 1971.

§ 1º Aplicam-se ao arrendamento todos os limites, restrições e condições aplicáveis à aquisição de imóveis rurais por estrangeiro, constantes da Lei referida no caput deste artigo.

§ 2º Compete ao Congresso Nacional autorizar tanto a aquisição ou o arrendamento além dos limites de área e percentual fixados na Lei 5.709, de 7 de outubro de 1971, como a aquisição ou arrendamento, por pessoa jurídica estrangeira, de área superior a 100 (cem) módulos de exploração indefinida”.

Uma vez que se admita como efetivamente válida e vigente a restrição contida no artigo 1º, parágrafo 1º da Lei 5.709/71, deveria ser também considerada existente a limitação imposta aos estrangeiros — pessoas físicas ou jurídicas — para a celebração de contratos de arrendamento, regra contida na Lei 8.629/1993.

Sendo assim — e não se emitindo aqui juízo de valor acerca da interpretação ainda esposada pela Advocacia Geral da União —, seria admissível que essa mesma restrição fosse aplicada aos contratos de *parceria*?

Entendemos que não.

O fundamento dessa negativa está, em especial, na distinta natureza apresentada nos contratos agrários típicos presentes no ordenamento jurídico brasileiro.

Tais distinções são, como visto, profundas. Se no *arrendamento*

há efetivamente a entrega do imóvel rural para a exploração exclusiva e solitária do arrendatário — que assim se torna o único empresário —, na *parceria* o ponto essencial é aquele da constituição de uma efetiva *sociedade* entre o *parceiro outorgante* e o *parceiro outorgado*, que, em maior ou menor grau, conjugarão seus bens e atividades individuais em prol de um objetivo comum.

Esse objetivo comum se configura principalmente pela assunção conjunta de riscos e de resultados e pressupõe, desse modo, a atribuição dos poderes de destinação a ambos

os empresários — parceiros outorgante e outorgado — para o exercício da empresa.

Por isso, o contrato de parceria é, em certo sentido, *aleatório*. Por isso também é um contrato de *sociedade*, e não uma mera locação, cujo objeto principal seria, aí sim, a entrega temporária de um bem para uso e fruição alheia.

As distinções entre as espécies são evidentes, portanto. Não é por outra razão que foram também reconhecidas pelo Superior Tribunal de Justiça, como demonstram os seguintes julgados:

CIVIL. PARCERIA AGRÍCOLA. DIREITO DE PREFERÊNCIA.

O direito de preferência que se confere ao arrendatário rural não alcança o contrato de parceria. Precedentes.

Recurso conhecido pelo dissídio, mas improvido.

(...)

“Induvidoso é que o contrato firmado pelas partes, à vista de suas características específicas, trata-se de parceria agrícola, e não de arrendamento rural, já que há previsão de comunhão de riscos, o que define sua natureza jurídica, motivo por que não há que se falar em exercício de direito de preferência no caso de alienação do imóvel objeto da avença, porquanto o art. 92, § 3º da Lei 4.504/64 é claro ao definir que:

‘No caso de alienação do imóvel arrendado, o arrendatário terá preferência para adquiri-lo em igualdade de condições, devendo o proprietário dar-lhe conhecimento da venda, a fim de que possa exercer o direito de preempção dentro de 30 (trinta) dias, a contar da notificação judicial ou comprovadamente efetuada, mediante recibo (grifei)’.

A leitura atenta da aludida norma legal revela que o ordenamento jurídico em vigor restringe o direito de preferência à hipótese de arrendamento, não havendo qualquer previsão legislativa no sentido de que tal figura poderia estender-se aos contratos de parceria agrícola, tendo o Superior Tribunal de Justiça esposado, a propósito, que:

O direito conferido pelo art. 92, parágrafo 3º, da Lei n. 4.504, de 30.11.64 é exclusivamente do arrendatário, não abrangendo os casos de parceria rural (REsp 37.867/RS, 4ª Turma, rel. min. Barros Monteiro, DJ 5/9/1994, p. 23.108).

Parceria Agrícola. Preempção. O contrato de parceria agrícola não atribui ao parceiro o direito de preferência na aquisição do imóvel. O disposto no art. 92, parágrafo 3º do Estatuto da Terra aplica-se ao contrato de arrendamento” (REsp 97.405/RS, 4ª Turma, rel. min. Ruy Rosado de Aguiar, DJ 18/11/1996, p. 44.901) (fls. 195/196).

(...)

(STJ, 4ª Turma, Recurso Especial 264.805-MG (2000/0063311-9), rel. min. Cesar Asfor Rocha, j. 21/3/2002).

PARCERIA AGRÍCOLA. Preempção.

O contrato de parceria agrícola não atribui ao parceiro o direito de preferência na aquisição do imóvel. O disposto no art. 92 §3º do Estatuto da Terra aplica-se ao contrato de arrendamento. Precedente. Recurso conhecido e provido.

“(…) 2. A interpretação desta 4ª Turma, a respeito das regras legais versadas nestes autos já foi manifestada no acórdão proferido quando do julgamento do REsp. 37.867/RS, cujos fundamentos acolho e reproduzo: Tratando-se, no caso, de contrato de parceria e não de arrendamento, inviável a Ação de Preferência, instituto próprio apenas deste último, tanto pela previsão legal, (§3º, art. 92, Estatuto da Terra), como pela própria natureza de cada um desses contratos: no arrendamento há uma relação que se aproxima da locação, o arrendador apenas auferir a sua renda, na parceria ocorre verdadeira sociedade, com partilha do resultado positivo ou negativo, índole que não se coaduna com o exercício de preferência de um parceiro em relação ao outro (fls. 96) (…)” (STJ, 4ª Turma, Recurso Especial 97.405-RS (REG. 96350019), rel. min. Ruy Rosado de Aguiar, j. 15/10/1996).

A limitação do direito de preferência apenas aos contratos de *arrendamento* decorre, pois, da constatação da diferente natureza dessa modalidade contratual em relação à *parceria*. De fato, tal como contrato de sociedade, a *affectio societatis* está no âmago da *parceria* e é dotada de uma intensidade que impede a continuidade da contratação caso a comunhão de esforços entre *parceiro outorgante* e *parceiro outorgado* não se mantiver.

Está claro, portanto, que as razões que poderiam justificar a limitação da aquisição de terras por estrangeiros e também para a celebração de contratos de arrendamento — nos quais, na prática, toda a atividade empresarial está centralizada na figura do arrendatário — não se aplicam à parceria,

que pressupõe, como afirmado, a criação de uma sociedade que buscará atingir um dos aspectos da função social dos imóveis rurais, justamente aquela da realização de suas potencialidades produtivas.

Do ponto de vista das finalidades da lei, portanto, tal interpretação não se justifica.

Não bastasse isso, também sob outro critério de análise não se poderia conceder a submissão dos contratos de parceria a limites relativos à participação de pessoas físicas ou jurídicas estrangeiras.

Com efeito, as regras contidas na Constituição Federal do Brasil consagram o livre exercício das atividades econômicas, a menos que exista vedação expressa e prevista em lei, ofensa à ordem pública ou aos bons costumes.

A parceria, em especial e como sociedade *sui generis*, é manifestação evidente desse direito constitucional.

As normas contidas na Lei 8.625/1993, conjugadas com aquelas da Lei 5.709/1971, representam evidentes exceções a essa liberdade de iniciativa

econômica, estando inseridas em leis especiais e que tratam de situações particulares.

Ora, as regras hermenêuticas estabelecem que restrições excepcionais não admitem a inclusão do que nelas não está expressamente previsto. *Exceptiones sunt strictissimae interpretationis*.

De fato, disposições excepcionais são estabelecidas por motivos ou considerações particulares, contra outras normas jurídicas ou contra o direito comum, não podem se estender além dos casos e tempos que designam expressamente (conf. Carlos Maximiliano, *Hermenêutica e Aplicação do Direito*, 10ª ed., Rio de Janeiro, Forense, 1988, págs. 225 e 227).

Sendo assim, não tendo tratado a Lei 8.629/95 do contrato de parceria — mas tão somente do arrendamento —, não cabe ao intérprete alargar o sentido da restrição que não foi feita pelo legislador.

