

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS – UFG
ESCOLA DE AGRONOMIA E ENGENHARIA DE ALIMENTOS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRONEGÓCIO – PPAGRO
MESTRADO**

Agda Arêdes

**CERTIFICAÇÃO DE ORIGEM ATRAVÉS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
PARA O CAFÉ “CERRADO GOIANO”**

Goiânia (GO)

2011

Agda Arêdes

**CERTIFICAÇÃO DE ORIGEM ATRAVÉS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
PARA O CAFÉ “CERRADO GOIANO”**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em
Agronegócio da Universidade Federal de Goiás (PPAGRO),
como requisito parcial para a obtenção do título de mestre.
Professor orientador: Dr^a. Sônia Milagres Teixeira
Linha de pesquisa: Competitividade e Gestão do Agronegócio
Agência Financiadora: CAPES

Goiânia (GO)

2011

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
GPT/BC/UFG**

A678c Arêdes, Agda.
Certificação de origem através da Indicação Geográfica para o
café “Cerrado Goiano” [manuscrito] / Agda Arêdes. - 2011.
97 f. : il., figs, tabs.

Orientadora: Prof^a. Dr^a Sônia Milagres Teixeira.
Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Goiás,
Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos, 2011.

Bibliografia.

Inclui lista de equações, figuras, siglas e tabelas.

1. Certificação de origem. 2. Indicação Geográfica. 3. Café –
Goiás (Estado). I. Título.

CDU: 633.73(817.3)

Aos meus queridos pais José Nicolau e Oneida
Aos meus irmãos Aline, Aída, Alan e Anália
Ao João Paulo e ao Murilo

Agradecimentos

Agradeço primeiramente a Deus pelo dom da vida e por ter me guiado até aqui.

Aos meus pais Oneida e José Nicolau, agradeço-lhes imensamente pelo amor, carinho, compreensão, sabedoria e dedicação na educação dos filhos.

Aos meus irmãos, Aline, Aída, Alan e Anália que foram essenciais na minha vida. Deles eu sempre tive contribuições, são exemplos de perseverança e atitude. Seus incentivos não me deixaram desanimar e acomodar.

Ao João Paulo, meu namorado, pelas alegrias, carinhos, compreensão e companheirismo fundamentais para que eu desenvolvesse de forma centrada este trabalho.

Ao meu sobrinho Murilo, fonte de luz e alegria.

Ao meu cunhado Marco Aurélio por me acolher e participar no meu desenvolvimento profissional.

A Prof^a. Dr^a. Sônia Milagres Teixeira, professora da Universidade Federal de Goiás no Programa de Mestrado em Agronegócio, pela confiança que em mim depositada no desenvolvimento deste trabalho, suas contribuições e dedicação foram decisivas na qualidade do mesmo.

A Federação dos Produtores de Café do Cerrado, ao Sincafé/GO e aos produtores goianos que participaram e muito contribuíram para o desenvolvimento desta pesquisa.

Ao Prof^o. Dr. Alcido Wander Elenor, professor da Universidade Federal de Goiás no Programa de Mestrado em Agronegócio, pesquisador da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, meus agradecimentos por sempre ter despertado interesse e boa vontade em conseguir recursos para minhas pesquisas de campo.

A Prof^a. Dr^a. Eliana Moreira Sá de Souza e ao Prof^o. Dr. Gabriel da Silva Medina professores da Universidade Federal de Goiás no Programa de Mestrado em Agronegócio, meus agradecimentos pela colaboração e entusiasmo em poder contribuir para conclusão deste trabalho.

A Prof^a. Dr^a Lúcia Fernandes pelo empenho em tornar este estudo referência.

Agradeço aos meus colegas do curso em especial a Glaucia que sempre nos contagiou com sua alegria e amizade.

Aos funcionários da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos e do Departamento de Transportes da UFG.

A Universidade Federal de Goiás pela oportunidade na realização do curso.

A Capes pela bolsa de estudos que permitiu a realização deste trabalho.

A FAPEG pelo apoio financeiro às viagens ao interior de Goiás para levantamento de dados.

A todos que direta e indiretamente contribuíram ou me apoiaram no meu desenvolvimento educacional e profissional.

SUMÁRIO

LISTA DE TABELAS.....	vii
LISTA DE FIGURAS.....	ix
LISTA DE SIGLAS.....	x
LISTA DE EQUAÇÕES.....	xii
RESUMO.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
1 INTRODUÇÃO.....	1
1.1 Problema.....	5
1.2 Hipóteses.....	5
1.3 Objetivos.....	5
1.3.1 Geral.....	5
1.3.2 Específicos.....	5
2 REFERENCIAL TEÓRICO.....	7
2.1 Origem do café e sua chegada ao Brasil.....	7
2.2 Espécies de café produzidas no Brasil.....	8
2.3 Início da cafeicultura nos cerrados.....	9
2.4 Café histórico do Nordeste de Goiás.....	10
2.5 Cadeias produtivas e o Sistema Agroindustrial de Café.....	13
2.6 Assimetria de informação e importação da certificação.....	14
2.7 Certificação e processo de certificação.....	16
2.7.1 Parâmetros de qualidade do programa de certificação de origem “Região do Cerrado Mineiro”.....	19
2.8 Indicadores econômico-financeiros determinantes da eficiência do mercado cafeeiro.....	21
2.9 Indicadores para análise de benefício/custo do café de qualidade.....	25
3 REVISÃO DE LITERATURA.....	27
3.1 Indicação Geográfica como certificado de origem.....	27
3.2 BSCA – um caso de sucesso em organização dos cafeicultores e obtenção de cafés de qualidade.....	29
3.3 Utz Kapeh.....	31

3.4 Rainforest Alliance.....	32
3.5 Fair Trade.....	33
3.6 Código Comum para comunidade Café (4C).....	34
3.7 Kosher.....	36
4 METODOLOGIA.....	38
5 RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	43
5.1 Sistema Agroindustrial do Café em Goiás.....	43
5.1.1 Processamento da cafeicultura em Goiás.....	43
5.1.2 Distribuição do café goiano.....	53
5.2 Características e condicionantes das principais certificações de café no mercado.....	56
5.3 Análise dos indicadores financeiros na cafeicultura, no processamento e no varejo.....	61
5.3.1 Custos ao longo da cadeia.....	61
5.4 Custos da certificação.....	65
5.4.1 Apropriação das margens brutas.....	65
5.4.2 Indicadores econômicos.....	66
5.4.3 Análise de benefício/custo do café de qualidade.....	68
5.5 Pontos fortes, fracos, oportunidades e ameaças da produção certificada, na origem, e no processamento de cafés com qualidade em Goiás.....	69
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	76
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	79
ANEXO A.....	87
ANEXO B.....	90
ANEXO C.....	91
ANEXO D.....	92
ANEXO E.....	93
ANEXO F.....	95
ANEXO G	96

LISTA DE TABELAS

Tabela 01:	Prêmio na venda do Café do Cerrado de acordo com a classificação SCAA.....	21
Tabela 02:	Condicionantes da concessão de Indicação Geográfica pelo INPI.....	27
Tabela 03:	Produção de café em Goiás em toneladas entre 1990 e 2008.....	46
Tabela 04:	Produção de café, em tonelada, nos 25 maiores municípios produtores de Goiás entre 2003 e 2008.....	47
Tabela 05:	Área plantada, produção e rendimento médio de café irrigado, segundo os dez municípios com maior rendimento médio entre 2003 e 2005.....	49
Tabela 06:	Área plantada, produção e rendimento médio de café irrigado e não irrigado, segundo os dez municípios com maior rendimento médio entre 2003 e 2005.....	50
Tabela 07:	Participação da cafeicultura irrigada em relação a cafeicultura total (irrigada e não-irrigada) em Goiás entre 2003 e 2005.....	50
Tabela 08:	Produção e participação no processamento de café por grupos e portes de empresas associadas à ABIC.....	52
Tabela 09:	Estoques privados do café por entidades em Goiás entre 2007 e 2009.....	53
Tabela 10:	Balança comercial do café goiano entre 2000 e 2009.....	55
Tabela 11:	Balança comercial do café de Goiás e do Brasil entre 2000 e 2009.....	55
Tabela 12:	Diferença entre custos de manutenção de certificação para um grupo de 10 produtores e para produtor individual, os custos variam de acordo com o nível de certificação e são referentes ao ano de 2010.....	57
Tabela 13:	Características e condicionantes das principais certificações de café no mercado	61
Tabela 14:	Custos na produção da matéria-prima.....	62
Tabela 15:	Custos no processamento: torrefação embalagem e transporte.....	64
Tabela 16:	Custo da distribuição em R\$/kg.....	64
Tabela 17:	Média de preço recebido pelo produtor goiano por tipo de café	65

Tabela 18:	Média dos preços recebidos pelo café de qualidade industrializado no atacado e no varejo em Goiás	65
Tabela 19:	Apropriação das margens brutas.....	66
Tabela 20:	Indicadores econômicos na produção.....	67
Tabela 21:	Indicadores econômicos no processamento.....	68
Tabela 22:	Indicadores econômicos na distribuição.....	68
Tabela 23:	Análise de benefício/custo do elo produção de por tipo de café em 2009 em Goiás.....	69
Tabela 24:	Pontos fortes e fracos do elo produção.....	72
Tabela 25:	Pontos fortes e fracos do elo indústria.....	73
Tabela 26:	Pontos fortes e fracos do elo distribuição.....	76

LISTA DE FIGURAS

Figura 01: O Sistema Agroindustrial do café no Brasil.....	14
Figura 02: Fluxograma do exame formal do pedido.....	17
Figura 03: Fluxograma da publicação e manifestação de terceiros.....	18
Figura 04: Fluxograma do exame de mérito.....	19
Figura 05: Zoneamento agroclimático da cultura do café para o Estado de Goiás.....	43
Figura 06: Área plantada de café por Microrregião de Goiás em 2008.....	45
Figura 07: Plantação de café numa propriedade de Rio Verde/GO.....	46
Figura 08: Plantação de café numa propriedade de Rio Verde/GO.....	46
Figura 09: Rendimento médio da produção de café no Brasil e em Goiás entre 1990 e 2008, quilograma por hectare.....	48
Figura 10: Municípios de Goiás com rendimento médio superior a 1.500 kg/ha em 2008.....	49
Figura 11: Colheitadeira de café de uma propriedade de Rio Verde/GO.....	51
Figura 12: Colheitadeira de café de uma propriedade de Rio Verde/GO.....	51
Figura 13: Exportações de café por Goiás ente 2000 e 2009.....	54
Figura 14: Classificação dos grãos verdes para avaliação física do lote de café.....	59
Figura 15: Máquina de torrefação e moagem do café, na análise laboratorial.....	59
Figura 16: Avaliação da fragrância da bebida.....	59
Figura 17: Avaliação da textura da bebida.....	59
Figura 18: Custos proporcionais para cada atividade na produção de café em relação ao custo total de Minas Gerais e de Goiás.....	63

LISTA DE SIGLAS

4C - Código Comum para Comunidade Café
ABACAFÉ - Associação dos Cafeicultores do Oeste da Bahia
ABIC - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ACE - Alliance for Coffee Excellence
BSCA - Associação Brasileira de Cafés Especiais
CACCCER - Conselho de Associações de Cafeicultores & Cooperativas do Cerrado
CD - Cereja Descascado
 C_d - Custos na distribuição
CEPLAC - Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira
 C_{mp} - Custo da matéria-prima
CNC - Conselho Nacional do Café
CONAB - Companhia Nacional de Abastecimento
CT - Custo total
C&T – Ciência e Tecnologia
DO - Denominação de Origem
EPAMIG - Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
FAPEG – Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de Goiás
IBAMA - Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
IG - Indicação Geográfica
INPI – Instituto Nacional da Propriedade Intelectual
IP - Indicação de Procedência
IPC-A - Índice de Preço ao Consumidor Amplo
lb - libra-peso
LL - Lucro Líquido
MA - Margem do Atacado
MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MC - Margem Total de Comercialização
MDIC - Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior
ML - Margem Líquida
 ML_A - Margem Líquida Apropriada

ML_r - Margem Líquida sob Receita
MP - Margem ou Parcela Retida na Produção
MV - Margem do Varejo
OIT - Organização Internacional do Trabalho
P_p - Preço pago ao produtor
P_v - Preço de varejo
RT - Receita Total
R_v - Remuneração de varejo
SAG - Sistema Agroindustrial do Café
SEAGRI - Secretaria de Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária
SCAA - Associação Americana de Cafés Especiais
SCAE - Associação de Cafés Especiais da Europa
SCAJ - Associação de Cafés Especiais do Japão
SEFAZ/GO - Secretaria da Fazenda de Goiás
SEPIN/GO - Superintendência de Estatística, Pesquisa e Informação do Estado de Goiás
Sincafé/GO - Sindicato das Indústrias de Torrefação e Moagem de Café de Goiás

LISTA DE EQUAÇÕES

Equação 01:	Custos da produção da matéria-prima.....	21
Equação 02:	Custos de processamento.....	22
Equação 03:	Custos de distribuição.....	22
Equação 04:	Margem total de comercialização.....	23
Equação 05:	Margem do atacado.....	23
Equação 06:	Margem do varejo.....	23
Equação 07:	Margem ou parcela retida na produção.....	23
Equação 08:	Margem líquida na produção.....	24
Equação 09:	Margem líquida apropriada na produção.....	24
Equação 10:	Margem líquida sob receita.....	24
Equação 11:	Margem líquida apropriada no processamento.....	24
Equação 12:	Margem líquida na distribuição.....	24
Equação 13:	Margem líquida apropriada na distribuição.....	25
Equação 14:	Receita Total.....	25
Equação 15:	Custo Total.....	25

RESUMO

ARÊDES, Agda, M.Sc., Universidade Federal de Goiás, março 2011. **Certificação de origem através da Indicação Geográfica para o café “Cerrado Goiano”**. Orientador: Sônia Milagres Teixeira.

Embora a cafeicultura no Estado de Goiás seja mais recente e menores volumes produzidos, entre os tradicionais produtores de café do Brasil, apresenta características de clima e solo semelhantes às da Região do Cerrado Mineiro. Nesta pesquisa objetivou-se avaliar a viabilidade da certificação para o café de Goiás, tendo em vista que outros cafés do mundo como na Etiópia, Colômbia, Guatemala e na Costa Rica decidiram pela proteção através do ativo intangível – Indicação Geográfica. Foram levantados dados secundários da produção e primários coletados em entrevistas semi estruturadas, junto a cafeicultores e aos órgãos credenciadores de qualidade do café: a SCAA (Associação Americana de Cafés Especiais) e BSCA (Associação de Cafés Especiais do Brasil) que utiliza a metodologia da SCAE (Associação Européia de Cafés Especiais), além de entrevistas junto a empresários da indústria cafeeira do estado. Foram analisados dados financeiro-econômicos e condicionantes à certificação, com vistas a discutir gargalos e possibilidades da adequação da cafeicultura e do setor de processamento visando à certificação. Inferiu-se que os cafeicultores goianos selecionados na pesquisa apresentaram, nos últimos anos, as maiores taxas de produtividade entre todos os estados brasileiros, taxas acima da média nacional. O elo indústria é o que detém maior parcela da margem bruta com apropriação de 40% sobre o preço de varejo do produto, seguido pelo elo distribuição com 31% e o elo produção com 29%. Sobre a receita líquida auferida pelo produtor, constatou-se que é maior para o Cereja Descascado com 36%, Dura 19%, Verde 19%, e Riada 7% acima do preço final. O selo da Indicação Geográfica Café do Cerrado é o mais completo entre todas as certificações que foram analisadas, pois certifica a origem e a qualidade do café promovendo a marca nacional. As demais certificadoras garantem a qualidade do produto de diversas regiões do Brasil e do mundo, possuindo características sensoriais e métodos de produção diversos.

ABSTRACT

ARÊDES, Agda, M.Sc., Universidade Federal de Goiás, March 2011. **Certification of origin through the Geographical Indication for coffee "Cerrado Goiano"**. Adviser: Sônia Milagres Teixeira.

Although the coffee cropping in the State of Goiás is more recent and the produced volumes are lower among the traditional coffee producers in Brazil, it presents both climate and soil characteristics similar to those of the savannah in Minas Gerais. This research was carried out to evaluate the viability of the certification for coffee cropping in the State of Goiás, in order that other coffees in the world such as Ethiopia, Colombia, Guatemala and Costa Rica decided for protection through the intangible assets - Geographical Indication. So, either secondary data of the production and primary ones collected in semi-structured interviews with entrepreneurs, coffee growers and agencies accrediting the quality of the coffee: the SCAA (American Association of Special Coffees) and BSCA (Association of Brazilian Special Coffees) that uses the methodology of SCAE (European Association of Special Coffees), besides interviews with entrepreneurs of the coffee industry in the state. The financial-economical data and conditionings to certification were analyzed in order to discuss the obstacles and possibilities to adaptation of either coffee growing and processing sector as aiming at certification. It was inferred that the "goianos" coffee growers selected in the research presented, in the last years, the highest productivity rates among all Brazilian states, that are rates above the national average. In Goiás, the average cost of the green coffee production is still superior to that produced in the Savanna at Minas Gerais State. It is concluded that the industry link has higher portion of the gross margin with 40% appropriation on the retail price of the product, followed by the link distribution with 31% and the link production with 29%. Concerning to the net income earned by producer, it was found to be higher for the Peeled Cherry with 36%, Hard 19%, Green 19% and Rouy 7% above the final price. The stamp "Café do Cerrado" is the most complete among all certifications that were analyzed, since it certifies both origin and quality of the coffee whereas internationally promoting the brand. The other certifiers guarantee the quality of the product from several Brazilian areas and from the world, as possessing sensorial characteristics and several production methods.