O seu artigo 23 é, pois, claro ao se referir apenas ao arrendamento; afirmar o contrário é fazer, dessa lei, letra morta, permitindo a imposição de restrições abusivas e injustificadas. ☺





Leilão Cup of Excellence alcança preços recordes

Cada saca produzida pelo campeão Gabriel Nunes foi vendida por R\$ 55,5 mil, o mais alto, e o lance médio do leilão, de R\$ 5.431 por saca – US\$ 12,75 por libra peso –, são recordes no Brasil

O café especial produzido pelo produtor Gabriel Alves Nunes (foto à esquerda), na Fazenda Bom Jardim, em Patrocínio (MG), na Denominação de Origem do Cerrado Mineiro, campeão da categoria “Pulped Naturals” do Cup of Excellence – Brazil 2017 bateu o recorde mundial de maior valor pago por um lote no leilão do concurso. Esse café foi dividido em dois lotes, de 3 sacas cada: o primeiro recebeu o lance US\$ 130,20 por libra peso das empresas Maruyama Coffee, Sarutahiko Coffee (Japão) e Campos Coffee (Austrália), valor que corresponde a *R\$ 55.457,60 (US\$ 17.222,86) por saca de 60 kg e é o mais caro pago por um campeão do certame. O segundo lote foi negociado por US\$ 120 por libra peso, ou *R\$ 51.116,17 (US\$ 15.873,60) por saca.

Ao final dos negócios, todos os cafés produzidos por via úmida (cerejas descascados e/ou despolpados) ofertados no concurso realizado pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), em parceria com a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil) e a Alliance for Coffee Excellence (ACE), foram negociados com ágio em relação ao preço de abertura e registraram a movimentação financeira total de R\$ 1.151.092,11 (US\$ 357.459,82). Foram vendidas um total de 212 sacas de 60 quilos, o que equivale a *R\$ 5.431,09 (US\$ 1.686,57) por saca..

Segundo o produtor campeão, o resultado do leilão é motivo de extrema satisfação e orgulho. “Cultivamos esse café Bourbon a 935 metros de altitude, enquanto outros países produzem a uma altura muito mais elevada, o que propiciava, até então, certa vantagem na obtenção da qualidade. Porém nosso café demonstrou que se pode buscar excelência dentro dessas características, o que nos deixa muito orgulhosos. Não apenas nós, mas toda a região do Cerrado Mineiro, que pela primeira vez venceu o concurso e já bateu o recorde mundial. Ficamos extremamente satisfeitos por podermos representar o café do Brasil dessa maneira”, comemora Gabriel Nunes. Para ele, as ações desenvolvidas pela BSCA são fundamentais para a qualificação dos cafeicultores no Brasil e vêm ao encontro da excelência na produção de grãos especiais. “Fiz um curso de processamento de colheita e farei o curso de Q-Grader da BSCA e do (Coffee Quality Institute) CQI para me aprimorar e ter base para buscar a excelência em todo o processo produtivo, respeitando todos os critérios sustentáveis. Aplicamos esse conhecimento no café que venceu o Cup of Excellence este ano e, agora, colhemos mais esse fruto (recorde no leilão)”, celebra.

Nunes festeja o fato de seu café ter quebrado todos os paradigmas, em especial no que se refere à altitude, e destaca que investir em qualidade é um caminho sem volta e recompensador. “Meu pai mexe com café há 30 anos e passei a mexer há quatro anos. Desde

que voltei (à fazenda), procurei investir em estrutura e melhoramentos, sempre buscando qualidade, pois sabemos que o café está no mesmo caminho do vinho, com os consumidores cada vez mais exigentes”, analisa.

Os lotes ofertados no leilão foram comprados por empresas de 12 países – Alemanha, Arábia Saudita, Austrália, Bulgária, Canadá, Coreia do Sul, Estados Unidos, França, Inglaterra, Japão, Nova Zelândia e Taiwan –, de mercados tradicionais e emergentes no consumo de café. “Este é um resultado extraordinário para o esforço que o Brasil e os nossos produtores têm feito visando à melhoria da qualidade e à oferta desses cafés fantásticos ao mundo. Agradecemos, ainda, todo o suporte da equipe do Projeto Café Gourmet, que decidiu realizar um concurso para mostrar a nossa qualidade ao mercado global e demonstrou estar 100% correta”, finaliza Vanusia Nogueira, diretora da BSCA.





Prêmio de jornalismo evidencia importância do cooperativismo para a cafeicultura

O 1º Prêmio Café Brasil de Jornalismo distribuiu R\$ 90 mil aos profissionais de TV, Rádio, Internet e Impresso

Uma ação que incentivou a divulgação da importância do cooperativismo para a sustentabilidade na cafeicultura nacional, esse foi o êxito alcançado pelo 1º Prêmio Café Brasil de Jornalismo, realizado pelo Conselho Nacional do Café (CNC) em parceria com a Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB) e a Cooperativa de Cafeicultores da Zona de Varginha (Minasul), com apoio institucional da Associação Brasileira de Emissoras de Rádio e Televisão (ABERT).

O concurso foi aberto a jornalistas de todo o Brasil e recebeu 57 inscrições das cinco regiões do País em suas quatro categorias: TV, Rádio, Impresso e Internet. A cerimônia de premiação ocorreu no dia 5 de dezembro, na Casa do Cooperativismo, sede da OCB, em Brasília, e distribuiu R\$ 90 mil aos três primeiros colocados de cada divisão: R\$ 10 mil aos campeões, R\$ 7,5 mil aos segundos colocados e R\$ 5 mil aos terceiros lugares.

Segundo o diretor de comunicação do CNC e presidente da Banca Examinadora do Prêmio, Paulo André Kawasaki, os vencedores (veja quadro) captaram a essência do tema proposto e desenvolveram os conteúdos nesse sentido.

“Os materiais vencedores foram realizados por jornalistas

que procuraram nossas instituições e cooperativas para o desenvolvimento das pautas. Esses profissionais fizeram um trabalho com esmero e evidenciaram com excelência a importância do cooperativismo para uma atividade cafeeira sustentável em seu tripé ambiental, social e econômico”, revela.

Para Kawasaki, o Prêmio também alcançou o objetivo de aproximar ainda mais os veículos de comunicação da realidade da cafeicultura, com conteúdos que destacaram a relevância das cooperativas desde a seleção das mudas para plantio até a ponta final na comercialização.

“O concurso foi criado visando, ainda, a gerar maior sinergia entre cadeia produtiva e jornalistas e a agregar valor às informações da cafeicultu-



José Marcos Magalhães, Dep. Silas Brasileiro, Márcio Lopes de Freitas e Cristiano Lobato Flores.

ra na imprensa ao reconhecer a importância dos profissionais da mídia nacional e o seu compromisso com o desenvolvimento de pautas sobre os pontos sustentáveis da atividade. Ficamos satisfeitos por presenciar essa aproximação e o resultado obtido. E, obviamente, podermos recompensar os profissionais que compraram nossa ideia foi extremamente gratificante, em especial ao vermos a emoção e a gratidão ao receberem a premiação”, conclui Kawasaki, que também foi o idealizador do Prêmio. (E)



Paulo Kawasaki e José Marcos Magalhães

Vencedores do 1º Prêmio Café Brasil de Jornalismo

TV	Jornalista	Veículo	Cidade - UF
1º	Bruno Faustino	TV Educativa ES	Vitória - ES
2º	Sander Kelsen	TV Alterosa Sul de Minas - afiliada SBT	Varginha - MG
3º	Gabriela Ribeti	TV Gazeta - afiliada Rede Globo	Vitória - ES
Impresso	Jornalista	Veículo	Sede
1º	Flávio Bredariol e Marcos Fidêncio	Jornal Debate	Garça - SP
2º	Hulda Rode	Revista RDM Rural	Brasília - DF
3º	Marlene Gomes	Correio Braziliense	Brasília - DF
Internet	Jornalista	Veículo	Sede
1º	Paulo Beraldo e Mariana Machado	De Olho no Campo / Estadão	São Paulo - SP
2º	Jhonatas Simião	Notícias Agrícolas	Campinas - SP
3º	Esther Radaelli	Portal G1 ES	Vitória - ES
Rádio	Jornalista	Veículo	Sede
1º	Terezinha Jovita	Rádio ES	Vitória - ES
2º	André Luiz	Rádio Rainha da Paz	Patrocínio - MG
3º	Kelly Stein	Coffea	São Paulo - SP

CRÉDITOS: TEREZA SA/OCB



Vencedoras das quatro categorias



3 Corações e Gran Reserva são as empresas campeãs do Leilão do 16º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo

A cerimônia de premiação das empresas campeãs do leilão dos lotes finalistas do 16º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo – Prêmio Aldir Alves Teixeira – foi realizada no Museu do Café, em Santos/SP.