1 INTRODUÇÃO

O café é um dos produtos agrícolas mais comercializados no mundo e no Brasil tem contribuído para o desenvolvimento econômico, social com a geração de empregos desde os tempos da colonização. Segundo Bliska *et al.* (2007), 25 milhões de pessoas dependem economicamente da produção de café e cerca de 100 milhões de empregos são gerados direta e indiretamente pela cultura no mundo. A produção no Brasil, Colômbia e Vietnã representa aproximadamente 60% do total mundial.

Diante de fatores históricos, sociais, econômicos, geográficos e climáticos favoráveis, o Brasil se tornou o maior produtor e exportador mundial de café, sendo também o segundo maior consumidor do produto ficando atrás apenas dos Estados Unidos (ABIC, 2010b). Em 2009 a produção correspondeu a 39,5 milhões de sacas, das quais 30,5 milhões foram exportadas entre café verde, solúvel e torrado. Em 2009 a participação do produto nas exportações do agronegócio foi de 6,6% (MAPA, 2010). Em 2008, a produção representou 0,5% do PIB nacional participando com 2,37% do total das exportações (ABIC, 2010b). Os Estados de Minas Gerais, São Paulo, Espírito Santo e Paraná são os maiores responsáveis pela produção nacional. Atualmente, o parque cafeeiro brasileiro possui aproximadamente 5,6 bilhões de pés de café ocupando uma área de 2,1 milhões de hectares (MAPA, 2010).

A crise de 1929 que refletiu na cultura do café e a adaptação de novas culturas em solos brasileiros fizeram com que áreas que antes eram tradicionalmente produtoras de café passassem a diversificar suas atividades. Isso resultou numa diminuição da participação da cafeicultura nas exportações brasileiras que refletem movimentos cíclicos ao longo dos anos. Apesar dessas variações nas exportações, a cafeicultura ainda representa uma atividade geradora de empregos e entrada de capital estrangeiro no país: 7 milhões de empregos são criados (direta e indiretamente) e 10 bilhões de reais são injetados na economia por ano (EMBRAPA CAFÉ, 2009).

Uma nova tendência tem feito com que os cafeicultores respirem mais aliviados. O crescimento tanto do mercado interno como externo de cafés especiais, aliado a elevação nos preços do produto, têm feito com que a busca pela certificação e a área plantada, em regiões tradicionalmente produtoras ou não, venham aumentando ao longo dos anos. Segundo Nery (2007), o mercado brasileiro de cafés especiais e *gourmet* no

Brasil cresce 20% ao ano, enquanto que o crescimento do mercado de café de uma forma geral é de 5% ao ano.

Porém, o mercado brasileiro para cafés especiais ainda é pequeno, absorvendo apenas 3% da produção nacional. O preço do produto é elevado, em algumas cidades ele pode custar até R\$ 9,00 a xícara. No Brasil, o consumo desse tipo de café ainda tem um público seletivo, a maior demanda ocorre em geral por pessoas de renda mais elevada habitantes da cidade de São Paulo (ARAÚJO, 2006).

Sobre a importância da certificação, Horii *et al.* (2007) afirma que marcas certificadas promovem agregação de valor, aumentam a competitividade do produto e a qualidade percebida pelos clientes. Dessa forma, a certificação provê o consumidor da compra de produtos de qualidade e ao mesmo tempo, facilita a entrada da marca em mercados mais exigentes.

Apesar de não ser uma região tradicionalmente produtora de café e utilizar-se de métodos não muito comuns como em Minas Gerais e Espírito Santo, a cafeicultura em Goiás tem apresentado grandes avanços em termos de qualidade e produtividade. No estado, a produção tem se caracterizado pela introdução de sistemas de irrigação (gotejamento e aspersão) que tem minimizado os problemas de desuniformidade pluviométrica. A utilização de fatores tecnológicos somada à facilidade de mecanização, à abundância de chuvas no período de enchimento e maturação dos grãos e à baixa umidade relativa do ar no período de colheita, tem permitido ao café goiano obter vantagens e diferenciação em relação aos custos de produção e a qualidade (FELIPE, 2003).

Para Felipe (2003), o Estado de Goiás apresenta características de clima e solo semelhantes a “Região Cerrado Mineiro”, local conhecido por produzir café de qualidade. A autora confirmou através de estudo científico que o café do “Cerrado Goiano” tem se caracterizado por ser de qualidade e com características próprias de cafés *gourmet* e espresso.

Contudo, de acordo com Felipe (2003) e Milhomem *et al.* (2001), em Goiás o Setor Agroindustrial do Café (SAG) tem sofrido com a falta de organização da cadeia produtiva, evidenciando um problema de assimetria de informação. Na maioria das vezes, as indústrias goianas buscam sua matéria-prima em outros Estados como Minas Gerais, Espírito Santo e São Paulo, tendo despesas maiores com frete e impostos que recaem sobre a matéria-prima, o que acaba aumentando o preço do produto final

diminuindo o retorno financeiro da atividade. Além do aumento nos custos, as indústrias ainda perdem a possibilidade de comprar uma matéria-prima de alto padrão de qualidade, por um preço que pode se tornar atrativo para a indústria em Goiás. Ainda que pequena a produção cafeeira goiana, não é processada ou consumida no estado, portanto, torna-se necessário buscar alternativas e formas de agregar valor pela rastreabilidade e qualidade constatada no produto.

Sobre a assimetria de informação e conseqüências na ineficiência do mercado, Barros e Conceição (2005) relatam que, para inibir ações oportunistas dos agentes de mercado, as organizações, assessoradas por instituições de poder e amparadas pelo poder judiciário, podem criar marcas, padrões ou certificados que garantam a qualidade dos produtos, além de legislações mais rigorosas e fiscalizações eficientes que impeçam práticas que favoreçam poucos agentes e que prejudiquem os demais. Para os autores, as informações assimétricas contribuem para a ineficiência do mercado, por isso há necessidade de se criar meios que minimizem seus reflexos na gestão das empresas e na coordenação das cadeias agroindustriais. “Daí a importância das organizações certificadoras, dos mecanismos de rastreabilidade e da legislação de informação e rotulagem” (BARROS e CONCEIÇÃO, 2005:22).

No Brasil, o INPI é a instituição responsável pelo registro de Indicação Geográfica (IG) conforme estabelece a Lei 9.279 de 144/05/96 e da Resolução INPI nº 075 de 26/11/2000 de produtos e serviços originários de áreas que possuam características naturais de solo e vegetação, clima e forma de cultivo semelhante no caso da DO (Denominação de Origem) e reputação no caso do INPI. A certificação de origem é uma eficiente ferramenta na promoção do produto na medida em que deixa transparecer os padrões mínimos de qualidade do bem ao mercado. Segundo Seibel (2006), o selo de qualidade IG é responsável por impulsionar vendas de produtos como: os vinhos Bordeaux e os espumantes Champanhe na França, o charuto de Cuba, o café da Etiópia, o bacalhau da Noruega, na América Latina o café da Colômbia, o café de Antigua na Guatemala e o café da Costa Rica. No caso do Brasil, oito produtos já possuem o certificado de origem: a cachaça de Paraty/RJ, o café verde da “Região do Cerrado Mineiro/MG, o vinho do “Vale dos Vinhedos”/RS, a uva de mesa e a manga do Vale do Submédio do São Francisco/PE e BA, a carne e derivados do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, o couro acabado do Vale dos Sinos e os vinhos de Pinto Bandeira e o arroz do Litoral Norte Gaúcho, este último único com registro DO, o selo

não atesta apenas a qualidade e a origem do produto, mas obriga os produtores a melhorarem seus produtos e processos produtivos (GEBRIM e MUNIZ, 2010; INPI, 2010; SEIBEL, 2006:1). O INPI possui uma lista de pedidos de registro em tramitação de Indicação Geográfica para o café, atualmente encontram-se depositados pedidos para IG's: "Alta Mogiana"/SP, "Regiões dos Cafés da Serra da Mantiqueira do Estado de Minas Gerais" e "Norte Pioneiro do Paraná".

Com o objetivo de viabilizar o registro de novos produtos com indicação geográfica, recentemente o MAPA tem financiado convênios com associações de produtores, empresas de pesquisa e cooperativas com cerca de R\$ 1,3 milhão (GEBRIM e MUNIZ, 2010:1), o SEBRAE tem contribuído na elaboração de pedidos de registro de IG na contratação de consultores, publicação de livros e folhetos, além de estruturar cursos à distância na área de Propriedade Intelectual com módulo IG. A EMBRAPA, empresa vinculada ao MAPA também dispensa esforços na estruturação de pedidos de registro de IG através de suas unidades específicas como Embrapa Uva e Vinho e Clima Tropical que tiveram e ainda têm desempenhado papel fundamental na estruturação dos documentos de IG's de vinhos no Brasil. O INPI tem realizado palestras, seminários de sensibilização e cursos de capacitação para instituições de C&T que estejam auxiliando produtores na estruturação dos pedidos de registro de IG e também, diretamente para produtores, e ainda possui um curso de Mestrado Profissional *stricto sensu* em que oferece disciplinas com módulos de IG.

Enfim, diante da relevância que a economia cafeeira representa para o Brasil, das mudanças no comportamento do consumidor que têm criado novas oportunidades para o setor, de a certificação ser uma eficiente ferramenta contra ações oportunistas, contra a assimetria de informação e a ineficiência do mercado, de o café do "Cerrado Goiano" apresentar qualidade semelhante ao Café da Região do Cerrado Mineiro, o desenvolvimento do presente trabalho se justificou. Além de dissertações de mestrado sobre o tema terem revelado o potencial da cafeicultura goiana e a importância dos selos de Indicação Geográfica na promoção e na agregação de valor ao produto.

Esta dissertação se dividiu em 4 capítulos Introdução, Referencial Teórico, Revisão de Literatura, Metodologia, Resultados e Discussões e Considerações Finais.

1.1 Problema

Porque mesmo apresentando qualidade semelhante ao Café da Região do Cerrado Mineiro, o café produzido no “Cerrado Goiano” não possui qualquer programa de certificação de origem?

1.2 Hipóteses

Hipótese 1 - Há pouco conhecimento sobre os diversos processos de certificação pelos cafeicultores goianos;

Hipótese 2 - Em Goiás a desorganização da cadeia torna os processos de certificação mais difíceis e o resultado é a desvalorização do produto.

Hipótese 3 - Custos de certificação podem ser compensados por prêmio.

1.3 Objetivos

1.3.1 Geral

Esta pesquisa objetivou avaliar o potencial da cafeicultura goiana para obtenção de possível certificação de origem para o café.

1.3.2 Específicos

Os objetivos específicos se dividiram em:

- Avaliar o *status quo*, ou seja, situação atual da produção de café no Estado de Goiás;
- Realizar levantamento das principais certificadoras de café e de seus condicionantes;

- Levantar os indicadores econômico-financeiros determinantes da eficiência do mercado cafeeiro;
- Analisar o benefício/custo na produção de café de qualidade em Goiás;
- Verificar quanto aos pontos fortes, pontos fracos, ameaças e oportunidades da produção certificada, na origem, e no processamento de cafés com qualidade em Goiás.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Origem do café e sua chegada ao Brasil

As primeiras plantações de café foram registradas na Etiópia, contudo a palavra “café” é de origem árabe e significa “vinho da Arábia” (ABIC, 2009; MOTTA, 1978). O consumo da bebida se expandiu a partir do século XV, quando saiu dos limites africanos e despertou interesse principalmente dos árabes, persas, egípcios, turcos e mais tarde europeus (MOTTA, 1978).

Os árabes mantiveram o monopólio de produção de café até o século XVII, eles exportavam apenas os grãos torrados, não permitiam que plantas e frutos *in natura* saíssem de seus territórios evitando o surgimento de concorrentes (REVISTA CAFEICULTURA, 2009).

Na Europa as primeiras mudas foram plantadas pelos holandeses e franceses. Em 1699 os holandeses iniciaram a cafeicultura em Java. A primeira muda francesa foi um presente do burgomestre de Amsterdã, também foram os franceses que iniciaram a cafeicultura na América do Sul ao transportar para a Guiana Francesa as primeiras mudas de café (ABIC, 2009; MOTTA, 1978).

As primeiras sementes do cafeeiro foram trazidas da Guiana Francesa para o Brasil em 1727 pelo Sargento-Mor Francisco de Melo Palheta a mando do então Governador do Maranhão e Pará. Os primeiros cultivos ocorreram em Belém do Pará no ano de 1722 (MOTTA, 1978). Na década de 1770, o então Desembargador da Relação, Dr. J. Gualberto Castelo Branco trouxe duas mudas da planta para o Rio de Janeiro dando início as primeiras plantações no Sudeste do Brasil, onde a cafeicultura mais tarde se expandiria e tornaria a base da economia colonial (REVISTA CAFEICULTURA, 2009; MOTTA, 1978).

Com a decadência do Ciclo do Ouro em Minas Gerais e o declínio da cultura canavieira, o cultivo do café disseminou-se pelas terras das Regiões da Serra do Mar e do Vale do Paraíba em 1780/90. No Vale do Paraíba as plantações iniciaram na parte fluminense em seguida na paulista, chegando ao Sul do Estado de Minas Gerais. Segundo Motta (1978), a cafeicultura se tornou dominante no país apenas a partir de

1830 e sua expansão esteve diretamente relacionada com o aumento do tráfico de escravos. No início o século XX os cafezais cobriam extensas faixas de terras que iam do Paraná até o Espírito Santo (REVISTA CAFEICULTURA, 2009). O café se tornou uma das principais monoculturas exportadoras do Brasil, sua ascensão contribuiu para a urbanização e a industrialização do país (REVISTA CAFEICULTURA, 2009).

2.2 Espécies de café produzidas no Brasil

O cafeeiro é uma planta perene de clima tropical. Pertence a família das Rubiaceas e ao gênero *Coffea* que reúne diversas espécies. As espécies *Coffea arabica* e *Coffea canephora* (robusta) são as de maior interesse econômico, sendo que espécie arábica representa mais de 70% da produção seguida pelo café robusta (CNC, 2009).

O café arábica é encontrado na América Latina, na África Central e do Leste, na Índia e na Indonésia. Segundo o Conselho Nacional do Café (CNC, 2009), o tipo arábica foi descrito pela primeira vez em 1753 por Linnaeus, as variedades mais conhecidas são: Mundo Novo, Catuaí Amarelo, Catuaí Vermelho, Acaíá e Icatu que produzem um tipo de café fino, de aroma e sabor mais apreciado e por isso alcançam os maiores preços do mercado mundial (CEPLAC, 2009). O arábica possui um teor relativamente mais baixo de cafeína (entre 0,9% e 1,5%), é típicos de altas altitudes e temperaturas amenas, os frutos são arredondados, suaves, levemente amargos, de cor achocolatada, com crosta lisa e perfume intenso, as frutas demoram de 7 a 9 meses para amadurecer, são ovais e geralmente contêm duas sementes lisas (os feijões de café), seu plantio ocorre por mudas originárias das sementes (CNC, 2009).

A espécie de café robusta ou conillon, produz café de qualidade inferior ao arábica, porém tem se tornado um produto de grande aceitação pelo mercado por possuir preço mais acessível e ser muito demandado pela indústria de café solúvel. No Brasil o parque cafeeiro de conillon é de aproximadamente 850 milhões de pés (21% do total cafeeiro). Os maiores compradores do conillon brasileiro são Estados Unidos, Argentina e Canadá (SEAGRI, 2009).

O conillon é característico de baixas altitudes e temperaturas elevadas, os arbustos são mais retorcidos, sendo também mais resistente a deficiências hídricas. Os frutos do robusta são menos perfumados e a quantidade de cafeína é maior (entre 2% e

4,5%), as sementes são ovais e menores que o arábica, seus frutos demoram até 11 meses para amadurecer. A espécie é encontrada na África Ocidental e Central, no Sudeste Asiático e em algumas extensões do Brasil. Suas mudas podem ser originadas das sementes do fruto ou através de estacas (clonal) (CEPLAC, 2009; CNC, 2009). No Brasil o conillon é encontrado principalmente no Estado do Espírito Santo (zonas baixas), em Minas Gerais (Vale do Rio Doce e Zona da Mata), Rondônia, Bahia (Região do Litoral Sul e Extremo Sul) e Estados do Pará, Acre, Pernambuco e Rio de Janeiro (SEAGRI, 2009).

2.3 Início da cafeicultura nos cerrados

Ocupando uma área de 196.776.853 ha das terras brasileiras, o Cerrado é de grande importância econômica para o Brasil. Esse ecossistema abrange, principalmente, o Planalto Central além dos Estados de Goiás, Tocantins, Mato Grosso do Sul, parte de Minas Gerais, Bahia e Distrito Federal (IBAMA, 2009). Segundo Garcia e Santinato (2009), estudos científicos sobre o Cerrado brasileiro datam do ano de 1900. Porém, apenas no ano de 1960 é que realmente os estudos foram direcionados para a avaliação da viabilidade de diversas culturas no Cerrado, incluindo entre esses estudos a cafeicultura.

Apesar do solo e do clima serem propícios à cafeicultura, a expansão da cultura pelas terras do cerrado somente se efetivou décadas após a crise de 1929 (GARCIA e SANTINATO, 2009). Para os autores, o cultivo do café em áreas de Cerrado teve início em São Paulo e Minas Gerais, por volta de 1970, devido a vários fatores como: baixo custo da terra, boas condições do solo e relevo favorável à mecanização e irrigação, foi quando a cafeicultura passou a pesar mais na economia e no desenvolvimento do cerrado principalmente mineiro e paulista. Somam-se ainda a esse conjunto de fatores: as variações climáticas, surgimento de doenças e dependência de insumos externos no cultivo dos cafezais que fizeram com que as áreas plantadas de regiões tradicionalmente produtoras de café fossem reduzidas. Diante desse cenário, os autores escrevem sobre a expansão do café pelas áreas do Cerrado brasileiro:

Assim, a introdução da cultura do café nos cerrados teve início no período de 1969/70 – 1980/81 quando foram plantados 691,1 milhões de pés de café através do Plano de Renovação e Revigoramento de Cafezais, orientado e executado pelo Instituto Brasileiro de Café, e dentro da filosofia de elevar os níveis de produção, incorporar novos sistemas racionais de cultivo e efetivar a transferência gradual e planejada da cultura para áreas de menores riscos climáticos e maior eficiência em mecanização e controle fitossanitário (GARCIA e SANTINATO, 2009:504).