Nesta edição, o Grupo 3 Corações foi o vencedor na categoria Diamante pelo maior investimento em qualidade, num total de R\$ 16.450,00. Na categoria Ouro, o vencedor foi a Coopinhal – Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Pinhal (Café Gran Reserva), pelo maior valor por saca: R\$ 15.351,48, comprados dos produtores Fábio Colletti Barbosa e Sta. Jucy Agroindustrial.

Estiveram presentes também o presidente da Câmara Setorial de Café do Estado de São Paulo, Eduardo Carvalhaes, o próprio Aldir Alves Teixeira, que dá nome ao concurso, e o coordenador do concurso, o diretor executivo da ACS, Márcio Calves, além de Nathan Herszkowicz, que ressaltou a importância para os produtores em conquistar um lugar na lista de finalistas.

“O concurso de qualidade do Estado de São Paulo foi muito bem sucedido em suas 16 edições e motivou centenas de produtores a melhorarem a qualidade do café que produzem. Também é o marketing mais barato que existe tanto para o

produtor, para ele fazer propaganda da sua capacidade de produzir cafés de boa qualidade, quanto para a cooperativa, que o representou no concurso, e ainda para a indústria de café, que compra e oferece o lote no mercado como café premiado”.

Outro resultado de destaque foi o da categoria Especial, que distingue a empresa que pagou o maior valor por uma saca do Microlote. A campeã foi a Ill Barista Cafés Especiais, com o valor de R\$ 1.590,00, pela saca do produzida por Carlos Eduardo Mengalli.

Edição Especial

Esses cafés adquiridos no leilão serão agora cuidadosamente processados pelas indústrias e chegarão aos supermercados e lojas gourmet em embalagens sofisticadas e identificadas por selos numéricos, compondo a 15ª Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo.

A solenidade de lançamento da Edição Especial será realizada no Palácio dos Bandeirantes, Salão dos Pratos, em São Paulo, com a presença do Governador Geraldo Alckmin. Na ocasião, as empresas que compraram os cafés apresentarão suas versões, com seus selos numerados de identificação e exclusividade, fornecidos pela Câmara Setorial de Café e pelo Sindicafé/SP.

Como sempre acontece, o Instituto Biológico fará a doação ao Fundo Social de Solidariedade do Estado de São Paulo, do café solidário, colhido no cafezal do Instituto Biológico.



“

O concurso de qualidade do Estado de São Paulo foi muito bem sucedido em suas 16 edições e motivou centenas de produtores a melhorarem a qualidade do café que produzem.

”

Nathan Herszkowicz





25 Anos ENCAFÉ

A 25ª edição do Encafé – Encontro Nacional da Indústria de Café, o maior evento do setor e dos parceiros do agronegócio café aconteceu entre os dias 22 e 26 de novembro de 2017, no centro de convenções do hotel Iberostar, litoral da Bahia. Tendo como temas Cenário Político Econômico e Perspec-

tivas, apresentado pelo economista José Roberto Mendonça de Barros, Mercado Mundial de Cápsulas e Cafés de Qualidade Superior, abordado pelo consultor Matthew Barry, da Euromonitor e outros diversos assuntos de interesse da cadeia produtiva. Contou com a apresentação de José Sette, diretor executivo da OIC – Organiza-

ção Internacional do Café que apresentou uma visão sobre O Mercado Mundial de Café, logo após a cerimônia de abertura.

Participaram da abertura o presidente da ABIC, Ricardo Silveira, o secretário de Agricultura da Bahia, Vitor Bonfim, Pedro Guimaraes, presi-

MUDANDO. E VOCÊ?

ENCAFÉ

CONTO NACIONAL DAS INDÚSTRIAS DE CAFÉ

MATA DE SÃO JOÃO-BA • DE 22 A 26 DE NOVEMBRO DE 2017

CAFÉ CERTIFICADO
#SEMPREVAIBE



CERTIFICADO
EXTRAFORTE
PUREZA
& QUALIDADE
ABIC



CERTIFICADO
TRADICIONAL
PUREZA
& QUALIDADE
ABIC



CERTIFICADO
SUPERIOR
PUREZA
& QUALIDADE
ABIC



CERTIFICADO
ESPECIAL
PUREZA
& QUALIDADE
ABIC



dente da ABICS – Associação Brasileira da Indústria de Café Solúvel, Nelson Carvalhaes, presidente do Conselho do Cecafé – Conselho dos Exportadores de Café do Brasil e Augusto Togni de Almeida Abreu, do Sebrae Nacional.

O presidente da ABIC Ricardo Silveira iniciou seu discurso de boas vindas com uma provocação. Após apresentar o histórico da entidade ao longo das duas últimas décadas e meia, ele destacou que o ciclo da qualidade se encerrou. “Ela não é mais uma busca, é uma obrigação. O caminho para o sucesso é mais do que qualidade”. O dirigente anunciou que, a partir do próximo

Encafé, o que entra no foco é a tecnologia e a aproximação do segmento com o tema por meio de start-ups relacionadas à inovação tecnológica.

O presidente da ABICS, Pedro Guimarães, fez questão de destacar que as duas entidades tem muitas questões em comum e que o café solúvel é complementar à ABIC. “Por isso, vamos trabalhar juntos”, convocou.

Vitor Bonfim, secretário de Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura da Bahia, fez um discurso muito otimista em relação à presença da cafeicultura no estado. Ele aposta na expansão da ativi-

dade, sobretudo por conta dos investimentos que o governo estadual vem fazendo em irrigação. O objetivo é elevar a área irrigada na região oeste de 160 mil hectares para 1 milhão de hectares nos próximos anos. “Essa área, com certeza” inclui a cultura do café”, ressaltou.

O diretor-executivo da Organização Internacional do Café, José Dauster Sette, traçou um panorama da cafeicultura mundial. Projeção da entidade para o consumo em 2030 indica, numa perspectiva conservadora de crescimento de 1% ao ano, um aumento na demanda da ordem de 23 milhões de sacas. Na outra ponta, a mais arrojada – crescimento de 2,5% ao ano - a



Dr. Rui Daniel Prediger, da UFSC, faz palestra sobre "Café e Saúde"

demanda sobe para 64 milhões de sacas. A pergunta lançada pelo dirigente é se o Brasil conseguirá ampliar a sua produção para atender esse crescimento de demanda.

O Cecafé mais uma vez prestigiou o evento com a montagem de estande na área de exposição e com a presença e participação do presidente do conselho, Nelson Carvalhaes. O dirigente ressaltou a grande oportunidade de discussão e debates do encontro para a cadeia produtiva e a importância de atingir seu Jubileu de Prata, abordando temas inerentes a todos os setores, com grande profissionalismo e abrangência.

No segundo dia dos trabalhos, o economista José Roberto Mendonça de Barros, da consultoria MB Associados, apresentou um panorama otimista da economia. Segundo ele, a recuperação é uma realidade e, apesar da crise política e das incertezas por ela geradas, há um movimento potente. A perspectiva é de crescimento de 1% este ano. Para o próximo, a previsão varia entre 3% e 3,5%”

Estudo apresentado pela Euromonitor aponta o crescimento do consumo do café a partir da ampliação da fatia dos tipos Premium. Numericamente, a

estimativa é de um consumo total de 1,229 milhão de toneladas em 2021, alta de 22,5% em relação ao total de 1,003 milhão de toneladas consumidas em 2016. O consultor sênior da empresa, Gustavo Machado Cardoso, informou que o crescimento médio anual do consumo será progressivo, saindo de 3,3% em 2016/2017 e chegando a 3,6% em 2020/2021.

Já o consultor internacional da Euromonitor, Mathew Barry, teceu um cenário detalhado do mercado de cápsulas. Em sua apresentação, o especialista indicou que as cápsulas são o segmento que mais cresce no consumo doméstico de café. Outro dado importante por ele destacado é que o mercado de cápsula tem um potencial de crescimento que corresponde a 50% do mercado de varejo.

O especialista Marcos Herszkowicz falou sobre os caminhos da sucessão e lembrou à audiência que suceder não é substituir e também não é um processo imediatista, pelo contrário, deve ser feito a longo prazo. Além de destacar itens importantes a serem observados pelas empresas no processo

de sucessão, chamou atenção para o fato de que o processo de sucessão tradicional foca em quem vai assumir a vaga. “É muito importante também olhar para o sucedido e o lugar que ele ocupará nessa mudança”.