2.4 Café histórico do Nordeste de Goiás

O Município de Alto Paraíso de Goiás está localizado no Nordeste Goiano e junto com outros quatro municípios, Cavalcante, Teresina de Goiás, Colinas do Sul e São João D'Aliança fazem parte do Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros. Alto do Paraíso de Goiás se localiza a 230 km de Brasília/DF e a 420 km de Goiânia/GO. É uma cidade pequena com pouco mais de 6.000 habitantes (PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTO PARAÍSO DE GOIAS, 2011).

Alto do Paraíso é considerado pela UNESCO patrimônio natural mundial por apresentar um sistema ecológico rico e típico do Cerrado. A região atrai durante todo ano turistas que procuram belezas naturais, tranquilidade e prática de esportes radicais (PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTO PARAÍSO DE GOIAS, 2011). De acordo com a Revista Veja Turismo (2002), existem na região mais de 100 cachoeiras, os turistas que visitam Alto do Paraíso podem fazer trilhas e rappel, admirar belezas de grutas formadas por pedras claras, além disso, a região é conhecida nacionalmente pelas práticas de esoterismo.

Inicialmente Alto do Paraíso de Goiás teve como base econômica a mineração após a chegada dos bandeirantes e a descoberta de ouro na região. Posteriormente desenvolveu-se a agricultura e a pecuária em meados do século XVIII, quando teve início o cultivo de café, frutas, milho e trigo para abastecimento do pequeno povoado que se formou com a mineração (PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTO PARAÍSO DE GOIAS, 2011).

Na década de 1960 com a criação do Parque Nacional de Tocantins, que em 1985 se tornou Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros, e de Brasília pelo então Presidente do Brasil Jucelino Kubstcheck, possibilitou à Alto do Paraíso de Goiás diversificar sua economia com o ecoturismo (PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTO

DO PARAÍSO DE GOIÁS, 2011). Contudo, a partir do ano 2000, o número de turistas diminuiu na cidade com o surgimento de boatos de que pessoas infectadas por febre amarela tivessem passado pela região. Este fato afetou negativamente a economia local, a região ficou conhecida como “corredor da miséria” e obrigou os habitantes a procurarem novas fontes de renda, inclusive na cafeicultura (CAMPOS e VALENTE, 2010). Neste contexto as autoras relatam,

...produtores do município despertaram para a existência, em suas terras, de um grão com características de sabor, aroma e textura próprios da região e que se enquadrava nos mercados de café orgânico e de origem definida. O café de Alto Paraíso de Goiás é produzido tradicionalmente de forma agroecológica e demonstra ser de uma variedade muito antiga – provavelmente *Typica* ou Bourbon. Esse café é produzido com responsabilidade social, já que se encontra especialmente cultivado em propriedades de agricultores familiares, sendo colhido e preparado de forma artesanal e com os cuidados de quem elabora o produto para o consumo de sua própria família. (CAMPOS e VALENTE, 2010:25).

De acordo com CORRÊA *et al.* (2009), em 2006 alguns agricultores e comerciantes de Alto do Paraíso procuraram a Embrapa Café para que esta os auxiliassem no desenvolvimento da cafeicultura local. Embora o solo fosse propício ao plantio do café, a atividade era rudimentar e não existiam grandes plantações na região. Foi então que em 2007 a Embrapa Café desenvolveu o projeto Implementação da Cafeicultura Orgânica e Agroecológica para a Agricultura Familiar da Região de Alto Paraíso de Goiás em conjunto com a EPAMIG (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais). A EPAMIG teve como responsabilidade a execução do projeto com o desenvolvimento de tecnologias orgânicas adaptadas às famílias da região (CAMPOS e VALENTE, 2010; CORRÊA *et al.*, 2009).

Para CORRÊA *et al.* (2009), o projeto desenvolvido para o café de Alto do Paraíso se tornou possível porque criou parcerias entre produtores, escolas, prefeitura e instituições de pesquisa e de extensão que desenvolveram experimentos nas próprias propriedades produtoras, permitindo que fossem realizados testes de produção e capacitação dos integrantes *in loco*. Segundo o Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café (2010 *apud* ESPAÇO DO PRODUTOR, 2010), foram instalados viveiros de mudas em áreas escolares que foram replantadas nas propriedades. Uma das escolas parceiras incluiu no conteúdo da disciplina de Ciências algumas práticas do projeto como forma de incentivo e capacitação dos alunos abordando o desenvolvimento da cafeicultura orgânica de forma sustentável.

CORRÊA *et al.* (2009), dividiu o projeto Implementação da Cafeicultura Orgânica e Agroecológica para a Agricultura Familiar da Região de Alto Paraíso de Goiás em três fases: Fase Empolgante, ano 2006, ocorreram os primeiros encontros com os produtores, as parcerias se firmaram e foram realizadas as primeiras palestras; Fase Dispersante, ano 2007, definição das comunidades participantes do projeto; Fase Agregante, ano 2009, os produtores participantes do projeto realizaram trocas de experiências ao visitarem outras propriedades participantes, ampliando o conhecimento individual e da coletividade.

Segundo Campos e Valente (2010), em 2010 existiam 100 produtores registrados no Sindicato Rural de Alto do Paraíso de Goiás, sendo que 70% agricultores familiares. Para THÉVENOT (1995 *apud* CAMPOS e VALENTE, 2010:31), “ a produção tradicional exercida na região é uma característica que pode ser considerada atributo de qualidade do produto, a partir de uma construção social do mercado.”

Para Campos e Valente (2010), os moradores de Alto do Paraíso denominam o produto como “nativo da região”, a origem é desconhecida, mas acredita-se que as primeiras sementes foram transportadas nas primeiras expedições realizadas por Bartolomeu Bueno da Silva, o Anhanguera no século XVIII. Ainda de acordo com as autoras, provavelmente os escravos eram os responsáveis pelo plantio e cultivo do produto (CAMPOS e VALENTE, 2010).

Campos e Valente (2010) descrevem que os primeiros registros literários da cafeicultura em Goiás ocorreram em 1804, quando o Governador D. Francisco de Assis Mascarenhas preocupado com a crise do ouro na região incentivou a produção de café visando captar recursos de outra fonte (BAIOCCHI, 1983 *apud* CAMPOS e VALENTE, 2010). Nos relatos de Baiocchi (1983:35 *apud* CAMPOS e VALENTE, 2010:31), “... na lavoura adotavam o sistema de coivara, herdado do índio. As florestas eram queimadas, e semeava-se sob as cinzas.”

Campos e Valente (2010) acreditam que um café tradicional como o cultivado no Nordeste de Goiás há mais de 200 anos, tendo como características a produção familiar e orgânica, cujos agricultores seguem preceito ecológico e socialmente correto, numa região de ecoturismo, possa abastecer o “... nicho de mercado de produtos com certificação de origem que valoriza o produto que é elaborado de forma tradicional em uma determinada região.” Campos e Valente (2010:35).

2.5 Cadeias produtivas e o Sistema Agroindustrial de Café

De acordo com Castro (2000), o agronegócio é um grande sistema constituído por cadeias produtivas. Os subsistemas ou cadeias que formam o agronegócio têm início no fornecimento de insumos à propriedade agrícola, essa que é responsável pela produção de matéria-prima posteriormente fornecida à agro-indústria para transformação; na agro-indústria, além de transformada, a matéria-prima recebe novos insumos que lhe agregam valor e determina a qualidade do produto; a cadeia termina quando o produto é distribuído aos consumidores finais. Durante todo este processo, as cadeias são influenciadas por um conjunto de instituições públicas e privadas que direta ou indiretamente contribuem para a eficiência da cadeia e do agronegócio nacional, dentre as instituições estão: bancos, cooperativas, associações, instituições de pesquisa, outras organizações sem fins lucrativos e empresas (CASTRO, 2000).

Segundo Zylbersztajn *et al.* (1993 *apud* GARCIAS *et al.*, 2008:4), o Sistema Agroindustrial do Café (SAG) tem como componentes inúmeras empresas nos diferentes elos da cadeia produtiva: fornecedores de insumos para a agricultura (fertilizantes, inseticidas, corretivos, máquinas agrícolas entre outros), produtores de café, corretores, fornecedores de insumos para a indústria de beneficiamento (embalagens, máquina de torrefação e moagem, combustível entre outros), armazéns, exportadores de café, cooperativas, indústrias de torrefação e moagem, atacadistas especializados e varejistas. Figura 01.

A organização, o nível tecnológico e a agregação de valor ao produto contribuem para a maior competitividade de uma cadeia produtiva (BITENCOURT e CARVALHO, 2005). Para os autores, a vantagem competitiva do agronegócio do café é obtida a partir da qualidade e da diferenciação que o produto apresenta quanto aos atributos físicos, químicos, sensoriais e de segurança quando oferecidos ao mercado. Como a qualidade é definida pela satisfação dos consumidores ao produto adquirido, o café se torna um bem altamente diferenciado, pois além dos diferentes atributos sensoriais, ele pode ser encontrado no mercado nas mais diferentes opções de compra: café verde, torrado e moído, solúvel, em pó, misturado ao leite, *cappuccino*, descafeinado, enlatado, em recipientes de vidro, embalagens com sistemas diversos de

armazenamento, tamanhos (grama, kilo e saca) entre outros (BITENCOURT e CARVALHO, 2005).

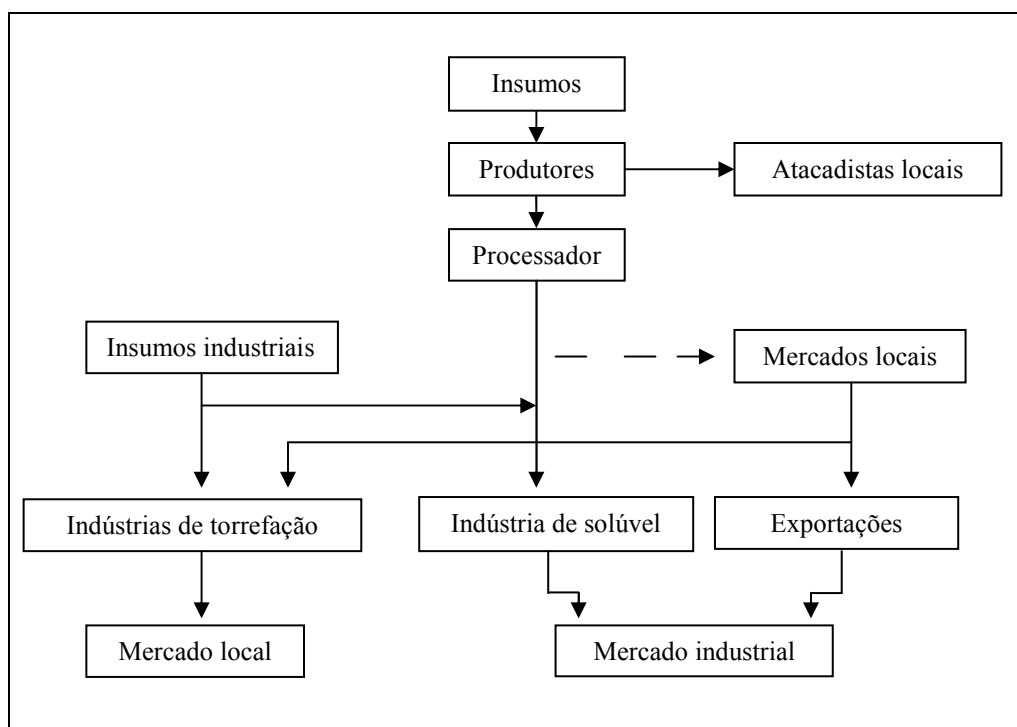


Figura 01: O Sistema Agroindustrial do café no Brasil.

Fonte: Adaptado de Zylbersztajn *et al.* (1993 *apud* GARCIAS *et al.* 2008).

2.6 Assimetria de informação e importância da certificação

Para Saes e Souza (2006), a certificação garante aos pequenos produtores a oportunidade de se inserirem com maior facilidade em mercados mais competitivos como o de cafés especiais, além do mais, oferece ganhos aos consumidores, pois dá a eles à possibilidade de escolherem os melhores produtos. Os instrumentos utilizados pelos programas de certificação, de uma forma geral, geram transparência e informações quanto ao modo de produção e origem do mesmo. Para os autores, a certificação permite reduzir a assimetria de informação através de métodos que permitam a rastreabilidade, o controle dos custos de produção e a valorização do preço de venda do bem.

A assimetria de informação ocorre quando um dos atores econômicos de uma cadeia produtiva possui alguma informação importante para o desempenho das transações e que outro ator não a possui. Quando isso ocorre, a relação estabelecida

entre os agentes provoca dois tipos de resultados nas negociações: o risco moral e a seleção adversa. O risco moral acontece quando o agente faz uso das informações em benefício próprio, após ser lavrado o contrato provocando prejuízo ao principal. O segundo problema ocorre quando as pessoas e as empresas conhecem melhor suas capacidades e tomam precauções para reduzir o prejuízo numa relação econômica, afastando, assim, outros agentes do mercado. A teoria da informação assimétrica aborda as incertezas que envolvem os negócios e a forma como os agentes agem em seu favor quando possuem informações privilegiadas (AZEVEDO e SHIKIDA, 2004). Na cadeia produtiva do café a descoordenação da cadeia não permite que todos os agentes desse mercado disponham das mesmas informações. Isso faz com que alguns dos agentes de mercado que desconhecem seus próprios custos, deixem de exigir o melhor preço e muitas vezes, acabam recebendo valor abaixo dos custos de produção, beneficiamento ou distribuição acarretando prejuízo a sua empresa.

Nos últimos anos a preocupação da sociedade pelo consumo de produtos sustentáveis tem feito com que as empresas busquem novos investimentos tanto de capital quanto em insumos sustentáveis para obter vantagem competitiva. Ao adotarem práticas sustentáveis as empresas têm garantindo produtos de melhor qualidade abrindo novos mercados.

O aumento pela procura de bens sustentáveis e de qualidade aliada ao exigente mercado internacional tem feito com que a cadeia produtiva do café procure atribuir aos seus produtos selos de certificação. A certificação é um dos métodos mais utilizados atualmente para atestar produtos sustentáveis e de qualidades em todas suas fases de produção.

Segundo Bliska *et al.* (2007), pesquisas sobre produção de café no Brasil relatam que os rendimentos dos cafeicultores certificados têm aumentado devido à maior facilidade de acesso ao mercado externo. Além do aumento dos rendimentos dos produtores, tem-se evidenciado elevação da qualidade de vida dos trabalhadores e das comunidades locais que dependem da cultura, além dos benefícios ambientais e à saúde dos trabalhadores e dos consumidores em decorrência da redução do uso de inseticidas nas plantações.

2.7 Certificação e processos de certificação

De acordo com GRANDA (2010), o setor cafeeiro é o setor agrícola que mais tem investido em certificação no Brasil, ficando a frente de setores como de papel e celulose, madeira sólida e sucroalcooleiro. Para FONSECA (2005), a certificação transmite ao cliente maior credibilidade do produto/serviço prestados pelas empresas.

No mercado cafeeiro há diferentes certificações, de uma forma geral, as certificadoras condicionam à certificação as variáveis que atendam para a sustentabilidade ambiental, social e econômica da produção. Variáveis que são definidas no Capítulo 4 METODOLOGIA, Objetivo Específico 2, deste trabalho.

Segundo FONSECA (2005), o processo de certificação envolve as etapas enumeradas de 1 a 7 a seguir:

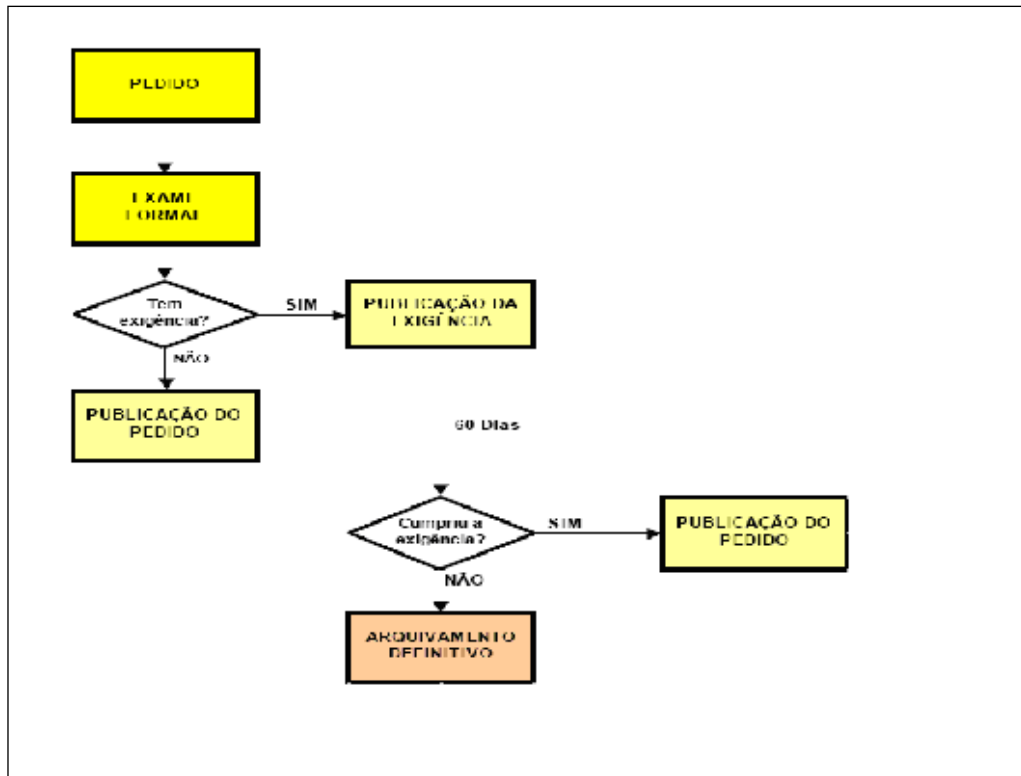
1. Informação sobre o processo de certificação. Nesta etapa, o interessado realiza levantamentos de aspectos importantes que poderão levá-lo a investir ou não na certificação como: mercados para o produto, exigências legais ou condições impostas pelos mercados, avaliação de custo/benefício, potencial de certificação do produto/serviço e tipos de selos disponíveis (FEDERAÇÃO DOS CAFEICULTORES DO CERRADO, 2010).