Eugênio Foganholo realizou uma dinâmica em que os diferentes grupos discutiram, a partir de uma perspectiva prática, com indicação de caminhos e soluções, a concentração, agregação de valor e a qualidade no café. Antes do início dos trabalhos que culminaram com a apresentação de diversas ideias, o profissional fez questão de lembrar os participantes que o café que se vende não é o mesmo que o consumidor toma. “Há muitas variáveis: qualidade da água, temperatura, tempo na prateleira, se ele oxidou ou não. Tudo isso impacta na experiência do consumidor e ela precisa ser marcante em diferentes sentidos para que ele permaneça”.

No último dia do Encafé, o médico catarinense Rui Daniel Prediger, apresentou resultados de sua pesquisa sobre os efeitos do consumo do café na saúde mental. Ele ressaltou que, embora o café seja um alimen-



Ricardo Silveira e Dr. Rui Daniel Prediger

to saudável, essa não é a visão que prepondera na área de saúde, onde ele é considerado por muitos de seus colegas médicos um veneno. “Existe um consumo regular (de 3 a 5 xícaras dia) que tem benefícios”, disse. Entre os benefícios citados, a partir de suas pesquisas, ele cita a redução nos riscos de depressão e do aparecimento de doenças degenerativas como o Alzheimer e o Parkinson.

O evento foi encerrado com a palestra Inovação e Empreendedorismo, de Geraldo Rufino, que cativou todos os presentes com suas histórias de superação, administração e o aproveitar de oportunidades. Ex-morador da Favela do Sapé, zona oeste de São Paulo, começou aos 11 anos junto com o irmão, a recolher latas de óleo em aço e folha de flandres. Após vários percalços, abriu negócios, quebrou cinco vezes, porém sempre soube superar as diversidades. Hoje é proprietário da JR Diesel, empresa que trabalha com peças para caminhões pesados e ocupa uma área de 15 mil m², na cidade de Osasco.

Um coquetel de confraternização, realizado na área de exposição, marcou com alegria o final do 25º Encafé. 



José Sette diretor executivo da OIC fala sobre “O Mercado Internacional de Café” na abertura do 25º Encafé



Membros da mesa diretora da cerimônia de abertura do 25º Encafé recebem um brinde da entidade. O Presidente da ABIC, Ricardo Silveira, ladeado pelo secretário de Agricultura da Bahia, Vitor Bonfim, Augusto Togni de Almeida Abreu, do Sebrae Nacional, Pedro Guimarães, da ABICS, Nelson Carvalhaes do Cecafe e José Sete, da OIC



Vista geral da exposição do evento



Ricardo Silveira e o secretário Vitor Bonfim entreguem a Nelson Carvalhaes o certificado de participação como expositor.



43º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras, com recorde de público e de trabalhos

Com o tema “Novas tecnologias difundir, pro bom café produzir”, foi realizado o Congresso Brasileiro de pesquisas cafeeiras, em sua 43ª edição, tendo lugar no Centro de Convenções do Hotel Monreale em Poços de Caldas, MG, de 7 a 10 de novembro de 2017, com recorde de trabalhos e de público.

O evento teve por objetivo principal promover e transferir novidades tecnológicas para o setor cafeeiro, por meio da apresentação de resultados de pesquisa e inovações da cafeicultura.

Na abertura dia 07, das 9-12 horas, aconteceu um debate sobre a conjuntura cafeeira, com a participação do Presidente do Centro do Co-

mércio de Café do Rio de Janeiro, Guilherme Braga Pires, e de Armando Mattiello, Presidente do Associação dos Cafeicultores do Brasil – SINCAL. Na ocasião, foi feito o lançamento de duas novas variedades e conferidas homenagens do Mérito Cafeeiro, com a entrega de medalhas a 20 personalidades da cafeicultura, nas categorias de autoridades, pesquisado-

res, extensionistas, produtores e dirigentes de Cooperativas e funcionários. Também foi concedida a honraria de colaborador pesquisa cafeeira em 2017, concedida à Fazenda Santa Helena, de Areado-MG.

Nessa solenidade estiveram presentes o Secretário de Agricultura de Minas Gerais, Pedro Leitão, o Presidente da FAEMG- Federação da

Agricultura de MG, Roberto Simões, Breno Mesquita, da CNA, O Presidente do IAPAR, Florindo D'Alberto, e muitas outras autoridades ligadas ao setor cafeeiro.

Durante os 4 dias do evento – foram apresentados 126 trabalhos técnico-científicos, e 3 seminários debatendo os temas: Irrigação de cafezais; Renovação de cafezais; e Adubos de lenta liberação e indução de resistência em cafeeiros. No último dia de evento (10 novembro) foi realizado um Dia de Campo, com demonstração de resultados de pesquisas nas Fazendas Sertãozinho, em Botelhos, MG.

O livro e o CD dos anais foram publicados, contendo 430 trabalhos de pesquisa, sobre os variados setores da cultura cafeeira, servindo de base para consultas futuras sobre a evolução nas tecnologias de manejo da lavoura.

O público, composto em sua maioria por técnicos que lidam na cafeicultura, foi de cerca de 700 pessoas, que assistiram e debateram as palestras e no dia de campo estiveram presentes 270 interessados, ambas participações atingindo um recorde nesses eventos. Pela primeira vez, o Congresso contou com a participação de um grupo de 70 pequenos produtores da região noroeste do Estado do Rio de Janeiro, liderados por José Ferreira, Presidente da COOPERCANOL, Cooperativa de Cafeicultores da Região Noroeste, sediada em Varre-Saí.

O Congresso contou com a promoção da Fundação Procafé, do Consórcio Pesquisa Café coordenado pela Embrapa Café, da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SEAPA, de

Minas Gerais, da Universidade de Uberaba – Uniube e da Universidade Federal de Lavras – UFLA. Além das instituições promotoras citadas, o evento teve o apoio do Conselho dos Exportadores de Café do Brasil - CeCafé, Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC, Associação Brasileira da Indústria de Café Solúvel - ABICS, Conselho Nacional do Café – CNC, Serviço Brasileiro

de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - Sebrae, e também de outras instituições de pesquisa, ensino e extensão que atuam na cafeicultura, além de cooperativas, associações de produtores e empresas que desenvolvem equipamentos e insumos para a lavoura cafeeira (informações sobre o congresso estão disponíveis no site www.fundacaoprocafe.com.br)







Os vencedores da categoria natural

V Prêmio Região do Cerrado Mineiro

Celebrando a safra de 2017, a Federação dos Cafeicultores do Cerrado realizou a quinta edição do Prêmio Região do Cerrado Mineiro, revelando os produtores dos melhores lotes. Cafés com perfis sensoriais únicos, que encantam por seu aroma e sabor.

Ao todo, 200 amostras foram provadas. Desse número foram selecionadas as 30 melhores na Categoria Natural e 20 na Categoria Cereja Descascado. A produção é avaliada em dois critérios: o primeiro é a Alta Qualidade e o segundo, o Ético e Rastreável.

Na categoria Natural, o campeão foi o estreante Evandro Sanchez da Fazenda Dois Irmãos de Coromandel. A fazenda obteve 100% de aproveitamento nos critérios ético e rastreável e na avaliação sensorial 90,29 pontos. O segundo lugar foi para Ismael de Andrade da Fazenda São Silvestre em Serra do Salitre e o terceiro lugar ficou com Érika Urban Rodrigues, da Fazenda Sobro, em Coromandel. Já na categoria Cereja Descascado, o 1º lugar ficou com Fausto Velloso da Fazenda São Luiz, em Carmo do Paranaíba, ficando o segundo e o terceiro lugar, respectivamente, para Família Ferrero da Fazenda Pântano em Patos de Minas e para a Família Naimeg, da Fazenda Pântano 1, em Coromandel.

Os lotes foram comercializados em dois modelos, sendo o primeiro modelo venda antecipada dos lotes onde a maior parte das sacas são vendidas para o mercado interno para cafeterias e torrefações de várias partes do Brasil e, a segunda forma, de comercialização foi o leilão que este ano comercializou 856 sacas de 60 quilos de café, em 38 lotes.

O Café Cajubá recebeu o maior lance do leilão arrematado por R\$2.549,00. A Terra Forte levou o maior número de lotes, 10 no total, seguido da Três Corações com 6 lotes. Ainda garantiram seus lotes as empresas: Stockler, Café São Gotardo, Expocaccer, Nutrade e Cafebras. O V Prêmio Região do Cerrado Mineiro movimentou R\$873.696,80 com a venda dos lotes nas duas modalidades.