2. Pedido. Se houver o interesse na certificação, o interessado deve solicitar o pedido junto à certificadora escolhida. No caso do INPI¹ qualquer pessoa que exerça atividade lícita e efetiva pode requerer registro para sua marca, desde que as exigências legais para produto/serviço e marca sejam atendidas (INPI, 2010). Para solicitar o selo de Indicação Geográfica pelo INPI, por exemplo, o interessado deve preencher e enviar um formulário eletrônico de pedido de registro de marca disponível no *site* da instituição.

3. De acordo com INPI (2010), depois que o pedido é enviado e analisado, se a documentação estiver dentro dos preceitos formais exigidos pela instituição, o pedido é publicado na Revista Eletrônica da Propriedade Industrial (RPI) durante 60 dias. Esta publicação ocorre para que seja dada oportunidade a terceiros para se opor ao

¹ Autarquia vinculada ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Tem como competência o registro de marcas, concessão de patentes, averbação de contratos de transferência de tecnologia e de franquia empresarial, registros de indicação geográfica, desenho industrial, programas de computador e topografia de circuito integrado.

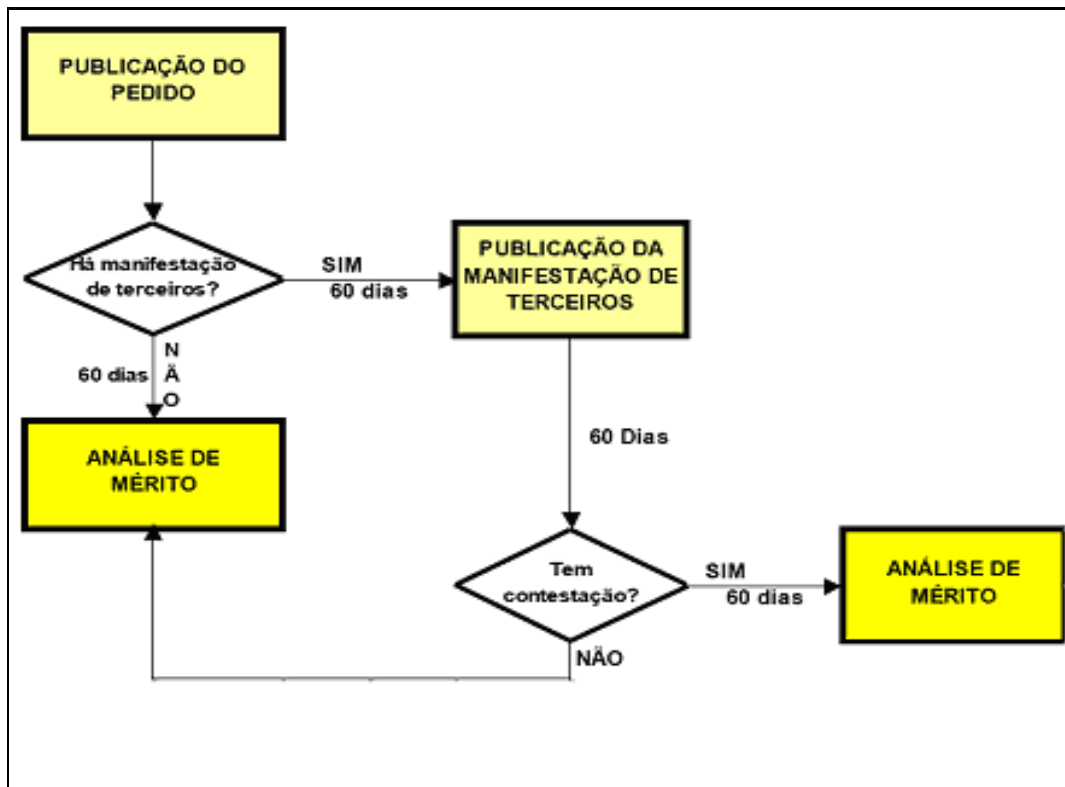
registro da marca, caso haja oposição, o interessado no registro tem até 5 dias a contar da notificação na revista para normalizar sua situação. Passados os 60 dias e se não houver oposição ao registro, o pedido é encaminhado para exame.



Fonte: INPI, 2011; RAMOS, 2011.

Figura 02: Fluxograma do exame formal do pedido.

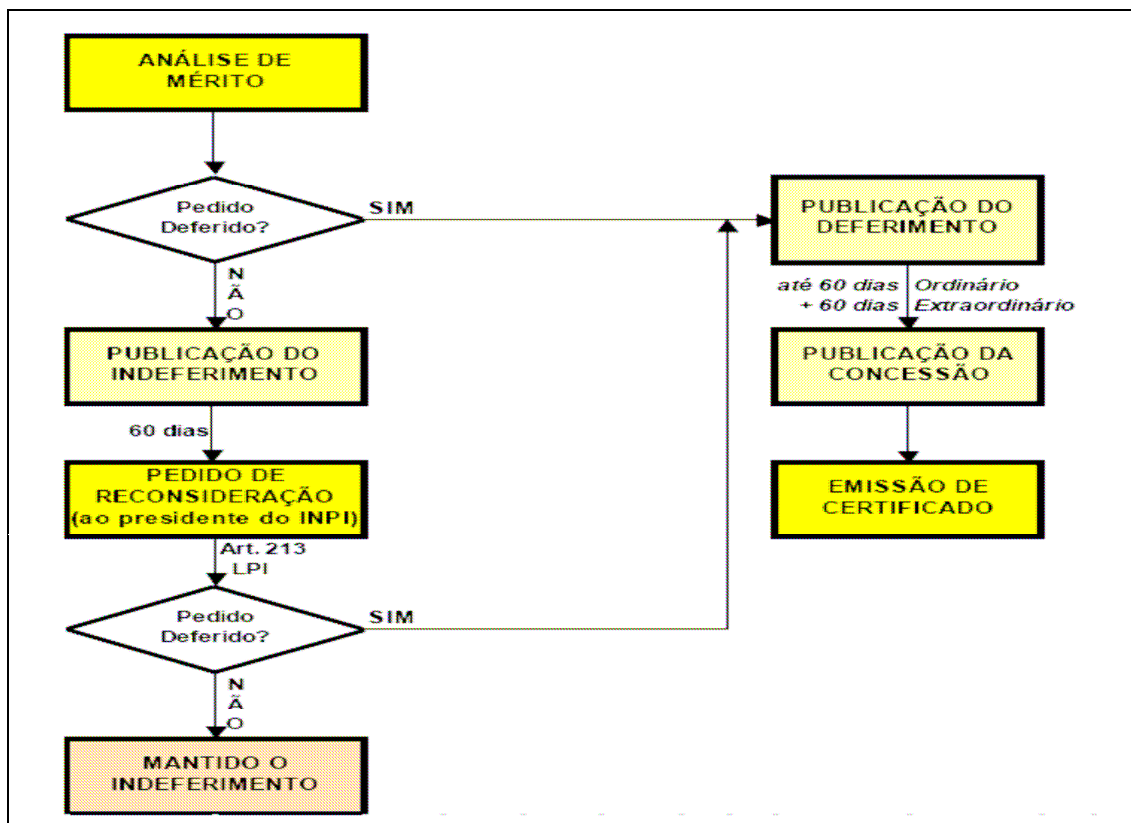
Na fase de exame o pedido encontra-se em situação de deferido ou indeferido (INPI, 2010). O prazo para entrar com recurso contra o indeferimento da fase de exame é de 60 dias após a decisão final publicada na RPI. A avaliação do recurso em 2ª instância está cargo do Presidente do INPI e sua decisão é final, não cabendo mais recurso no caso de segundo indeferimento (INPI, 2010). Se o pedido for deferido, o requerente tem 60 dias a partir da decisão para custear a expedição do certificado e os valores que correspondam ao primeiro decênio de vigência do registro, extraordinariamente este prazo poderá ser ampliado por mais 30 dias, acarretando custos adicionais (INPI, 2010).



Fonte: INPI, 2011; RAMOS, 2011.

Figura 03: Fluxograma da publicação e manifestação de terceiros.

Ocorrido o registro da marca, o INPI disponibiliza um período de 180 dias no qual terceiros podem solicitar instauração de processo administrativo visando anular (PAN) registro. O requerente tem até 60 dias para se manifestar sobre o pedido de nulidade (INPI, 2010).



Fonte: INPI, 2011; RAMOS, 2011.

Figura 04: Fluxograma do exame de mérito.

De acordo com a Resolução 075, de 28/11/2000 do INPI (BRASIL; 2000), algumas condições devem ser observadas na concessão do registro da marca:

4. Auditoria de concessão. As auditorias de concessão são necessárias para que haja a confirmação dos dados relatados em documentos pelo requerente e a certificação de cumprimento das condições exigidas pela instituição certificadora.
5. Resposta da organização. Análise do relatório e resposta.
6. Decisão de certificação.
7. Manutenção da certificação (Auditorias anuais de acompanhamento e auditoria de renovação).

2.7.1 Parâmetros de qualidade do programa de certificação de origem “Região do Cerrado Mineiro”

Para adquirir o certificado de origem “Região do Cerrado Mineiro”, o produtor precisa passar por três momentos exigidos como parâmetros de qualidade. Num

primeiro momento, a Federação dos Cafeicultores do Cerrado verifica o conhecimento do produtor sobre a certificação e procura conscientizá-lo sobre o assunto, inclusive explicando-lhe a metodologia SCAA (Associação Americana de Cafés Especiais).

No segundo momento, ocorre a avaliação do café a partir do *check list* utilizado pelos auditores nas propriedades, este *check list* contém os condicionantes de certificação em três níveis de qualidade que classifica os cafés: uma estrela, duas estrelas e três estrelas.

No terceiro momento, o produtor é avaliado quanto medidas que têm tomado para ampliar seu mercado: divulgação do produto, conhecimento sobre o mercado, preço, aspectos relacionado ao *marketing* e a distribuição.

A metodologia empregada pela Federação na classificação sensorial da bebida é a mesma utilizada pela SCAA. A associação americana avalia os seguintes aspectos: fragrância/aroma, uniformidade, ausência de defeitos, doçura, sabor, acidez, corpo, finalização, harmonia e conceito final. A bebida que obtiver pontuação máxima de 85 a 100 pontos é chamada de bebida estritamente mole; entre 80 a 84 é bebida mole; de 75 a 79 é bebida apenas mole e entre 71 e 75 bebida dura limpa (PORTAL CAFÉ DO CERRADO, 2010).

Como citado anteriormente, o primeiro certificado adquirido pelo produtor é de propriedade. Posteriormente, o produtor que deseja certificar também o grão, deve enviar amostras de lotes do café para o laboratório em Patrocínio/MG, onde juízes credenciados determinam a pontuação por qualidade. O preço de venda do café é influenciado pela qualidade sensorial da bebida. O café que é enviado pelo produtor para análise laboratorial pode receber dois tipos de selos: o grão que tem pontuação acima de 75 recebe lacre verde e o preço de venda tem ágio superior a 10%, podendo superar 100% do valor da saca. O café com menos de 75 pontos recebe lacre branco e é comercializado a preço de mercado. O preço do café é determinado pelo próprio produtor que na maioria das vezes vende para cooperativas. O café com pontuação acima de 80 é denominado Café do Cerrado Especial, em algumas regiões de Minas tem superado o preço de R\$ 600,00 a saca. Tabela 01.

Tabela 01: Prêmio na venda do Café do Cerrado de acordo com a classificação SCAA.

Classificação do produto	Pontuação SCAA	Identificação no produto	Ágio na venda (sc)	Preço de venda atual (sc)	Ágio na venda (%)
Café do Cerrado	Abaixo de 75	Lacre branco	R\$ 0,00	R\$ 290,00	-
Café do Cerrado Superior	Entre 75 e 80	Lacre verde	R\$ 30,00	R\$ 320,00 a R\$ 350,00	10,30% a 20,70%
Café do Cerrado Especial	Acima de 80	Lacre verde	R\$ 50,00	Mais de R\$ 350,00	Mais de 20,70%

Dados da pesquisa, 2010.
Elaborado pela autora.

2.8 Indicadores econômico-financeiros determinantes da eficiência do mercado cafeeiro

Dentre as formas existentes para a constatação da assimetria de informação ou eficiência do mercado de café, está o levantamento dos indicadores econômico-financeiros dos diferentes elos da cadeia. Indicadores econômico-financeiros possibilitam aos agentes do mercado identificarem riscos e oportunidades que podem acarretar num melhor gerenciamento do negócio. Segundo Abreu e Perosa (2009), alguns indicadores são suficientes para a identificação da eficiência ou não de mercado no SAG do café, são eles:

1. Custos ao longo da cadeia

Envolvem os custos de produção da matéria-prima, custos no processamento e na distribuição:

- Custos da produção da matéria-prima (elo agrícola)

O custo operacional da saca de café verde (R\$/60 kg) é obtido somando o custo operacional da atividade e as despesas com impostos.

Equação 01

Custo operacional/saca de café verde (R\$/60 kg)

(+) Custo operacional/kg de café verde (R\$)

(+) Impostos

(=) Custo total/kg de café verde (R\$)

- Custos de processamento (elo indústria)

Correspondem aos custos de torra, moagem, embalagem e transporte do café.

Equação 02

Custo do processamento

(+) Torra café (R\$/kg)

(+) Impostos

(+) Perda de café na torra (%)

(+) Embalagem alumínio com válvula de 1 kg (R\$)

(+) Rótulo colante, para alumínio (R\$)

(+) Rótulo colante para embalagem de 5 kg (R\$)

(+) Re-embalagem kraft (R\$)

(+) Impostos (R\$)

(+) Frete (R\$)

- Custos de distribuição (elo distribuição)

É formado pelos dispêndios com frete, comissão sobre vendas e remuneração do varejo.

Equação 03

Custo da distribuição

(+) Frete distribuição na cidade (R\$)

(+) Comissão da distribuição (1% do preço de venda) (R\$)

(+) Impostos (R\$)

(+) Remuneração do varejo (25% do preço de venda) (R\$)

(=) Custos de distribuição

O levantamento dos custos de cada elo na cadeia e de seus respectivos preços recebidos na venda do produto se faz necessário para obtenção da apropriação das margens brutas:

- Preço pago ao produtor: R\$/saca de 60 kg e R\$/kg;
- Preço de atacado: R\$/kg de café torrado e moído;
- Preço de varejo: R\$/kg de café torrado e moído.

O preço do atacado corresponde ao somatório do preço pago ao produtor e o valor do beneficiamento (torrefação, preparo e embalagem do café torrado e moído).

2. Apropriação das margens brutas

Para Abreu e Perosa (2009), a apropriação das margens brutas equivale à percentagem que cada elo da cadeia obteve em relação ao preço final de venda, ou seja, ao preço do varejo. A partir desse índice é possível constatar se alguma das partes está obtendo maior rentabilidade que as demais, se isso acontece há sinais de assimetria de informação entre os agentes de mercado:

Margem Total de Comercialização (MC) (%): é o somatório da Margem do Atacado (MA) e da Margem do Varejo (MV), ambas apresentando valores em percentagem (%), como representado na Equação 4 a seguir:

$$\text{Equação 04} \qquad \qquad \qquad \text{MC} = \text{MA} + \text{MV}$$

Margem do Atacado (MA) (%): é a relação entre o C_{pt} que é o Custo de processamento e transporte e P_v que é o Preço de varejo, sendo que o custo e o preço são dados em R\$/kg:

$$\text{Equação 05} \qquad \qquad \qquad \text{MA} = C_{pt} \div P_v$$

Margem do Varejo (MV) (%): mede a relação entre o Custo de distribuição (C_d) e o Preço de varejo (P_v), sendo que o custo e o preço são dados em R\$/kg:

$$\text{Equação 06} \qquad \qquad \qquad \text{MV} = C_d \div P_v$$

Margem ou Parcela Retida na Produção (MP) (%): é dado pela subtração de MC de uma unidade:

$$\text{Equação 07} \qquad \qquad \qquad \text{MP} = 1 - \text{MC}$$

3. Indicadores econômicos

Para os autores, os próximos indicadores a serem levantados correspondem à Margem Líquida (ML) e à Margem Líquida Apropriada (ML_A) na produção, no

processamento e na distribuição do café. A seguir são representadas as respectivas equações e seus correspondentes elos na cadeia produtiva:

- Na produção:

Margem Líquida na Produção (ML) (%): equivale à subtração do Preço pago ao produtor (P_p) pelo Custo da matéria-prima (C_{mp}), dados em R\$/kg:

$$\text{Equação 08} \qquad \qquad \qquad ML = P_p - C_{mp}$$

Margem Líquida Apropriada na Produção (ML_A) (%): trata-se da Margem Líquida em si (ML) (%) dividida pelo Preço de varejo (P_v):

$$\text{Equação 09} \qquad \qquad \qquad ML_A = ML \div P_v$$

Margem Líquida sob Receita (ML_r) (%): é a relação entre a Margem Líquida (ML) (%) na produção e o Preço pago ao produtor (P_p):

$$\text{Equação 10} \qquad \qquad \qquad ML_r = ML \div P_p$$

- No processamento:

Margem Líquida Apropriada no Processamento (ML_A) (%): equivale a estimativa do valor apropriado no processamento dividido pelo Preço de varejo (P_v):

$$\text{Equação 11} \qquad \qquad \qquad ML_A = \text{Margem apropriada no processamento} \div P_v$$

- Na distribuição:

Margem Líquida na Distribuição (ML) (%): corresponde remuneração de varejo (R_v) subtraída de Custos na distribuição (C_d), considerando para isso que os Custos na distribuição equivalem aos custos de administração, armazenamento dentre outros e que os valores são dados em R\$/kg:

$$\text{Equação 12} \qquad \qquad \qquad ML = R_v - C_d$$

Margem Líquida Apropriada na Distribuição (ML_A) (%): é a Margem Líquida em si (ML) (%) relacionada com o Preço de varejo P_v dado em R\$/kg:

Equação 13

$$ML_A = ML \div P_v$$

2.9 Indicadores para análise de benefício/custo do café de qualidade

Como medida do benefício/custo pago ao produtor pelo investimento na cafeicultura certificada, utilizou-se a metodologia de Caixeta e Teixeira (2009). Para as autoras, a margem de retorno líquido obtida na venda do produto pode ser avaliada através da análise de custo/benefício de um projeto. A análise é obtida a partir das relações a seguir, onde LL é o Lucro Líquido na cafeicultura, RT é Receita Total das vendas e CT é o custo total da produção:

- Se $LL = RT - CT$ então $LL/CT = RT/CT - CT/CT$ ou $LL/CT = RT/CT - 1$, então,
- $RT/CT - 1 > 0$ (Relação positiva de benefício sobre custos) implica $RT/CT > 1$

Sendo a Receita Total na cafeicultura obtida a partir da multiplicação do preço de venda da saca de 60 kg pelo número de sacas vendidas; e o Custo Total da saca calculado a partir da soma dos custos operacionais da produção da matéria-prima, como mostram as equações 14 e 15 a seguir.

$$RT \text{ (R\$)} = \text{Preço de venda (R\$/sc)} \times \text{Volume (sc)} \quad \text{Equação 14}$$

$$CT \text{ (R\$)} = \text{Custo de produção (R\$/sc)} \times \text{Volume (sc)} \quad \text{Equação 15}$$

O custo de produção do café é composto por gastos que abrangem mais de um processo, como por exemplo: custos no processo de manutenção da cultura, na colheita, na secagem, no beneficiamento e na venda do grão. De uma forma geral, as principais variáveis que compõem o custo de produção do café são: gastos com corretivo de solo,

gesso, matéria orgânica, micronutriente, macronutriente, fungicida, inseticida, herbicida, adubo foliar, acaricida, remuneração da mão-de-obra fixa e temporária, gastos com a colheita mecânica e/ou manual, compra de equipamentos e máquinas, investimentos em infra-estrutura, irrigação, fertirrigação, custos administrativos, despesas com pós-colheita, assistência técnica, combustível, lubrificantes, depreciação, energia elétrica, transporte, lenha, processo de lavagem do café, despulpamento, separação e classificação do café, sacaria, pano e lona para ensacamento do produto final.

Assim, para avaliação da diferença de preço por qualidade, foram encontrados valores de venda (preço x volume) de cada tipo de café e verificado na soma total quanto representou o valor da venda do café cereja descascado (CD), considerado o de melhor qualidade. O preço relativo do CD sobre os demais preços é a margem. Margem vista como diferencial de preço por saca (CAIXETA e TEIXEIRA, 2009).

3 REVISÃO DE LITERATURA

3.1 Indicação Geográfica como certificado de origem

O selo de Indicação Geográfica (IG) concedido pelo INPI permite aos produtores de uma área geográfica que utilize um sinal distintivo para comercialização de seus produtos. O selo protege e reforça no mercado um produto único, originário de uma região do país que se destacou pela qualidade de aroma e sabor (DADOS DA PESQUISA, 2010). A legislação brasileira a ser cumprida é expressa pela Lei 9.279 de 15/05/96 e pela Resolução INPI nº 075 de 26/11/2000 (BRASIL, 1996; BRASIL, 2000). De acordo com esta resolução, a concessão do selo IG é condicionada ao cumprimento dos seguintes aspectos:

Tabela 2: Condicionantes da concessão de Indicação Geográfica pelo INPI.

CONDICIONANTES
Organização dos produtores e criação de ente jurídico coletivo; Resgate de informações que comprovem o reconhecimento da região e do produto ou serviço, ou identificação e sistematização de resultados ou dados referentes a qualidades do produto ou serviço que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico; Delimitação da área geográfica; Elaboração da Representação da IG (nominativa, gráfica ou mister); Elaboração do Regulamento de Uso e de Estrutura de Controle; Criação de um Conselho Regulador; Elaboração de um Pedido de Registro de IG; Encaminhar a solicitação de reconhecimento do Pedido de Registro de IG ao INPI; e Acompanhamento do Processo no INPI.

Fonte: INPI, 2010; RAMOS, 2011.

No Brasil, o café produzido na Região do Cerrado Mineiro é o único a possuir selo IG desde 2005, no entanto, este cenário tende a mudar, pois outras três regiões depositaram pedidos de reconhecimento de IG em: Alta Mogiana, Serra da Mantiqueira e Norte Pioneiro do Paraná. Os associados da ABACAFÉ (Associação dos Cafeicultores do Oeste da Bahia) também caminham para adquirirem os benefícios de uma indicação geográfica no oeste da Bahia. O grão verde da região comercializado no mercado internacional soma 600 mil sacas. A cafeicultura do oeste baiano tem como característica a irrigação devido à baixa umidade relativa do ar que nos períodos de seca

compromete a produção (ABACAFÉ, 2010). De acordo com o Sincafé/GO, o café do oeste da Bahia tem as mesmas características de produção que o café do “Cerrado Goiano” devido semelhanças climáticas entre as regiões (DADOS DA PESQUISA, 2010).

Pela Lei 9.279 de 14/05/96 a IG possui duas espécies, a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO). A Região do Cerrado Mineiro possui certificação IP cujo depósito no INPI é o de nº IG990001 sendo concedido o direito em 14/05/2005, a região também se encontra em processo para conquista da DO através do depósito nº IG980002 ocorrido em 11/11/2010 (BRASIL, 1996; INPI, 2010).

Segundo normas do INPI, a DO é concedida para produtores que se encontram sob forma de associação, devendo a área delimitada receber o nome tradicional ou oficial da região. A concessão deste certificado é permitida para produtores e prestadores de serviços localizados dentro dos limites da área delimitada e que forneçam informações como: dados do solicitante, espécie de indicação geográfica pretendida, nome da área geográfica, limites da área a ser delimitada e produto ou serviço objeto de proteção (INPI, 2010).

A certificação IP é concedida aos produtores da área delimitada pela IG visando caracterizar o produto através do tipo de extração/fabricação única de uma região e não apenas certificar a origem do produto. Da mesma forma que ocorre com a DO, os produtores deverão provar que a reputação do produto antecede o pedido de registro da certificação, demonstrando que o tipo de extração/fabricação faz parte da cultura local e possui importância para a região. A concessão da IP também depende da representação dos produtores por meio de associação ou cooperativa (INPI, 2010).

Em relação à Região do Cerrado Mineiro, a IP abastece mercados da Europa, Japão e Estados Unidos. A área foi demarcada em abril de 1995 e hoje abrange a produção de 112 propriedades de 55 municípios mineiros, localizados no Alto Paranaíba, Triângulo Mineiro e Noroeste de Minas Gerais (DADOS DA PESQUISA, 2010; PORTAL CAFÉ DO CERRADO, 2009; PORTAL DO AGRONEGÓCIO, 2009). A Indicação de Procedência proporcionou aos produtores da Região do Cerrado Mineiro o aumento de 40% das vendas (SEIBEL, 2006).

O programa Café do Cerrado fornece aos participantes dois tipos de certificados, de produto e de propriedade. O certificado de produto complementa o de propriedade, agregando mais valor ao Café da Região do Cerrado Mineiro. O certificado de produto é

o que certifica a origem e a qualidade do café, é fornecido quando a propriedade está em conformidade. No regulamento de uso cita-se que o produto deve ser produzido dentro da área demarcada e ainda ser avaliado quanto aos aspectos sensoriais da bebida. Para obter o certificado de propriedade o produtor segue o código de conduta da Federação dos Cafeicultores do Cerrado que exige: boas práticas agrícolas, responsabilidade social e responsabilidade ambiental, além da rastreabilidade do produto (PORTAL CAFÉ DO CERRADO, 2010).

O regulamento de uso “Região do Cerrado Mineiro” envolve aspectos de sustentabilidade econômica, social e ecológica, prêmio em preço, segurança alimentar e do trabalho. O uso de produtos agroquímicos é permitido, desde que se faça de forma racional (PORTAL DO AGRONEGÓCIO, 2009). O processo de rastreabilidade inclui a identificação do talhão e do lote. Todos os agentes da cadeia devem assumir compromisso com Federação dos Cafeicultores do Cerrado na preservação da qualidade (SEIBEL, 2006).

3.2 BSCA – um caso de sucesso em organização dos cafeicultores e obtenção de cafés de qualidade

A BSCA, fundada em 1991, constitui de um grupo de produtores de cafés de qualidade em suas regiões de origem: Sul de Minas, Matas de Minas, Cerrado, Chapadas de Minas, Espírito Santo, Região Mogiana de São Paulo, Sudoeste da Bahia, Chapada Diamantina e Norte do Paraná (BSCA, 2010b). Certifica apenas quanto à qualidade e não a origem do produto. Semelhante a Federação dos Cafeicultores do Cerrado, a BSCA não impede que as propriedades tenham outro selo de qualidade (BSCA, 2010b).

A BSCA tem como ponto forte oferecer cafés verdes de qualidade customizados, ou seja, para cada mercado um composto que se ajusta as suas exigências e necessidades. Soma-se a isso o Plano de Marketing Estratégico Internacional que promove a divulgação dos produtos em eventos nacionais e internacionais através de parcerias importantes como com a ACE (Alliance for Coffee Excellence) que coordena os concursos Cup of Excellence, a SCAE (Associação de Cafés Especiais da Europa) e SCAJ (Associação de Cafés Especiais do Japão) (BSCA, 2010b).

A entidade é responsável por promover cafés especiais do Brasil através de concursos anuais de qualidade, leilões e seminários, como o Leilão Internacional de Café Especial Brasileiro e o Concurso de Qualidade Cafés do Brasil. O concurso e o leilão atraem compradores de todo o mundo, o café leiloado tem preço pré-fixado, sendo que no último evento realizado em janeiro de 2010 o preço mínimo exigido foi de R\$ 580,00/sc (US\$ 2,50 por libra/peso), valor maior que a média de mercado para cafés de qualidade que se encontra em torno de R\$ 330,00/sc (BSCA, 2010b).

A BSCA assim como a Federação dos Cafeicultores do Cerrado é uma associação que age como gestora e divulgadora do café de qualidade brasileiro com a finalidade de atender as necessidades do SAG internacional do café. Para atender a cadeia, a associação toma por objetivo estimular o aperfeiçoamento técnico, produtivo e econômico das propriedades, certificando o grão verde tanto quanto à sustentabilidade do processo quanto à qualidade sensorial da bebida (BSCA, 2010b).

As normas da entidade são inspiradas nas legislações ambientais e de sustentabilidade do Brasil. Baseada em princípios sustentáveis, ela adota práticas que envolvem questões como trabalho infantil, registro dos trabalhadores, tratamento de efluentes de processos, aspectos de qualidade no processamento, saúde e segurança ocupacional, meio ambiente, salário e benefícios trabalhistas e qualidade do produto (BSCA, 2010a). A rastreabilidade é garantida a partir da identificação dos lotes e das inspeções que são realizadas pela própria BSCA e por terceiros. A associação também requer compromisso da cadeia de custódia (BSCA, 2010a; LEITE, 2010).

A Associação utiliza de um sistema de gestão integrado que permite tornar mais eficiente a produção, proporcionando vantagens ao grupo de produtores como também aos trabalhadores, suas famílias e toda a cadeia. Incentiva e apóia o uso de novas tecnologias que tenham benefícios superiores aos custos. Além de reduzir custos e tornar mais eficiente a gestão dos recursos, os investimentos em novos equipamentos e técnicas de produção mais modernas permitem produzir alimentos de melhor qualidade, oferecer mais segurança e saúde ao trabalhador e evitar impactos ambientais. O sistema integrado é normatizado de forma que seja adaptado a pequenas ou grandes propriedades de diferentes regiões, uma vez que a associação não faz distinção desde que a produção seja de alta qualidade (BSCA, 2010a). Porém, tanto para manter todo este sistema, a BSCA, assim como a Federação dos Cafeicultores do Cerrado, exige dos cafeicultores recursos financeiros pela certificação.

3.3 Utz Kapeh

É uma das mais importantes certificadoras do mundo, foca práticas de sustentabilidade e responsabilidade desenvolvidas pela cadeia do café, mas não o sabor e o cheiro da bebida. A Utz Certified fornece selo tanto para uma propriedade quanto para uma associação, torrefadora ou exportadora em diferentes países. Além disso, não há restrição quanto ao tamanho da propriedade e ao tipo de café, ao contrário da Fair Trade que tem como foco o pequeno produtor. No Brasil, a primeira empresa a ser certificada pela instituição foi a Ipanema Coffees em 2002, situada no Sul de Minas Gerais, um ano depois a mesma fazenda aderiu ao programa Starbucks Preferred Suppliers e a Rainforest Alliance em 2004 (IPANEMA COFFEES, 2010; CÓDIGO DE CONDUTA UTZ CERTIFIED, 2010).

O programa surgiu da união de produtores da Guatemala e uma torrefadora europeia em 1997. Baseia-se em leis e convenções internacionais, utiliza a OIT (Organização Internacional do Trabalho) e o Protocolo EurepGap de boas práticas agrícolas como inspiração para normatização dos processos produtivos (UTZ KAPEH, 2010).

Embora certifique propriedades, o programa tem como público alvo indústrias de torrefação e varejistas e assim como a Rainforest Alliance, acaba por se transformar num apoio às marcas, já que acredita que “a responsabilidade é um elemento esperado da identidade da marca, mais do que um singular ponto de venda para aumentar as vendas no curto prazo”. Para que uma empresa tenha o direito de usar o selo Utz Kapeh, exige-se que pelo menos 90% da matéria-prima utilizada nos *blends* sejam do programa, enquanto que a Rainforest Alliance requer apenas 30% (BLISKA *et al.*, 2007:26).

Outro diferencial da Utz Kapeh em relação aos demais programas é que ela não exige cotas mensais ou anuais dos proprietários, o único custo envolvido é o das visitas dos auditores que são terceirizados (CHAGAS, 2009). A certificadora não interfere na negociação fornecedor - comprador, porém ela preza por uma bonificação ao produtor e ao torrefador, pois, a qualidade do produto e a responsabilidade das práticas devem ser reconhecidas pelo mercado, o preço diferenciado se torna a forma encontrada para o custeamento da certificação (CÓDIGO DE CONDUTA UTZ CERTIFIED, 2010).

A produção responsável e sustentável, a rastreabilidade do produto na cadeia de custódia e a segurança alimentar são aspectos imprescindíveis de avaliação pelo programa. Algumas dos aspectos condicionantes da certificação são: identificação do talhão, coleta de amostras, armazenamento e transporte, assistência técnica, programas de apoio aos compradores e divulgação do produto, assistência ao trabalhador e sua família, gestão do solo e da água, utilização de recursos naturais e a biodiversidade, uso racional de fertilizantes e de defensivos agrícolas (CÓDIGO DE CONDUTA UTZ CERTIFIED, 2010).

3.4 Rainforest Alliance

Fundada em 1998 por: Brasil, Honduras, Costa Rica, Estados Unidos, El Salvador, Equador e Colômbia, a organização tem fundamentação socioambiental e inicialmente recebeu o nome de ECO OK (SÍTIO GRALHA AZUL, 2007).

Assim como a Utz Kapeh, a Rainforest Alliance certifica toda a cadeia de custódia do café e não atesta quanto ao sabor da bebida, mas apenas quanto às boas práticas de responsabilidade e sustentabilidade da produção. A Rainforest através de suas ações e normas promove a qualidade de vida aos trabalhadores, familiares e comunidade local, o desenvolvimento econômico dos cafeicultores e a preservação da natureza de acordo com as leis de cada país, ponto em que se difere da Utz Kapeh. No Brasil a primeira empresa com selo Rainforest foi a Datterra, localizada na Região Mogiana (São Paulo) em 2003 e que desde 1999 já possuía a ISO 14001. Atualmente, 30 propriedades possuem o selo, sendo a grande maioria situada na Região Alta Mogiana (ALENCAR, 2010; DATERRA, 2010).

A Rainforest tem como foco certificar cafés que mantenham um programa de reflorestamento com espécies nativas, preservação da flora, da fauna e dos recursos naturais além do desenvolvimento social dos envolvidos na produção. Tem a missão de proteger ecossistemas, pessoas e vida silvestre. As propriedades são auditadas por terceiros e devem seguir um padrão semelhante quanto ao processo produtivo e a localização geográfica (RAINFOREST ALLIANCE, 2010).

Na Rainforest toda a produção certificada deve ser comercializada pela associação/cooperativa, mas nunca individualmente. O preço justo não é exigido, porém o mercado paga bem pelo produto de qualidade Rainforest.

Em busca de aperfeiçoamento e melhorias contínuas, a partir de outubro de 2010 a Rede de Agricultura Sustentável (Secretaria da Rainforest no Brasil) e a própria Rainforest Alliance colocaram em prática um novo modelo financeiro para sua cadeia de custódia. Deste então não houve mais o pagamento da taxa anual de certificação paga pelo cafeicultor, por outro lado, foi criada uma taxa paga pelo primeiro importador do grão. O valor cobrado é de US\$ 0,015 (ou 1,5 centavos de dólar norte americano) sobre cada libra-peso (lb) de café verde comercializado (IMAFLOA, 2010). O programa pretende minimizar os custos de certificação do produtor passando a cobrar taxas dos importadores, é uma iniciativa importante, pois proporciona maiores retornos econômicos aos cafeicultores.