Semana Internacional do Café tem visitação recorde e muitos negócios

Maior encontro da cadeia produtiva do setor recebeu 17 mil visitantes em um recorde histórico do evento. Mais de 30 mil cafés foram degustados ao longo da feira

Se havia alguma dúvida de que Belo Horizonte é a capital nacional do café, o balanço final da sexta edição da Semana Internacional do Café (SIC), realizada na cidade, referendou essa afirmação. O maior encontro da cadeia produtiva do setor no Brasil, e um dos principais do mundo, registrou um recorde histórico de público de 17 mil visitantes entre 25 e 27 de outubro. Foram iniciados R\$ 35 milhões em negócios, o que representa o incremento de 20% em relação ao ano passado.

“Trinta mil cafés foram degustados, sendo 1,5 mil somente nas salas de cupping e negócios. Recebemos 40 compradores internacionais, vindos de 16 países diferentes, o que foi fundamental para mostrarmos ao mundo o quanto o nosso café é diferenciado”, comemora o diretor de planejamento da Café Editora, Caio Alonso Fontes. Para o superintendente do Sebrae-MG, Afonso Rocha, “o Brasil passa por uma mudança de posicionamento, deixando de ser vendedor de commodity

para vender a experiência de se beber café”.

A programação incluiu 80 palestras e workshops, 15 sessões de cupping, nos eventos técnicos como o Seminário Internacional DNA Café, o Fórum da Agricultura Sustentável, Encontro Educampo e a Cafeteria Modelo. “Inovação é a palavra da vez quando se fala no panorama atual do café, por isso é tão importante investir em pesquisa, tecnologia e capacitação”, ressalta o diretor da FAEMG, e

presidente das Comissões Estadual e Nacional de Cafeicultura, Breno Mesquita. O secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais, Pedro Leitão, completa esse raciocínio ao dizer que a exigência de mercado atualmente vai além da qualidade do grão, englobando o aperfeiçoamento do processo produtivo como um todo.

Presença internacional

“Estou muito impressionado com o nível profissional desse encontro e com a participação maciça dos cafeicultores e demais representantes desse segmento no Brasil. Foi incrível compartilhar e aprender cada vez mais sobre o grande potencial da indústria brasileira de café, durante a SIC 2017” – Graciano Cruz, diretor geral da Hiu Coffee / Hiu Coffee Farms

“É uma honra estar no Brasil, entre tantos profissionais, e perceber que o país é mais que um grande produtor. Ele tem marcas fortes e ideias surpreendentes para a cadeia produtiva, que trazem um novo estilo de sabor” – Thomas Schweiger, de Green and Bean

“Realmente o Brasil é um exemplo a ser seguido por todos os países produtores e consumidores. Sinto-me honrado de ter sido parte deste magnífico evento! Parabéns a toda a indústria brasileira de café” – Emilio Lopez Diaz, presidente do Roasters Guild e CEO da Cuatro M.

Premiações

Matas de Minas leva o principal prêmio

Sandra Lelis da Silva, de Araponga, nas Matas de Minas, levou o título de Coffee of the Year 2017 na categoria

arábica. A primeira mulher a vencer o concurso, Sandra tem uma produção familiar na região que é tradicional no plantio de cafés especiais e que levou quatro produtores ao pódio na cerimônia de premiação. Já na categoria conilon, os campeões foram os irmãos Dutra, de Manhuaçu, em Matas de Minas.

Barista paulista é o grande campeão

O barista Hugo Silva, da IL Barista, de São Paulo (SP), levou a melhor na final da 6ª Copa Barista e sagrou-se campeão do torneio, que teve a participação de 32 baristas. Em segundo lugar, Ton Rodrigues, da True Coffee, também de São Paulo, e, em terceiro lugar, Ivan Heyden, da Academia do Café, de Belo Horizonte.

Baristas da nova geração tiveram a oportunidade de interagir com profissionais veteranos, o que trouxe à competição muita emoção em cada duelo.

Segundo Newton Moraes, Assessor Especial de Café da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Estado de Minas Gerais: “A Semana Internacional do Café busca proporcionar um ponto de encontro para a cafeicultura regional, nacional e internacional, fato inclusive incorporado em sua temática “Conectados pelo Café”. Nesta edição, o evento demonstrou que estamos no caminho certo, e consolidou a SIC no calendário internacional do café. Em 2017, buscamos viabilizar visitas de compradores internacionais às quatro regiões produtoras do Estado de Minas Gerais, o que nos trouxe um feedback extremamente positivo.”

A Semana Internacional do Café (SIC) é uma iniciativa do Sistema FAEMG, Café Editora, Sebrae, Governo de Minas, por meio da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Estado de Minas Gerais (Seapa) e Codemig. A SIC tem como patrocinadores Diamante o Sistema Ocemg, SESCOOP e OCB. 

Números que representam!

- + de 80 horas em palestras e workshops
- 25 eventos simultâneos
- + de 30 mil cafés tirados
- 141 empresas expositoras
- 240 amostras recebidas para o Coffee of the Year 2017
- 42 países visitantes
- + de 70 compradores internacionais
- 1,9 milhão de pessoas alcançadas
- 24 mil seguidores nas redes sociais

Perfil dos que visitam

- 59% atuam no agronegócio
- 45% são do food service
- 18% atuam na indústria
- 9% trabalham com varejo
- 98% voltarão ao evento em 2018
- 93% ficaram satisfeitos com o evento
- 95% tiveram suas expectativas atendidas
- 82% são decisores de compra
- 15% têm interesse em entrar no mercado de cafés
- 16% são compradores de café verde

Programe-se!

Semana Internacional do Café De 7 a 9 de novembro de 2018



Festa do Café do CCCMG em Varginha

O Centro do Comércio de Café do Estado de Minas Gerais (CCCMG) realizou na noite da última sexta-feira (24/11), a décima terceira edição da Festa do Café. O evento

foi promovido no Clube Campestre, em Varginha, região Sul de MG, e contou com a presença de cerca de 900 participantes, do comércio exportador, cafeicultores, corretores,

representantes de Cooperativas, industriais de torrefação e moagem e de solúvel, de entidades, empresas ligadas direta ou indiretamente ao ramo do café. A realização da 13ª Fes-



ta do Café teve o apoio da SR Engenharia, GT Minas, Café 3 Corações e Mimo Café.

O ritmo da festa foi embalado pelo Rock N Roll do cantor e compositor Paulo Ricardo. Os mais de 900 convidados cantaram e dançaram todas as canções da época do RPM, além de músicas do último álbum do artista. Após a apresentação do cantor foi a vez da

Visão Única Banda Show subir ao palco. Para desfrutar de todo o glamour na noite, os presentes degustaram um jantar de comidas e bebidas variadas.

Para o presidente do CCCMG, Archimedes Coli Neto, o evento coroa o trabalho desenvolvido por todas as pessoas parceiras da instituição e do agronegócio café. “Estou muito satisfeito! A união e parceria

das empresas é, e sempre será, fundamental para o crescimento mútuo da associação”, afirma Coli.

O Diretor Geral do CECAFÉ, Marcos Matos, elogiou o evento, destacando a importância do trabalho desenvolvido pelo CCCMG e a liderança do Presidente Archimedes Colli no encaminhamento das questões regionais.









NATAL
SESC
QUITANDINHA

DE 08 | DEZ
A 24 | PETRÓPOLIS

A MAGIA DE COMPARTILHAR

Para transformar o presente em **felicidade**, venha compartilhar momentos mágicos no **Natal Sesc Quitandinha**, um grande encontro de pessoas, ideias, emoções, atividades culturais, campanhas de doação de brinquedos, alimentos e livros, oficinas sustentáveis e muita **solidariedade**.

Felicidade



MÚSICA • TEATRO • ARTES VISUAIS • LITERATURA • AUDIOVISUAL • OFICINAS • CAMPANHAS DE DOAÇÃO

SAIBA MAIS EM WWW.NATALSESCQUITANDINHA.COM.BR | CANAL DE ATENDIMENTO: FALECOMAGENTE@SESCRIO.ORG.BR

APOIO



PARCERIA



REALIZAÇÃO

Sistema



DESTAQUES DA PROGRAMAÇÃO*

MÚSICA

08/12 SEX

20h30

MARIA RITA

08/12 SEX

18h

FANFARRA BLACK CLUBE

TEATRO

15/12 SEX

20h30

ESPETÁCULO

**EU NÃO POSSO LEMBRAR QUE TE AMEI:
DALVA & HERIVELTO**

ARTES VISUAIS

**a partir
de 08/12**

terça
a domingo
e feriados,
09h30 às 17h

PRESÉPIO

INSTALAÇÃO DA ESPERANÇA RENOVADA

LITERATURA

09, 10 e 23/12

10h30 e 15h

CONTAÇÃO

DE HISTÓRIAS NATALINAS

24/12

10h e 11h

AUDIOVISUAL

**a partir
de 08/12**

sexta
e sábado,
19h às 23h

VIDEO MAPPING NATALINO

COM OS VJs GUIGGA TOMAZ E CHICO ABREU

*A programação pode sofrer alterações sem notificação prévia. Certifique-se das datas, horários, locais e classificação indicativa das atrações nos canais institucionais. Nº do Alvará de Funcionamento Municipal: 83109 | Validade: Permanente/Indeterminada | Nº do Certificado de Registro de Diversões Públicas CBMERJ: 0188-16 | Validade: 22/12/2017.



Jorge Florêncio, representando a Cooxupé e
Márcio Freitas, da OCB.



Cooxupé ganha troféu de Prata no Prêmio SESCOOP Excelência de Gestão

A Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé foi premiada com o troféu na categoria faixa prata no Prêmio SESCOOP Excelência de Gestão. A premiação é do SESCOOP/OCB (Organização das Cooperativas Brasileiras), por meio do Programa de Desenvolvimento da Gestão das Cooperativas (PDGC).

Na ocasião, 45 prêmios foram entregues em reconhecimento ao empenho das cooperativas brasileiras em implementar, constantemente, as melhores práticas de gestão, ampliando, assim, sua competitividade e, como resultado dessa busca, maximizando seus resultados socioeconômicos.

Para o presidente da Cooxupé, Carlos Paulino, que participa pela 3ª vez do Programa, o mérito da premiação cabe aos colaboradores e cooperados. “Este prêmio é o reconhecimento do nosso trabalho que, feito em parceria e união, permite à cooperativa evoluir de forma planejada e profissional”.



Colômbia consolida produção de 15 milhões de sacas

Segundo Gustavo Gomes, Presidente da ASOEXPORT – Associação Colombiana de Exportadores de Café, o país, pelo segundo ano consecutivo deve produzir 14,8 milhões de sacas, em linha com o potencial de produção de seu parque produtor, refletindo os programas de tecnificação de seus cafezais, adotado a partir de 2008. Na ocasião, a Colômbia viu a sua produção cair para cerca de 7,5 a 8,0 milhões de sacas. Embora algumas fontes de mercado tenham apontado estimativas superiores, por conta das excelentes condições climáticas durante o ano-safra, a ASOEXPORT mantém a sua previsão e indicou que os embarques não devem sofrer retardamentos diante das chuvas das últimas semanas.



Consumo de café na China triplica nos últimos seis anos

O consumo de café na China, cujo mercado é estimado atualmente em mais de US\$ 1 bilhão ao ano, passou de 1,1 milhão de sacas em 2011/2012 para 3,2 milhões de sacas em 2016/2017, ou seja, praticamente triplicou nos últimos seis anos, de acordo com o Bureau de Inteligência Competitiva do Café, da Universidade Federal de Lavras – UFLA.

Esses números apontam que a demanda por café nesse país cresce cerca de 16% ao ano, enquanto que o consumo mundial registrou aumento de aproximadamente 2% em dez anos, particularmente no período de 2004 a 2014. Esse aumento expressivo do consumo de café na China, país que possui mais de 18% da população mundial, é atribuído a mudanças nos hábitos de consumo da população, em função da urbanização, aumento do número de membros da classe média e melhora no poder aquisitivo da população.



Dubai lançará Centro de café de 7,5 mil m²

A Dubai Multi Commodities Center (DMCC) está desenvolvendo o projeto DMCC Coffee Center próximo ao porto Jebel Ali Port, em Dubai. Trata-se de uma instalação com 7,5 mil m², temperatura controlada, que oferecerá infraestrutura e serviços para armazenamento, processamento e entrega de café.

De acordo com o presidente executivo da DMCC, Ahmed bin Sulayem, “a Coffee Center é um marco para a DMCC e Dubai, uma vez que, quando estiver pronto em 2018, seremos os primeiros nos Emirados Árabes Unidos com capacidade de lidar com até 20 mil toneladas de grãos de café verdes no valor de até US\$ 100 milhões anualmente”.



Brasil já é importante importador de café

As importações de café industrializado pelo Brasil vem crescendo de forma consistente. Como se vê nos dados a seguir, as importações, para atender ao mercado interno, passaram de US\$ 41,786 milhões em 2012 para US\$ 60,988 milhões em 2016, estimando-se que possam alcançar em 2017 algo em torno de US\$81 milhões, mostrando um crescimento de 93,85% no período.

O consumo interno brasileiro sofisticou-se muito nos últimos anos e tornou-se um mercado atraente, especialmente para as cápsulas, hoje o segmento de maior crescimento. Até há pouco tempo com ofertas limitadas às chamadas lojas de boutiques de cafés, agora é comum encontrar marcas estrangeiras nas principais redes de supermercados. Uma delas, lançou em novembro a Semana do Café, com destaque aos cafés importados da Colômbia, segundo produtor mundial de cafés arábicas. Foram oferecidas marcas emblemáticas da Colômbia, com a chancela de seu principal símbolo, o campesino Juan Valdez.

A marca top, Juan Valdez Sierra Nevada, teve a sua embalagem sachê de 125 gramas vendida a R\$ 12,00 cada (R\$ 96,00 o quilo), a marca Juan Valdez Huila a R\$ 11,00 (quilo, R\$ 88,00), a Delta Matiz, pacote de 250 gramas, a R\$ 11,00 (R\$ 44,00 o quilo). Já as embalagens com cafés torrados colom-

bianos, oferecidos a R\$ 10,00, embalagens de 250 gramas (quilo a R\$ 40,00), enquanto os cafés brasileiros, da marca Octávio, embalagens de 500 gramas a R\$ 32,00 (quilo a R\$ 64,00), Pilão e Prima Qualitá, embalagens de um quilo, a R\$ 42,00 e R\$ 35,00, respectivamente.

A explicação tem a ver com vários fatores, desde a melhoria de renda do consumidor brasileiro, à disposição do consumidor de pagar preços mais altos para qualidades superiores, a excelente vitrine que as modernas cafeterias passaram a se constituir para a promoção da qualidade (ver matéria nesta edição), os atributos da bebida, o fim dos mitos, apoiados em pesquisas médicas idôneas, até à inexistência de restrições à importação e, de certo modo, à relação cambial do dólar com o real, favorável às importações.

Os inconvenientes desta nova realidade parecem ser poucos. Enquanto, de fato, há um desembolso de divisas com o uso de café de países concorrentes, surge um novo desafio para o nosso cafeicultor melhorar ainda mais a qualidade de sua produção, afastando assim futuras importações. O prejuízo efetivo é para a indústria nacional de t&m que não tem como concorrer neste segmento de mercado já que é impedida - em termos práticos - de importar matéria prima, vez que a reserva do mercado é restrita ao produtor.

Café Paulista em Santos fecha as portas



Apesar das informações desencontradas, é fato que após 106 anos de existência, o histórico e emblemático estabelecimento do centro de Santos, o Café Paulista, fechou as portas no último mês.

Fundado em 1911, o Café Paulista foi parte integrante da história de Santos, uma cidade com ligação íntima com a principal riqueza paulista dos séculos 19 e 20: o Café. Foi durante o tempo áureo do café o ponto de encontro para a realização de grandes negócios.

Com fachada histórica e preservada, o Café

Paulista mantinha o seu interior absolutamente e impecável, decorado com magníficos azulejos pintados à mão, com temáticas principalmente ligadas ao café, onde era possível admirar a colheita em uma fazenda de café, um pasto, a bandeira paulista e os brasões das cidades de São Paulo e Santos



CCJ do Senado aprova o fim da Lei Kandir

A Comissão de Constituição e Justiça do Senado aprovou a Proposta de Emenda Constitucional – PEC nº37, a qual estabelece o fim da Lei Kandir, de 1996, que isentava as exportações de produtos primários semielaborados da incidência do ICMS. Quando da aprovação da desoneração, ficou definido que a União ressarciria as perdas dos Estados. Atualmente, a União, por conta da Lei Kandir, repassa R\$ 1,9 bilhão aos Estados e mais R\$ 1,9 bilhão, de forma voluntária, como auxílio para o fomento das exportações.

A PEC aprovada na CCJ será agora encaminhada ao Plenário do Senado e, se aprovada, será submetida à apreciação da Câmara Federal, não podendo o Executivo vetar, uma vez que se emenda constitucional.