Entre as variáveis avaliadas pela certificadora estão: rastreabilidade da produção, sistema de gestão social e ambiental, conservação de ecossistemas, proteção da vida silvestre, conservação dos recursos hídricos, tratamento justo e boas condições de trabalho, saúde e segurança ocupacional, relações com a comunidade, manejo integrado dos cultivos, manejo e conservação do solo, manejo integrado dos resíduos. Ressalta-se que a Rainforest e a Fair Trade não permitem na área de produção e nas proximidades o uso de culturas transgênicas, caso contrário não ocorrerá a certificação (SÍTIO GRALHA AZUL, 2007).

3.5 Fair Trade

É um certificador internacional que se distingue de outras por exigir o preço justo na negociação e focar pequenos produtores de países em desenvolvimento. A Fair Trade Labelling certifica apenas associações e cooperativas que tenham pelo menos 50% dos associados caracterizados como pequenos produtores e mão-de-obra familiar. Acredita que é a partir do preço justo que os cafeicultores se desenvolvem economicamente, realizam investimentos e tornam-se mais eficientes, podendo oferecer produtos de melhor qualidade, com produção sustentável e responsável. Portanto, mais do que a Utz Kapeh e a Rainforest, a Fair Trade busca retornos econômicos e superação

da pobreza pelos pequenos produtores. Para tanto, a associação dos cafeicultores deve possuir um plano de desenvolvimento que indique ações e benefícios do comércio justo para a instituição e para o grupo. Parte do valor recebido nas vendas deve ser aplicada em benefício da comunidade local (BRISKA *et al.*, 2007; DOWNIE, 2010; FAIR TRADE LABELLING ORGANIZATIONS INTERNATIONAL, 2010).

Uma das principais compradoras do Café Fair Trade é a rede de empresas Starbucks Coffe Company. A companhia chega a pagar o preço de US\$ 1,20 por libra do café verde, enquanto o preço médio no mercado varia entre US\$ 0,40 - 0,50 por libra (STARBUCKS COFFE COMPANY BRASIL, 2010). O valor estabelecido pela Fair Trade Labelling pode variar de acordo com sua origem e o tipo de produto.

Os custos de certificação são altos em relação à Utz Kapeh, em 2008 o selo Fair Trade significava para cada associação cerca de € 1.750,00, valor que pode variar de acordo com o número de associados, além disso, cada produtor precisava desembolsar R\$ 50,00 por auditoria terceirizada (COOPERVITAE *apud* CHAGAS, 2009). Segundo Royo (2010), o selo valoriza a produção em até 70%. No mercado comum o café que é vendido a R\$ 270,00/sc, com o selo Fair Trade pode custar R\$ 310/sc. Para os orgânicos o valor recebido ainda é maior, cerca de R\$ 450/sc.

Em relação aos aspectos legais, o programa se apóia nas convenções da OIT e nas leis ambientais nacionais e internacionais. Isso inclui planos detalhados e ações documentadas que permita rastreabilidade do produto, qualidade de vida do trabalhador e sua família, preservação dos recursos naturais e dos ecossistemas. O código de conduta Fair Trade inclui: reflorestamento, preservação de mananciais de água, uso racional e controlado de fertilizantes e defensivos agrícolas, devido descarte de embalagens, uso adequado do solo, impossibilidade de produção transgênica, trabalho infantil, salário mínimo e igual para mesmas funções, benefícios, entre outros.

3.6 Código Comum para Comunidade Café (4C)

O Código Comum para a Comunidade do Café ou 4C como é chamado, envolve toda a cadeia produtiva do setor além de ONGs sociais e ambientais. A 4C Association iniciou suas atividades em 2004 e suas unidades seguem os princípios de responsabilidade social e de sustentabilidade na produção do café verde (BLISKA *et al.*,

2007:22). Os aspectos econômico, ambiental e social normatizados pela certificadora visam principalmente beneficiar o desenvolvimento de pequenos produtores de café arábica ou conillon. Fazem parte das Unidades 4C tanto produtores individuais, cooperativas, associações ou exportadores, porém qualquer uma destas organizações deve ser capaz de preencher pelo menos um container com o produto, ou seja, 20 toneladas, e ainda pertencer a uma entidade gestora (INSTITUTO TOTUN, 2010).

O programa foi elaborado pelo Ministério do Comércio, Desenvolvimento e Indústria da Alemanha e somente em outubro de 2007 o Brasil obteve suas primeiras fazendas certificadas (4C ASSOCIATION, 2010). As organizações pioneiras no país foram a Copepec de São Paulo e a Cooxupé de Minas Gerais, essa que inclusive já possuía a ISO 14.001 quando recebeu o selo 4C.

As exportações brasileiras de café sustentável 4C ainda são pequenas apesar do grande potencial de expansão do programa. Atualmente a produção nacional corresponde a quase 1,5 milhão de sacas (CONSÓRCIO BRASILEIRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO, 2009; RIBEIRO, 2009).

O diferencial do programa está no baixo custo da certificação, já que ele é dividido entre os vários agentes da cadeia. A adesão é voluntária, mas requer contribuição anual, sendo essa proporcional ao tamanho da atividade e do setor. As indústrias são responsáveis pelo pagamento de 70% dos custos, produtores de até 100 sacas pagam em média menos de € 3, até mil sacas € 30 e 10 mil sacas € 300. Sem dispender recursos adicionais, os produtores são inspecionados por auditores independentes. No 4C não existe comércio justo ou prêmio na venda, o intuito do programa é valorizar o café sustentável e proporcionar o desenvolvimento econômico e de gestão dos produtores a partir do reconhecimento da qualidade e do compromisso que a cadeia assume perante a certificadora de aumentar as compras do produto (BRESSANI, 2006; CONSÓRCIO BRASILEIRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO, 2009).

Tendo por base legislações nacionais e internacionais, a Declaração dos Direitos Humanos da ONU (Organização das Nações Unidas) e suas convenções, o programa não permite 10 ações no processo produtivo: piores formas do trabalho infantil, trabalho escravo e forçado, tráfico humano, proibição de participar de um sindicato, falta de provisão de moradia adequada para os trabalhadores onde necessário, falta de provisão de água potável para todos os trabalhadores, derrubada de florestas primárias ou

destruição, de outros tipos de recursos naturais designados pela legislação nacional e/ou internacional, uso de pesticidas banidos nos termos da Convenção de Estocolmo e listados na Convenção de Roterdã sobre poluentes orgânicos, além de transações imorais nas relações de negócio (4C ASSOCIATION, 2010).

Extremamente importante citar a parceria inédita firmada entre a 4C e a Rainforest que resultou num programa de equivalência entre seus selos. A expedição de licenças para as organizações que estiverem de acordo com as exigências das certificadoras representa um grande avanço para o setor, já que é uma oportunidade para produtores aderirem de uma vez só duas certificações, agregando mais valor ao seu grão. Como os condicionantes sustentáveis do 4C são básicos, quem tem a certificação da Rainforest Alliance poderá solicitar automaticamente o selo 4C sem que isso represente custo adicional; mas aqueles que não têm o 4C precisarão se adaptar às exigências da Rainforest para adquirir a licença (4C ASSOCIATION, 2010; FOLHA RURAL, 2009).

3.7 Kosher

As empresas que pretendem adquirir o selo Kosher necessariamente devem se orientar pelas leis alimentares judaicas. O certificado é expedido após visita de um rabino ortodoxo credenciado, que pertença a uma comunidade judaica e que qualifique a produção. O rabino é o auditor responsável por avaliar os ingredientes utilizados na produção do alimento e inspecionar o processo produtivo. Os grãos de café devem ser rigorosamente vistoriados para que não contamine de vermes e insetos o produto final (CERTIFICADO KOSHER, 2010).

O certificado Kosher “é mundialmente reconhecido e atribuído como sinônimo de controle máximo de qualidade” (CERTIFICADO KOSHER, 2010:1). O selo tem validade de um ano, sendo permitida sua renovação desde que a indústria passe novamente pelo processo de inspeção (CERTIFICADO KOSHER, 2010). Os custos de certificação podem variar de uma agência certificadora para outra, por isso a importância da indústria pesquisar as diferentes possibilidades de custos e oportunidades. De uma forma geral, os custos são derivados das taxas anuais, reembolso

de viagens, encargos diários quando aplicáveis e encargos da primeira inspeção (STAR-K CERTIFICAÇÃO KOSHER, 2010a).

O mercado para os produtos Kosher é amplo, além de garantir a qualidade da produção e dos ingredientes utilizados, a dieta judaica estabelece restrições ao uso da carne, do leite e de seus derivados nos alimentos, isso faz com que consumidores não só judeus, mas também muçulmanos, adventistas do sétimo dia, vegetarianos e intolerantes à lactose busquem alimentos Kosher pela garantia da qualidade e procedência. Os maiores mercados para este certificado são Israel, Estados Unidos e Europa (STAR-K CERTIFICAÇÃO KOSHER, 2010b). A Tabela 13 localizada no tópico 5.2 de Resultados e Discussões que identifica características e condicionantes das principais certificações de café no mercado demonstra o foco dado pelas certificadoras relacionadas neste trabalho.

4 METODOLOGIA

Objetivo Específico 1 - Avaliar o *status quo*, ou seja, situação atual da produção de café no Estado de Goiás.

Para o alcance deste objetivo, foram levantados dados primários através de entrevistas a três cafeicultores goianos de Cristalina/GO, Luziânia/GO e Rio Verde/GO, os critérios de seleção dos cafeicultores foram a expressividade do volume de produção, possuírem algum tipo de certificação de qualidade ou caminharem para uma certificação, além de demonstrarem interesse na certificação de origem e na formação de uma associação de produtores na região onde se localizam. Dados secundários também foram coletados a partir de fontes oficiais como IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), MDIC (Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior), SEPIN/GO (Superintendência de Estatística, Pesquisa e Informação do Estado de Goiás), CONAB (Companhia Nacional de Abastecimento) e ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café). Os dados foram tratados por meio do Excel e elaborados gráficos e tabelas que auxiliaram nas interpretações e exposição dos resultados. Para análise dos resultados utilizou-se a abordagem quantitativa e a qualitativa, ambas com caráter descritivo. As variáveis analisadas do SAG do Café em Goiás corresponderam a: produção, exportação, área plantada irrigada e não irrigada, sistemas de irrigação, produtividade, municípios produtores, tipos de café, número de indústrias e unidades produtoras, tamanho das propriedades, marcas, estoques, balança comercial e participação da cafeicultura goiana em relação à brasileira.

Objetivo Específico 2 - Realizar levantamento das principais certificadoras de café e de seus condicionantes.

Os resultados deste objetivo foram obtidos após a coleta de dados primários e secundários.

Os dados primários foram coletados em entrevistas junto aos órgãos credenciadores SCAA (Associação Americana de Cafés Especiais) e BSCA (Associação de Cafés Especiais do Brasil) que utiliza a metodologia da SCAE

(Associação Européia de Cafés Especiais); além de visita ao laboratório da Federação dos Cafeicultores do Cerrado localizado em Patrocínio/MG.

Os dados secundários foram levantados através de códigos de conduta das principais certificadoras de café, internacionais e nacionais, cujas normas encontram-se disponíveis em suas respectivas páginas Web: Federação dos Cafeicultores do Cerrado, entidade gestora das propriedades produtoras da Indicação de Procedência “Região do Cerrado Mineiro”, que em maio de 2005 obteve concessão publicada no RPI nº 1797 do INPI e sendo única no país com selo de Indicação Geográfica, tornou-se para o estudo exemplo de conduta na certificação de origem do café; BSCA; 4C (Código Comum para Comunidade Café); Rainforest Alliance; Utz Kapeh; Fair Trade; Kosher.

Os dados coletados para o Objetivo Específico 2 foram analisados qualitativamente com caráter descritivo, em um quadro foram colocadas as principais características de cada certificadora, assim como os pontos em comuns e diversos entre elas. De uma forma geral, as variáveis condicionantes mais comuns exigidas pelas certificadoras estão relacionadas às dimensões:

Social: associação entre os trabalhadores e produtores; negociação entre a coletividade de trabalhadores e produtor; registro de trabalhadores em carteira seguindo normas vigentes do país; uso de roupas protetoras pertinentes (EPI's) para o trabalho que possa causar riscos de saúde e segurança; fim do trabalho infantil e escravo nas propriedades (ABIC, 2009).

Ambiental: o uso de agroquímicos deve seguir normativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sendo seu uso de acordo com os receituários agrônômicos correspondentes aos tratamentos efetuados; os fertilizantes orgânicos e químicos devem ser adequadamente armazenados para evitar contaminação dos recursos hídricos; os mananciais de água devem ser protegidos e preservados. Deve ser mantida vegetação ao longo dos cursos de água e tomadas medidas de recuperação para situações não-conformes; minimização do desmatamento da flora nativa e da extinção de espécies da flora e da fauna. Sistema seguro de manejo de lixo, inclusive detrito de embalagem, garantindo correta eliminação dos resíduos (ABIC, 2009; CAIXETA e TEIXEIRA, 2009). No processamento com lavagem de café obtém-se melhor qualidade do produto, porém há riscos ambientais associados ao destino dessa água residual, poluídos comprometem fluxo de água limpa na área.

Econômica: uso de instrumentos para avaliar a qualidade do café verde e tomar ações corretivas caso haja indícios de perda da qualidade. Armazenamento adequado de amostras representativas dos lotes de café vendido; registro de recolhimento do café da lavoura; um sistema deve identificar fisicamente os talhões certificados e os não certificados (rastreadibilidade); algumas certificadoras exigem o preço justo; o nível tecnológico das propriedades quanto aos instrumentos e métodos empregados na colheita e no processamento da matéria-prima deve ser avaliado; os custos de produção devem ser levantados e analisados (ABIC, 2009).

Objetivo Específico 3 - Levantar os indicadores econômico-financeiros determinantes da eficiência do mercado cafeeiro.

Este objetivo foi determinado pelo estudo de caso de uma indústria de torrefação e moagem de café de Goiás e dos três produtores entrevistados no Objetivo Específico 1, além de entrevistas ao Sincafé/GO (Sindicato das Indústrias de Torrefação e Moagem de Café de Goiás) e a SEFAZ/GO (Secretaria da Fazenda de Goiás). Para preservar a identidade da indústria, optou-se por chamá-la de “Indústria X”. Atualmente a Indústria X passou por processo de aquisição ampliando seu mercado de atuação no Brasil e no exterior, além disso, demonstrou interesse em comprar cafés de qualidade de Goiás, já que grande parte de sua produção tem origem no Cerrado Mineiro. Foram realizadas entrevistas, aplicados questionários, visitas as plantações de café no estado, a Indústria X e a SEFAZ/GO. Os dados primários da cafeicultura e da indústria compreenderam os anos de 2009 e 2010.

Ainda em relação ao Objetivo Específico 3, os dados primários econômico-financeiros levantados junto às três esferas de produção: base de produção, indústria de torrefação e moagem e distribuição, foram tabulados e analisados através do Excel com o intuito de identificar a organização do setor cafeeiro em Goiás e sua eficiência econômico-financeira, testando assim a Hipótese 2. Os dados foram avaliados quantitativamente de forma descritiva. Para tanto, utilizou a metodologia aplicada por Abreu e Perosa (2009) cujos indicadores econômico-financeiros se encontram no tópico 2.8 do Referencial Teórico:

Custos ao longo da cadeia:

- Custo da produção de matéria-prima Equação 01
- Custo do processamento Equação 02
- Custo de distribuição Equação 03

Preço nos diferentes níveis de mercado

- Preço pago ao produtor
- Preço de atacado
- Preço de varejo

Apropriação das margens brutas:

- Margem Total de Comercialização Equação 04
- Margem do Atacado Equação 05
- Margem do Varejo Equação 06
- Margem ou Parcela Retida na Produção Equação 07

Indicadores econômicos:

- Margem Líquida na Produção Equação 08
- Margem Líquida Apropriada na Produção Equação 09
- Margem Líquida sob Receita Equação 10
- Margem Líquida Apropriada no Processamento Equação 11
- Margem Líquida na Distribuição Equação 12
- Margem Líquida Apropriada na Distribuição Equação 13

Objetivo Específico 4 - Analisar o benefício/custo na produção de café de qualidade em Goiás.

Com intuito de testar a Hipótese 3 foi desenvolvido este objetivo. Foram coletados dados do elo produção em Goiás, através de entrevistas e questionários aos três produtores citados no Objetivo Específico 1. Os dados compreenderam os anos de 2009 e 2010, foram tabulados utilizando o Excel e analisados quantitativa de forma descritiva. Foi utilizada a metodologia de Caixeta e Teixeira (2009) expressa no Tópico 2.9 do Referencial Teórico:

$$RT (R\$) = \text{Preço de venda (R\$/sc)} \times \text{Volume (sc)} \quad \text{Equação 12}$$

$$CT (R\$) = \text{Custo de produção (R\$/sc)} \times \text{Volume (sc)} \quad \text{Equação 13}$$

Objetivo Específico 5 - Verificar quanto aos pontos fortes, pontos fracos, oportunidades e ameaças da produção certificada, na origem, e no processamento de cafés com qualidade em Goiás.

Para este objetivo foram realizadas entrevistas junto aos três cafeicultores citados no Objetivo Específico 1, além da Indústria X, Sincafé/GO e SEFAZ/GO (Secretaria da Fazenda do Estado de Goiás). Os questionários e entrevistas foram analisados qualitativamente com caráter descritivo e qualitativo. Para alcance do

objetivo foram coletadas informações como: expectativas da indústria e dos cafeicultores sobre vendas internas e externas, levantamento de benefícios fiscais oferecidos pelo governo do estado, opiniões e comentários sobre estes incentivos ao setor cafeeiro, propensão dos cafeicultores à formação de associações, estrutura e uso de tecnologias na produção e na indústria, tais como presença de baristas e laboratórios na cafeicultura e na indústria, preço e promoções de venda, tipo e qualidade do café produzido e processado. A partir deste objetivo foi possível testar a Hipótese 1 e 2 desta pesquisa de que há pouco conhecimento sobre os diversos processos de certificação pelos cafeicultores goianos e de que em Goiás a desorganização da cadeia torna os processos de certificação mais difíceis e o resultado é a desvalorização do produto.

Utilizou-se também dos resultados de Felipe (2003) para análise do Objetivo Específico 5. Em seu trabalho, a autora utilizou três amostras de café que foram enviadas ao centro de treinamento da ABIC onde foram determinados os resultados para os seguintes parâmetros de qualidade do café “Cerrado Goiano”: cor e fava, seca, peneira, número de defeitos, percentual de grãos ardidos, de grãos verdes, de grãos verdes-pretos, de impurezas, de outros defeitos, torração e qualidade da bebida. Embora o estudo tenha sido desenvolvido no ano de 2003, ele revelou detalhadamente, sob ponto de vista dos parâmetros de qualidade, os pontos fortes, fracos, oportunidades e ameaças na cafeicultura goiana.

5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

5.1 Sistema Agroindustrial do Café em Goiás

5.1.1 Produção da cafeicultura em Goiás

Predominam na cafeicultura empresarial goiana os sistemas irrigados de produção diante da deficiência hídrica e altas temperaturas permitindo aos goianos produzir cafés de qualidade. O período de seca que atinge a região entre abril/maio e setembro/outubro tornando grande a deficiência hídrica exatamente no período de maturação e colheita do café tem feito com que os cafeicultores invistam na irrigação da cultura. Dessa forma os produtores evitam perdas de grãos durante a produção e garantem a colheita. Os dois sistemas de irrigação utilizados no estado são gotejamento e aspersão Bonomo *et al.* (2008).

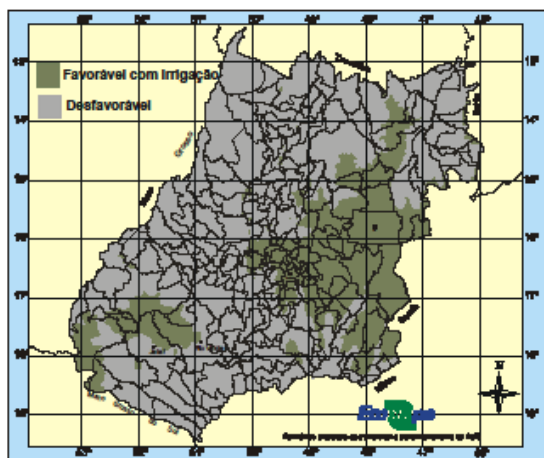


Figura 05: Zoneamento agroclimático da cultura do café para o Estado de Goiás. Fonte: Assad *et al.*, 2001.

Um estudo de zoneamento agroclimático para a cultura do café arábica em Goiás e no Sudoeste da Bahia, realizado por pesquisadores, entre eles da Embrapa e Unicamp em 2001, constatou que 117 municípios goianos são aptos ao cultivo de café arábica, sendo que os valores do nível de aptidão podem variar entre 10% e 100% da área municipal (ASSAD *et al.*, 2001). Figura 05. Porém, como o estado apresenta deficiência hídrica superior a 150 mm, os autores recomendam somente o cultivo irrigado. Foi

estimada uma área total de 10.641.800 hectares apta ao cultivo do café em Goiás. As regiões mais favoráveis ao cultivo irrigado estão concentradas próximas as divisas de Minas Gerais, Bahia e da Microrregião do Entorno de Brasília/GO, além de áreas menores no Sudoeste do estado (ASSAD *et al.*, 2001).

Quando comparado aos outros estados tradicionalmente produtores: Minas Gerais, Espírito Santo e São Paulo, Goiás apresenta pequena participação na economia e na produção brasileira de café. O estado ocupou a 7ª colocação no ranking nacional de produção em 2008 e a 6ª em 2009, se mantendo como 1º colocado na Região Centro-Oeste para o mesmo período (SEPIN/GO, 2010). A Figura 06 apresenta o mapa da área plantada de café em Goiás no ano de 2008 e demonstra a área estimada em hectares por microrregião.

Ao confrontar os dados das Figuras 05 e 06 verifica-se que a área plantada da cafeicultura está concentrada em áreas aptas ao cultivo irrigado de acordo com o zoneamento da Embrapa. Em 2008, a área total cultivada correspondeu a 8.400 hectares, um valor bem distante da área apta ao cultivo de 10.641.800 hectares constatados no zoneamento. Portanto, há ainda cerca de 10.633.400 hectares que poderiam ser ocupados pelas plantações de café. Essas terras estão ocupadas pela pecuária de leite e/ou de corte, soja, sorgo, cana-de-açúcar entre outros cultivos mais tradicionais na região que demandam menos mão-de-obra, menos investimentos em irrigação e manutenção, produtos que estejam com preço melhor no mercado e que são mais adaptados ao clima e solo do cerrado. As Microrregiões de São Miguel do Araguaia, Rio Vermelho, Iporá, Vão do Paranã e Quirinópolis não apresentaram dados sobre a variável área plantada. As microrregiões que concentram maior área cultivada, ou seja, 77,07% do total são: Entorno de Brasília (35,80%), Catalão (28,68%) e Anápolis (12,60%).

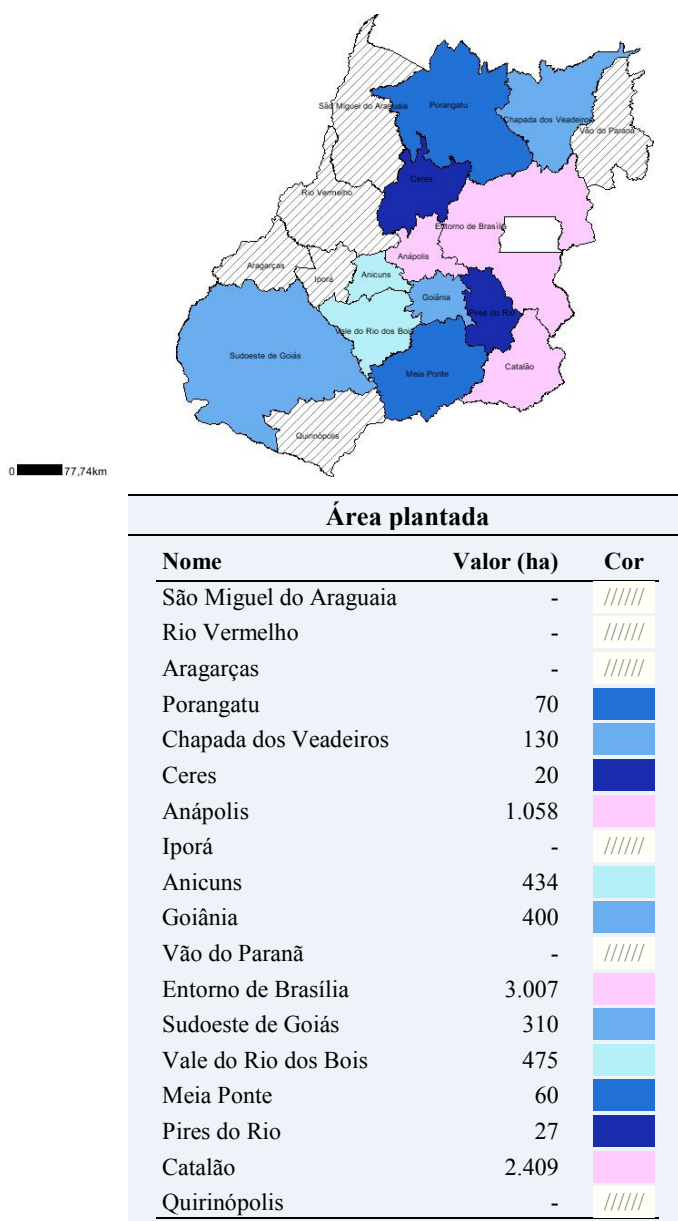


Figura 06: Área plantada de café por Microrregião de Goiás em 2008.

Fonte: IBGE, 2010b.

Nota: nas microrregiões onde o valor em hectares (ha) é apresentado com um hífen (-) é porque não há informações sobre área plantada.

As Figuras 07 e 08 foram coletadas durante a pesquisa de campo e são de uma fazenda cafeicultora de Rio Verde/GO. O cafezal é 100% irrigado e a colheita é mecanizada. Os administradores da propriedade esperam adquirir o Certificado Rainforest até ao final do ano de 2010.



Figura 07 e 08: Plantação de café numa propriedade de Rio Verde/GO.
Dados da pesquisa, 2010.

Quanto ao volume produzido, a Tabela 03 confirma a pequena participação de Goiás na cafeicultura brasileira. Em 19 anos, o estado contribuiu com apenas 0,44% da produção nacional. Entre os anos de 1991 e 1996 a quantidade produzida caiu drasticamente, se elevando novamente a partir de 1997. Fato curioso, já que a produção nacional neste mesmo período não apresenta declínios significantes, exceto em 1995 e 2003 quando apresentou valores inferiores a 2 milhões de toneladas.

Tabela 03: Produção de café em Goiás em toneladas entre 1990 e 2008.

Ano	Brasil	Goiás	Participação (%)
1990	2.929.711	20.370	0,70%
1991	3.040.763	19.030	0,63%
1992	2.588.745	15.222	0,59%
1993	2.557.518	11.652	0,46%
1994	2.614.578	8.309	0,32%
1995	1.860.269	6.227	0,33%
1996	2.738.391	3.638	0,13%
1997	2.457.025	3.814	0,16%
1998	3.378.731	4.972	0,15%
1999	3.263.704	5.091	0,16%
2000	3.807.124	5.877	0,15%
2001	3.639.138	10.731	0,29%
2002	2.610.524	12.022	0,46%
2003	1.987.074	10.746	0,54%
2004	2.465.710	14.235	0,58%
2005	2.140.169	16.022	0,75%
2006	2.573.368	19.105	0,74%
2007	2.249.011	19.043	0,85%
2008	2.796.927	19.129	0,68%
Total	51.698.480	225.235	0,44%

Fonte: IBGE, 2010b.

Do total de 233 municípios goianos, apenas 68 são produtores de café e poucos deles concentram mais da metade da produção estadual. Na média de produção entre os anos de 2003 e 2008, Cristalina se destacou como maior produtor com média de 6.707 toneladas ao ano, observando que sua produção quase duplicou entre os anos de 2003 e 2004; o município de Campo Alegre de Goiás produz em média 1.834 toneladas ao ano e se destaca como segundo maior produtor, seguido por Catalão com média de 1.486 toneladas e Ipameri com 1.318 toneladas, Tabela 04. Os quatro maiores produtores de café no estado situam-se entre as Microrregiões de Catalão e Entorno de Brasília. Segundo dados do IBGE (2010a), em 2008 o valor da produção no estado correspondeu a R\$ 72.675,00, o que representou apenas 0,70% do valor nacional que foi de R\$ 10.468.475,00. Cristalina, Campo Alegre de Goiás, Catalão e Ipameri confirmaram seu peso na cafeicultura regional com respectivamente: 42%, 15%, 9% e 7% do valor total produzido em 2008 no estado.

Tabela 04: Produção de café, em tonelada, nos 25 maiores municípios produtores de Goiás entre 2003 e 2008.

MUNICÍPIOS	2003	2004	2005	2006	2007	2008	Total (t)
Anicuns	56	130	140	179	179	179	863
Araçu	50	68	75	90	90	90	463
Cabeceiras	96	44	737	737	737	737	3088
Campo Alegre de Goiás	1834	1596	1596	1728	1728	2520	11002
Catalão	1510	1584	1144	1560	1560	1560	8918
Caturai	130	144	25	25	25	25	374
Cidade Ocidental	58	58	58	55	55	55	339
Cristalina	2800	5400	7200	8280	8280	8280	40240
Goianã	44	44	132	132	132	130	614
Goianira	40	66	80	121	129	129	565
Inhumas	180	194	170	170	170	170	1054
Ipameri	1186	1220	941	1680	1680	1200	7907
Itapuranga	48	175	175	200	200	-	798
Itaçu	50	58	63	74	74	74	393
Luziânia	314	478	756	816	816	852	4032
Nerópolis	120	120	120	120	120	120	720
Nova Veneza	72	116	80	93	93	93	547
Ouro Verde de Goiás	70	75	75	75	75	75	445
Ouvidor	170	126	126	90	90	90	692
Paraúna	140	850	850	850	829	829	4348
Pires do Rio	170	107	107	100	96	6	586
Rio Verde	170	80	82	509	509	716	2066
São João d'Aliança	53	156	156	156	156	156	833
Silvânia	230	205	24	-	-	-	459
Três Ranchos	204	147	147	210	210	-	918

Fonte: IBGE, 2010b.

Em Goiás a produtividade da cafeicultura é superior à média nacional. Na Figura 09 o rendimento médio da produção goiana em quilogramas por hectare, somente não foi superior a brasileira entre os anos de 1992 e 2000, período em que compreendeu

grande queda do volume da produção no estado como visto na Tabela 03. Em 2008 quando a produtividade brasileira foi de 1.258 kg/ha, a goiana foi de 2.452 kg/ha, sendo que Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo e Paraná que são os maiores produtores apresentaram rendimentos médios de 1.331 kg/ha, 1.245 kg/ha, 1.372 kg/ha e 1.621kg/ha respectivamente. Figura 09.

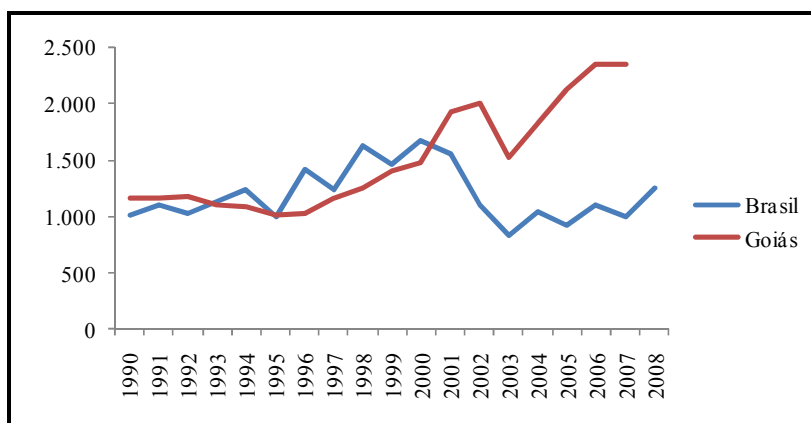


Figura 09: Rendimento médio da produção de café no Brasil e em Goiás entre 1990 e 2008, quilograma por hectare.

Fonte: IBGE, 2010b.

Elaborado pela autora.

O grande destaque na produtividade de Goiás é Cristalina, que além de maior município produtor, apresentou nos anos de 2006, 2007 e 2008 média de 3.600 kg/ha, ou seja, quase três vezes mais que o rendimento médio nacional em 2008. Ouvidor, Ipameri, Catalão e Goiandira obtiveram rendimentos médios de 3.000 kg/ha em 2008 e todas as dezoito cidades apresentadas na Figura 10 foi constatada produção superior a 1.500 kg/ha, valor acima da média brasileira. As cidades de Goiandira, Rio Verde, Caiapônia, Campo Alegre de Goiás e Perolândia apresentaram saltos significativos de rendimento entre 2007 e 2008. Figura 10.

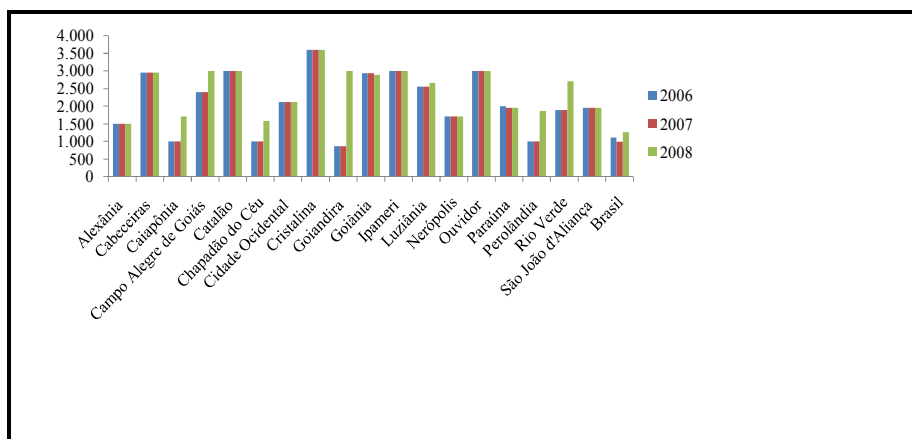


Figura 10: Municípios de Goiás com rendimento médio superior a 1.500 kg/ha em 2008.

Fonte: IBGE, 2010b.

Elaborado pela autora.

Ao analisar os dados de área plantada Figura 06 e da Tabela 05, infere-se que a cafeicultura irrigada predominou nos municípios de Cristalina, Cidade Ocidental, Campo Alegre de Goiás, Catalão, Ouvidor, Três Ranchos, Goiandira, Ipameri, Hidrolândia e Bela Vista de Goiás em 2005 quando todos eles possuíam 100% da área total cultivada irrigada, fato que contribuiu para os altos rendimentos médios. Em 2005, São João d'Aliança possuía 88% da área plantada irrigada, Cabeceiras 84%, seguida por Luziânia com 63%, Goiânia 56% e Nerópolis 29%. Nos anos de 2004 e 2005, a área e a produção irrigada estiveram totalmente concentradas nos 10 municípios citados na Tabela 05.

Tabela 05: Área plantada, produção e rendimento médio de café irrigado, segundo os dez municípios com maior rendimento médio entre 2003 e 2005.