A reação do Ministério da Fazenda, por meio do Secretário Executivo, Eduardo Guardia, foi contrária e considerada um retrocesso que, com certeza, prejudicará as exportações, afetando as empresas e os produtores, pelo encarecimento de seus custos. Eduardo Guardia, complementou dizendo que “a PEC vai na contramão da proposta de reforma tributária, em discussão no Congresso”.

A CNA Confederação Nacional da Agricultura, em nota, demonstrou o seu “total repúdio ao avanço da PEC”, criticando a iniciativa de parlamentares de buscarem o aumento da carga fiscal dos contribuintes quando deveriam estar discutindo um melhor gestão fiscal dos Estados.

Start-up britânica lança biocombustível a base de borra de café



Indonésia aumenta participação no mercado de café da China

Em recente discussão com a Southern China-Indonesia Business Associations (SCIBA) e a Specialty Coffee Association of Indonesia (SCAI), em Guangzhou, na China, empresários do setor cafeeiro da Indonésia decidiram aumentar suas participações nos mercados de rápido crescimento de café da China.

De acordo com a conselheira geral da Indonésia em Guangzhou, Pequim, Ratu Silvy Gayatri, as exportações de café para a China de janeiro a setembro atingiram US \$ 34,1 milhões. A Indonésia é o segundo maior exportador de café para a China após o Vietnã, cujo valor de exportação do grão atingiu US \$ 368,8 milhões no mesmo período.

Gayatri comentou que o mercado de café na China cresceu cerca de 15% ao ano, mais do que o aumento do consumo mundial de café per capita, que foi de 2,3% ao ano.

A embaixada da Indonésia na China projetou que, em 2020, a indústria do café na no país chinês chegaria a US\$ 442,87 bilhões. “Este aumento é devido à mudança de estilo de vida entre a geração jovem na China, que gosta muito de café”, finalizou a conselheira.

A startup britânica Bio-bean, em parceria com a Shell e o governo londrino, inventou um combustível baseado em pó de café usado (borra). A tecnologia extrai óleo da borra de café, convertendo-o em combustível com baixa emissão de gás carbônico. A ideia é que seja usado como um complemento na frota de ônibus da capital britânica.

O idealizador, Arthur Kay, afirma que, por ser uma empresa pequena, o foco é operar no Reino Unido. No futuro, no entanto, não descarta exportar para outros países. “O Brasil é um destino certo para o negócio porque bebe 140 bilhões de xícaras de café por ano”. Além do transporte, a ideia da empresa é dar novos usos para a mais popular bebida quente do mundo. A aposta já é realidade para a startup em alguns outros fronts. A pequena empresa já comercializa ‘lenha’ feita de café para lareiras e fogões, além de combustíveis sólidos para lares e indústrias.



Mariana Martins, Angélica
Beghini, Alessandra Almeida e
Roberto Ticoulat

CRÉDITOS: CAROLINE NÓBREGA

Exposição aborda a relação entre acessórios de vestuário e o tema das migrações

“Da cabeça aos pés” propõe uma reflexão sobre objetos utilizados por homens e mulheres migrantes de diversas culturas

Quando uma pessoa migra, ela carrega junto a si seus costumes, sua cultura e também objetos. Seja um chapéu, uma bolsa ou um colar, essas peças podem ser mais do que apenas acessórios, elas também representam uma identidade, práticas sociais e afetos que dizem muito sobre qualquer um. A exposição “Da Cabeça aos Pés”, inaugurada no dia 2 de dezembro no Museu da Imigração, reúne adereços utilizados por homens e mulheres e propõe uma reflexão sobre seus múltiplos significados.

Dividida em três sessões, a exposição traz os “Acessórios de Corpo”, como chapéus e luvas, os “Acessórios de Roupas”, como gravatas e cintos, e também “Acessórios Portáteis”, como leques e bengalas. A partir dessa segmentação, os objetos foram simbolicamente categorizados em três usos: o primeiro trata da construção de uma identidade tanto individual quanto coletiva, o segundo uso aborda a questão de guardar lembranças de um local ou um período e, por último, a ligação desses objetos ao ato de construir-se socialmente.

A intenção é convidar o visitante a conhecer e pensar sobre o que tais itens significam, o que representam e como eles ajudam a construir e afirmar identidades e memórias. Para a montagem da exposição, foram utilizados objetos pertencentes ao acervo do Museu da Imigração e também artigos emprestados por migrantes e descendentes, após uma chamada realizada pelas redes sociais. A temporária também visa representar movimentos migratórios recentes, como os sul-americanos, conectando o passado e o presente.



EU aprova uso de glifosato por mais 5 anos



A Comissão Europeia, braço executivo da União Europeia, segundo divulgou o jornal Valor, após meses de discussões aprovou, no dia 27 de novembro, a comercialização do herbicida glifosato (no Brasil, Roundup, produzido pela Monsanto), por mais 5 anos, com a aprovação de 18 países (o quorum mínimo para a aprovação é de 16 países). Apesar da prorrogação aprovada, as regras do bloco permitem que um ou mais países membros estabeleça proibições unilaterais. No caso, o presidente Emmanuel Macron, da França, adiantou que o país proibirá o uso do herbicida assim que haja uma alternativa disponível. As restrições ao uso do produto tem origem em estudo da OMS, que, em 2015, indicou que provavelmente o produto causaria câncer, o que não foi confirmado pela Agência Europeia de Químicos. A patente do glifosato, da Monsanto, que vem comercializando desde 1974, expirou em 2000, e desde então o princípio ativo é comercializado por diversos fabricantes, principalmente da China, sendo utilizado no Brasil, no controle de pragas.

Embrapa

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Serviço de Apoio ao Programa Café



Embrapa renova quadros

O Governo planeja implementar um Plano de Demissão Voluntária na EMBRAPA com o propósito de renovar em até 20% o seu quadro de pessoal, conforme noticiado pelo jornal VALOR, em sua edição de 28 de novembro. O programa estaria voltado para funcionários com mais de 58 anos de idade. A estatal conta, atualmente, com cerca de 9.700 empregados. O PDV da EMBRAPA vem na esteira de idêntico plano lançado pelo governo federal nos últimos meses e que teve apenas 76 adesões, e mesmo assim deve ser relançado em janeiro. Não parece ser fácil convencer o funcionalismo a abandonar o serviço público, mesmo com vantagens financeiras, para as incertezas de empregos na iniciativa privada.

Brasil precisa aumentar safra em 40% para manter a liderança

Durante a abertura do 25º Encafé, o diretor-executivo da Organização Internacional do Café (OIC), José Sette, afirmou que o Brasil para manter sua atual participação dominante na safra mundial de café, como maior produtor e exportador da commodity, terá que elevar a produção em cerca de 40%, ou 20 milhões de sacas, até 2030.

Para fazer a estimativa, o especialista levou em consideração um crescimento de 2% ao ano na demanda mundial de café até 2030. Nesse cenário, a produção mundial teria que crescer 49 milhões de sacas até lá: “se o Brasil quiser manter sua parcela de 40% no mercado global terá de produzir cerca de 20 milhões de sacas a mais até 2030”, disse Sette.

Para Sette, o Brasil tem condições de elevar a produção nos próximos anos, “há o desafio da sustentabilidade econômica, que passa por renda adequada, maior produtividade, acesso a mercados e transparência, acesso a financiamentos. O importante é baixar o custo (de produção)”, concluiu.





Reunião do Conselho Deliberativo do Cecafé

Cecafé fortalece a sua representação

Em reunião do dia 6 de dezembro, o Conselho Deliberativo do Conselho dos Exportadores de Café, decidiu adotar um conjunto de medidas voltados para uma atuação mais abrangente na defesa dos interesses de seus associados e de melhor estruturação da entidade. Foi aprovada, por unanimidade, a associação do CECAFÉ ao Instituto Pensar o Agro – IPA, entidade que reúne inúmeras associações ligadas ao agronegócio e que teve atuação destacada na condução das questões ligadas ao FUNRURAL, principalmente junto ao Executivo, assim como no Congresso, no esforço de convencimento dos parlamentares, buscando a aprovação de uma legislação adequada à solução dos problemas de natureza tributário causados pela mudança de posição do STF quanto à constitucionalidade da legislação do FUNRURAL.



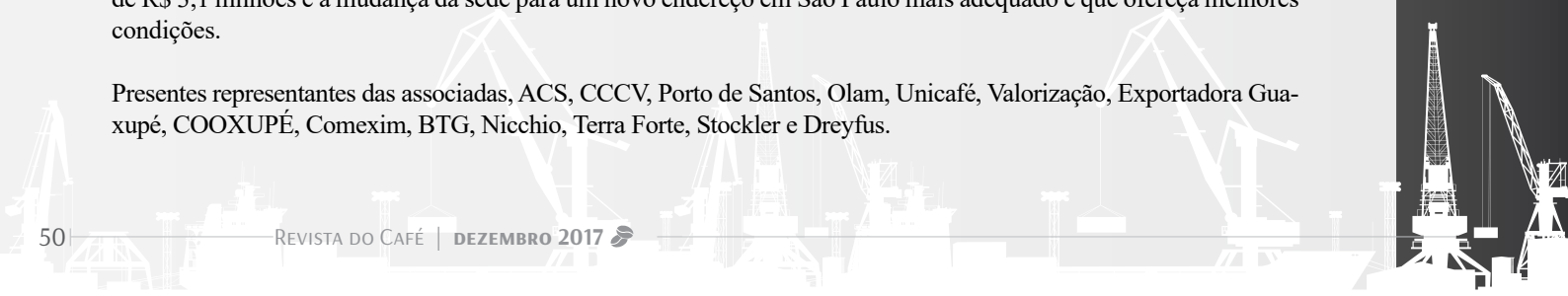
Reunião CETCAF

Foi aprovada também a continuação por mais um ano do apoio financeiro dado ao CETCAF, com o objetivo do desenvolvimento de ações junto aos cafeicultores para a melhoria dos processos de produção e qualidade.

O Conselho aprovou também a adoção de medidas no sentido de coibir a continuação de cobranças abusivas nas operações de embarques de café, inclusive recorrendo a ações na esfera judicial.

No plano administrativo, foi aprovado o orçamento para o exercício de 2018, prevendo receitas e despesas no valor de R\$ 3,1 milhões e a mudança da sede para um novo endereço em São Paulo mais adequado e que ofereça melhores condições.

Presentes representantes das associadas, ACS, CCCV, Porto de Santos, Olam, Unicafé, Valorização, Exportadora Guaupú, COOXUPÉ, Comexim, BTG, Nicchio, Terra Forte, Stockler e Dreyfus.



Poda de cafeeiros em “safra zero” é a salvação da cafeicultura de montanha

J.B. Matiello, engenheiro agrônomo da Fundação Procafé, defende que a poda de esqueletamento em cafeeiros, que leva a zerar a safra baixa, permitindo ter uma safra alta e mais econômica a cada 2 anos, com certeza, “é a forma mais racional para alcançar maior competitividade e, mesmo, a própria sobrevivência da cafeicultura de montanha”. Composta por cerca de 700 mil ha de cafezais, cultivados em áreas de topografia acidentada, a mecanização normal é impraticável, exigindo o uso de mão de obra em grande quantidade, onerando os custos de produção.

Segundo Matiello, a abertura de micro-terraços nas ruas do cafezal e o emprego de derrigadoras motorizadas, de operação manual, são exemplos de evoluções importantes na adaptação do terreno e no maquinário, mas “a maneira de reduzir custos, como temos visto, nas pesquisas e na prática dos cafeicultores, é concentrar a safra a cada 2 anos”.



Vendas de máquina agrícolas permanecem retraídas

Conforme relatório da Associação Nacional dos Fabricantes de Veículos Automotores (ANFAVEA), as vendas de máquinas agrícolas em novembro foram de 3.065 unidades, 21,4% abaixo de outubro e 14% inferiores a novembro de 2017. No acumulado dos primeiros onze meses, as vendas recuaram 2,6%. Segundo a ANFAVEA, os recuos estão relacionados com as expectativas dos produtores em relação à ampliação dos prazos de carência do MODERFROTA, principal linha de financiamento. A ampliação já teria sido proposta ao CMN pelo Ministério da Agricultura, sendo esperado a sua aprovação na próxima reunião do CMN, em dezembro. As vendas domésticas atingiram 40.545 unidades (39.504 em 2016), e as exportações, em 2017 evoluíram para 12.883 unidades, contra 8.648 em 2016. Deste modo, a produção nacional de máquinas agrícolas em 2017 devem atingir 59.600 unidades. O setor é responsável por oferecer 18.621 postos de trabalho em 2017, e em 2016 eram de 17.036 postos.

PIB do agronegócio brasileiro deve crescer 1%



Segundo projeções da CNA, embora haja uma previsão de queda de cerca de 6% na colheita de grãos na safra agrícola 2017/2018, o PIB do agronegócio em 2018 deve aumentar em torno de 1% por conta das expectativas de melhoria dos preços em geral. Em 2017 a estimativa é a de que o PIB teria sido negativo, no percentual de -2%. Se considerado apenas o setor agropecuário, o PIB em 2017 aumentou 11% e a expectativa para 2018 é de um crescimento na ordem de 5%. Em termos do VBP – Valor Bruto da Produção, deverá registrar um crescimento de 7,1% em 2018, alcançando o valor de R\$ 559,6 bilhões, enquanto o VBP agrícola deve aumentar 6,1%, impulsionado pela soja.



Carmem Lucia Chaves de Brito assume a presidência da BSCA

O Conselho Diretor da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) elegeu sua nova diretoria para os próximos 12 meses sob o comando da cafeicultora e empresária rural Carmem Lucia Chaves de Brito, a “Ucha”, representante das fazendas Caxambu e Aracaçu, em Três Pontas (MG), tendo como vice-presidente o também cafeicultor e empresário rural Marcelo Weyland Barbosa Vieira, da Fazenda Lagoa, com sede em Monte Belo (MG).

A atual diretora da Associação, Vanusia Nogueira, permanece na Diretoria Executiva.

O novo Conselho Diretor da BSCA contará com Adolfo Henrique Vieira Ferreira, Cristiano Carvalho Ottoni, Edgard Alexandre Bressani, Guilherme Salgado Rezende, Henrique Leivas Sloper de Araújo, José Francisco Pereira e Silvio Luis Leite. Para o Conselho Fiscal, foram nomeados Antônio de Azevedo e Silva Jr., Ednilson Alves Dutra, Fabricio Teixeira Andrade, Jack Robson Silva e Marco Antônio Suplicy.



BIG BAGS COM A **SEGURANÇA E A QUALIDADE**

QUE SEU PRODUTO MERECE

-  Novo sistema de içamento nos túneis;
-  Sistema de travamento com tela, trazendo mais estabilidade e não necessita espalhar o café;
-  Único com fator de segurança: 6:1
O big bag auto portante na especificação padrão possui : 125 x 125 x 130 . É confeccionado em tecido de 250 grs./m² pesando 6,4 kg a unidade

TESTADO E APROVADO



TRISTÃO



conteflex

www.conteflex.com
Tel.: +55 31 3426- 2424 +55 31 9 9222-6424



Top 20 - As melhores cafeterias do Brasil



O Guia de Cafeterias do Brasil, publicação da Revista Espresso que traz informações sobre centenas de cafeterias no País, elegeu as melhores cafeterias do Brasil - Top 20.

A partir desta edição, a Revista do Café publicará as principais cafeterias. Para começar,

Lucca Cafés Especiais - A excelência do café

A primeira cafeteria do Brasil especializada em café especiais foi inaugurada há quinze anos em Curitiba. A Lucca Cafés Especiais (www.luccacafesespeciais.com.br) chegou no mercado brasileiro num momento oportuno, com a intenção de atender as exigências de um consumidor que não encontrava um local que pudesse apreciar o autêntico café especial. Em 2002 a barista Georgia Franco de Sousa foi precursora neste segmento, selecionando grãos de cafés das melhores regiões produtoras do país e revelando ao mercado consumidor o verdadeiro potencial do nosso café.

Hoje a Lucca Cafés Especiais tem em sua carta mais de trinta rótulos dos melhores micro lotes de cafés especiais, escolhidos diretamente em visita nas fazendas produtoras das mais diversas regiões brasileiras.

Desde 2003 a Lucca Cafés Especiais oferece cursos de Barista, de Torra e de Prova de Cafés. Ao longo de 15 anos de história tem 15 campeões Brasileiros em diversas categorias com as melhores colocações do Brasil em mundiais.

Lucca Cafés Especiais transmite aos clientes conceitos como selos de qualidade e origem, como o da BSCA e da Região do Cerrado Mineiro, de processos de produção como UTZ e Rainforest.







Ao final de mais um ano de grandes desafios,
o CECAFÉ deseja a todos um feliz natal e um
ano novo repleto de realizações, superações e
novas conquistas para que o Brasil amplie
sua liderança no mercado global de café.

Boas Festas!

Cecafé

Conselho dos Exportadores
de Café do Brasil



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 - Enseada do Suá - Vitória-ES
CEP: 29058-900 • 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