MUNICÍPIOS	2003			2004			2005		
	Área plantada (ha)	Produção (t)	Rend. médio (kg/ha)	Área plantada (ha)	Produção (t)	Rend. médio (kg/ha)	Área plantada (ha)	Produção (t)	Rend. médio (kg/ha)
Cristalina	1.400	2800	2.000	2000	5400	2.700	2.000	7.200	3.600
Goiânia	-	-	-	25	-	1.800	25	88	3.500
Cabeceiras	-	-	-	-	-	-	210	693	3.300
Luziânia	157	314	2.000	177	478	2.701	200	540	2.700
Cidade Ocidental	24	58	2.417	24	58	2.417	24	58	2.420
Campo Alegre de Goiás	834	1.834	2.199	700	1596	2.280	700	1.596	2.280
Catalão	720	1.510	2.097	720	1584	2.200	520	1.144	2.200
Nerópolis	20	40	2.000	20	45	2.250	20	45	2.250
Ouvidor	85	170	2.000	60	126	2.100	60	126	2.100
São João D'Aliança	-	-	-	70	147	2.100	70	147	2.100
Três Ranchos	102	204	2.000	70	147	2.100	70	147	2.100
Goiandira	10	18	1.800	10	18	-	10	20	2.000
Ipameri	565	1.186	2.099	565	1220	2.159	560	941	1.680
Hidrolândia	35	33	943	45	43	956	45	50	1.111
Bela Vista de Goiás	13	10	769	13	10	769	13	10	769
ESTADO DE GOIÁS	4.010	8.249	2.057	4.499	10.872	2.430	4.527	12.805	2.829

Fonte: Anuário Estatístico do Estado de Goiás, 2010.

Cabeceiras somente apresentou sistema irrigado em 2005. A produtividade deste município após a irrigação elevou em 2.308 kg/ha entre 2003 e 2005. Isso representou quase quatro vezes mais a produtividade obtida em 2003. Tabelas 05 e 06.

Tabela 06: Área plantada, produção e rendimento médio de café irrigado e não irrigado, segundo os dez municípios com maior rendimento médio entre 2003 e 2005.

MUNICÍPIOS	2003			2004			2005		
	Área plantada (ha)	Produção (t)	Rend. médio (kg/ha)	Área plantada (ha)	Produção (t)	Rend. médio (kg/ha)	Área plantada (ha)	Produção (t)	Rend. médio (kg/ha)
Cristalina	1.400	2.800	2.000	2.000	5.400	2.700	2.000	7.200	3.600
Goiânia	20	44	2.200	25	44	2.200	45	132	2.933
Cabeceiras	150	96	640	40	44	1.100	250	737	2.948
Luziânia	157	314	2.000	177	478	2.700	320	756	2.362
Cidade Ocidental	24	58	2.416	24	58	2.416	24	58	2.416
Campo Alegre de Goiás	834	1.834	2.199	700	1.596	2.280	700	1.596	2.280
Catalão	720	1.510	2.097	720	1.584	2.200	520	1.144	2.200
Nerópolis	70	120	1.714	70	120	1.714	70	120	1.714
Ouvidor	85	170	2.000	60	126	2.100	60	126	2.100
São João d'Aliança	60	53	883	80	156	1.950	80	156	1.950
Três Ranchos	102	204	2.000	70	147	2.100	70	147	2.100
Goianira	10	18	1.800	10	18	1.800	10	20	2.000
Ipameri	565	1.186	2.099	565	1.220	2.159	560	941	1.680
Hidrolândia	45	40	888	45	43	955	45	50	1.111
Bela Vista de Goiás	26	20	769	13	10	769	13	10	769
ESTADO DE GOIÁS	7.051	21.592	1.524	7.804	39.431	1.825	7.548	62.086	2.122

Fonte: IBGE, 2010b.

De acordo com a Tabela 07, em 2003, a cafeicultura irrigada representou 56,87% da área total plantada, em 2004 o mesmo dado correspondeu a 57,65% e em 2005 a 59,98%, indicando um aumento da irrigação mesmo que ainda modesto. Em relação ao volume do café irrigado, em 2003 ele correspondeu a 38,20%, em 2004 a 27,57% e a 20,62% em 2005 em relação à produção total (irrigado e não irrigado).

Tabela 07: Participação da cafeicultura irrigada em relação à cafeicultura total (irrigada e não-irrigada) em Goiás entre 2003 e 2005.

	2003		2004		2005	
	Área plantada	Produção (t)	Área plantada	Produção (t)	Área plantada	Produção (t)
Dados da produção irrigada	4.010	8.249	4.499	10.872	4.527	12.805
Dados da produção total	7.051	21.592	7.804	39.431	7.548	62.086
Participação %	56,87%	38,20%	57,65%	27,57%	59,98%	20,62%

Fonte: IBGE, 2010b.

Elaborado pela autora.

O café arábica, conhecido por apresentar melhor sabor e ser o mais comercializado, é o tipo predominante na cafeicultura goiana. Já o conillon ou robusta, utilizado geralmente para dar liga e cor aos *blends* é encontrado em menor número. De um total de 1.537 unidades com até 50 pés de café, 78% cultivam café arábica e 22% conillon. Esse resultado não difere muito das unidades com mais de 50 pés de café que

de um total de 356 unidades, 76% são produtoras de arábica e 23% de conillon (IBGE, 2010b). Portanto, atualmente existem cerca de 1.893 unidades produtoras de café na região, sendo 1.468 produtoras de café arábica e 425 de conillon, predominando propriedades com menos de 50 pés de café.

As Figuras 11 e 12 são imagens coletadas durante a pesquisa e correspondem a uma colheitadeira de café de propriedade de uma fazenda goiana. A Figura 11 corresponde à máquina vista de lado e a Figura 12 vista por trás. A colheita mecanizada é um diferencial na produção goiana, pois o uso deste tipo de máquina é inadequado para regiões montanhosas como de Minas Gerais e Espírito Santo. A colheitadeira possui hastes vibratórias que atuam na planta provocando a queda dos grãos. Os grãos caem na esteira da colheitadeira onde ocorre a separação de folhas e galhos. Segundo dados da pesquisa, uma colheitadeira substitui cerca de 80 pessoas, diminui custos e torna a colheita mais eficiente.



Figura 11 e 12: Colheitadeira de café de uma propriedade de Rio Verde/GO. Dados da pesquisa, 2010.

5.1.2 Processamento das indústrias em Goiás

No Brasil, a indústria de café segue uma tendência de concentração, ou seja, as dez maiores empresas do setor associadas à ABIC concentram 72,9% da produção de café torrado e moído. Enquanto as empresas maiores têm apresentado aumentos acentuados de produção, as unidades menores seguem em níveis estáveis ou em decréscimo como apresentado na Tabela 08.

Tabela 08: Produção e participação no processamento de café por grupos e portes de empresas associadas à ABIC.

GRUPO	Período de produção - Nov/2008 a Out/2009		
	VOLUME MENSAL (sacas)	PARTICIPAÇÃO (%)	NÚMEROS DE EMPRESAS
Até 999 sacas	68.014	6,95	315
1.000-2.999 sacas	61.028	6,24	33
3.000-9.999 sacas	136.112	13,91	26
Acima de 10.000 sacas	713.147	72,9	10
Total	978.300	100	384

Fonte: ABIC, 2010a.

Existem no Brasil atualmente 2.389 estabelecimentos destinados ao processamento de café, 58% localizadas na Região Sudeste, 19% na Nordeste, 18% na Norte, 3% na Sul e 2% na Centro-Oeste (IBGE, 2010a). São cerca de 100 indústrias de processamento goianas, sendo 23 filiadas ao Sincafé/GO.

Na lista das 100 maiores indústrias de processamento de café elaborado pela ABIC, Goiás tem como representante apenas quatro unidades: Café Rancheiro Agro Industrial Ltda. na 19ª posição, Dicasa Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. na 41ª colocação, Atlas Comércio e Indústria Ltda. na 47ª e Filho Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. na 92ª posição.

As indústrias goianas processam 14 toneladas de matéria-prima produzida em Goiás e 13 toneladas de adquirida em outros estados; o volume das vendas é de 23 toneladas e o valor da produção é de R\$ 53.000,00 (IBGE, 2010a). Constatou-se no estudo que parte da matéria-prima adquirida é de origem mineira, inclusive da IP Região do Cerrado Mineiro fornecido pela Federação dos Cafeicultores do Cerrado. As indústrias exportadoras de café do estado compram cafés especiais, entre eles de Minas Gerais, para processamento e venda no mercado externo, agregando novos selos de qualidade. É através do número de embalagens e da quantidade vendida de café verde para a indústria que a Federação detém o controle das vendas do café da Região do Cerrado Mineiro.

Os estoques de grãos em Goiás estão concentrados principalmente nas indústrias de processamento. Entre 2007 e 2009 não foram constatados estoques em cooperativas nem exportadoras. Na Tabela 09 nota-se que em 2009 houve aumento dos estoques de café arábica e conillon. Em média, os estoques de café arábica corresponderam a 76% e o conillon a 24% do total armazenado pelas entidades privadas em Goiás. Em 2008 houve queda significativa dos níveis de estoques, 32.551 sacas em relação ao ano

anterior. Um dos fatores que possam ter contribuído para essa queda é a recuperação dos preços no mercado, que em 2008 obtiveram médias superiores aos anos de 2007 e 2009, preferindo os proprietários venderem o produto a estocá-los, visto que um dos objetivos do armazenamento de grãos é exatamente esperar que o mercado pague preços melhores pelo produto.

Tabela 09: Estoques privados do café por entidades em Goiás entre 2007 e 2009.

ESTOQUE PRIVADOS DO CAFÉ POR ENTIDADES							(em sacas de 60 Kg)
ENTIDADES	INDÚSTRIAS		OUTROS		TOTAL	TOTAL CAFÉ	
Ano	Arábica	Conilon	Arábica	Conilon	Arábica	Conilon	
2007	41.689	23.388	21.693	-	63.382	23.388	86.770
2008	38.005	14.496	1.718	-	39.723	14.496	54.219
2009	55.505	17.591	21.071	-	76.576	17.591	94.166
Média	45.066	18.492	14.827	-	59.894	18.492	78.385
Total	135.199	55.475	44.482	-	179.681	55.475	235.155

Fonte: Conab, 2010.

Elaborado pela autora.

5.1.3 Distribuição do café goiano

5.1.3.1 Em Goiás

Atualmente 39 marcas de café de torrefadoras goianas estão autorizadas pela ABIC a comercializarem seus produtos. As 39 marcas com selo ABIC de pureza são produzidas por 16 unidades torrefadoras. Entre as marcas estão: Café Rio Verdense, Dona Fia, Saborelle, Vascafé da Cia de Torrefação e Moagem Vascafé, Rancheiro, Café Pingo de Ouro, Café Do Cê, Café Anapolino e Café Três Poderes da empresa Café Rancheiro com sede em Anápolis/GO e as marcas Café Bandeira e Café Brasileiro pertencentes à indústria Mitsui Alimentos, uma das maiores torrefadoras do país com sede em Santos/SP (ABIC, 2010a).

Além dos supermercados, as indústrias também distribuem seus produtos através das cafeterias próprias. Os produtos comercializados compreendem desde café torrado em grão, café torrado e moído, café solúvel granulado, *capuccino* café com leite instantâneo e linhas especiais para exportação.

5.1.3.2 No mercado internacional

Em 2009 as exportações goianas de café se restringiram ao café em grão verde, café torrado, não descafeinado, e o café solúvel, mesmo descafeinado. O café em grão participou com 99,85% do volume total exportado, o café torrado, não descafeinado 0,14% e o café solúvel, mesmo descafeinado com menos de 0,001%. Em 2009, o café em grão gerou para Goiás US\$ FOB 6.742.125,00 em exportações e o torrado não descafeinado US\$ FOB 8.419,00 (MDIC, 2010). As exportações do café goiano apresentaram queda em 2008 se elevando novamente em 2009, seguindo na contramão das exportações brasileiras que desde 2005 encontram-se em crescimento. A queda no volume de exportações em 2008 pode ser consequência da crise econômico-financeira mundial de 2008/2009 que atingiu fortemente países da Europa e os Estados Unidos, grandes consumidores do café brasileiro, Figura 13.

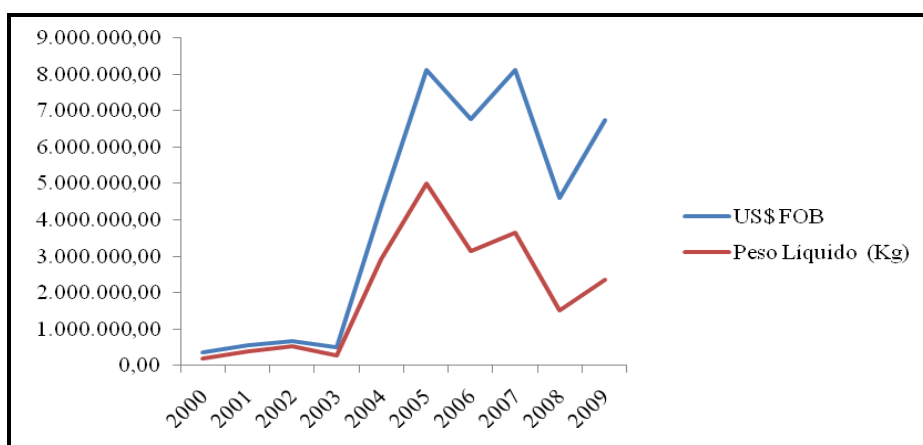


Figura 13: Exportações de café por Goiás entre 2000 e 2009.

Fonte: MDIC, 2010.

Elaborado pela autora.

As importações dos goianos se restringem a cafeína ainda que em pequena quantidade. De acordo com a Tabela 10, o saldo da balança comercial do café no estado é sempre positivo, apresentando aumento substancial de 2.643.143 kg entre 2003 e 2004 e queda em 2008.

Tabela 10: Balança comercial do café goiano entre 2000 e 2009.

Ano	EXPORTAÇÕES		IMPORTAÇÕES		BALANÇA COMERCIAL GOIÁS	
	US\$ FOB	Peso Líquido (Kg)	US\$ FOB	Peso Líquido(Kg)	US\$ FOB	Peso Líquido(Kg)
2000	369.949,00	203.439	-	-	369.949,00	203.439
2001	556.166,00	389.236	8.569,00	1.600	547.597,00	387.636
2002	679.088,00	540.440	1.239,00	100	677.849,00	540.340
2003	497.048,00	277.539	28.958,00	6.000	468.090,00	271.539
2004	4.351.768,00	2.917.682	15.766,00	3.000	4.336.002,00	2.914.682
2005	8.122.657,00	4.995.520	20.334,00	3.000	8.102.323,00	4.992.520
2006	6.783.438,00	3.154.670	40.308,00	6.000	6.743.130,00	3.148.670
2007	8.130.614,00	3.638.480	90.762,00	9.000	8.039.852,00	3.629.480
2008	4.597.967,00	1.519.653	50.000,00	5.550	4.547.967,00	1.514.103
2009	6.750.629,00	2.361.126	82.906,00	9.000	6.667.723,00	2.352.126
Total	40.839.324,00	19.997.785	338.842,00	43.250	40.500.482,00	19.954.535

Fonte: MDIC, 2010.

Elaborado pela autora.

Ao confrontar os dados das balanças comerciais de Goiás e do Brasil para o café entre os anos de 2000 e 2009, a participação de Goiás é muito pequena, não alcançando 1% no período de 10 anos avaliados. Tabela 11.

Tabela 11: Balança comercial do café de Goiás e do Brasil entre 2000 e 2009.

Ano	GOIÁS (US\$ FOB)	%	BRASIL (US\$ FOB)
2000	369.949	0,02%	1.549.680.314
2001	547.597	0,05%	1.202.726.223
2002	677.849	0,06%	1.196.086.159
2003	468.090	0,04%	1.307.703.711
2004	4.336.002	0,25%	1.748.066.681
2005	8.102.323	0,32%	2.524.344.806
2006	6.743.130	0,23%	2.943.528.841
2007	8.039.852	0,24%	3.393.128.569
2008	4.547.967	0,11%	4.156.027.727
2009	6.667.723	0,18%	3.770.301.725
Média	4.050.048	0,15%	2.379.159.476

Fonte: MDIC, 2010.

Elaborado pela autora.

5.2 Características e condicionantes das principais certificações de café no mercado.

De acordo com dados coletados dos principais programas de certificação de café, foi possível elaborar a Tabela 13, localizada no final deste tópico, que identifica e resume as principais características e condicionantes das certificações.

Na Tabela 13 existem duas certificações brasileiras reconhecidas mundialmente, Indicação de Procedência “Região do Cerrado Mineiro” e BSCA que fazem parte das principais associações do mercado de café, a SCAA e a SCAE. Contudo, apenas o IP “Região do Cerrado Mineiro” é considerado um certificado de origem. Ao contrário das certificações nacionais, as certificações internacionais não avaliam a qualidade da bebida, mas focam a sustentabilidade da produção, responsabilidade social e ambiental, indicando que os produtos BSCA e Indicação de Procedência “Região do Cerrado Mineiro” sofrem avaliações mais rigorosas e podem ter qualidade superior aos demais.

No segundo semestre de 2010, a Federação dos Cafeicultores do Cerrado estimava que a “Região do Cerrado Mineiro” produzisse 5 milhões de sacas de 60 kg, sendo que desse total, 2 milhões passariam por alguma estrutura da Federação e 150 mil destes que passariam pela Federação possuiriam lacre verde e branco.

A Federação é a organização dos produtores cujo objetivo é promover o desenvolvimento do grupo e a gestão econômica e sustentável do negócio. Além de certificar a qualidade e a origem, ela viabiliza junto aos parceiros a capacitação técnica dos cafeicultores, treinamentos, assistência comercial, promovendo seminários, palestras e divulgando produtos. A instituição monitora o controle de custos e o registro de todas as ações do processo produtivo, que são de suma importância para manter a qualidade e a eficiência produtiva. São parceiros da Federação: a Rainforest Alliance, representada pela Imaflora no Brasil, responsável por normatizar os aspectos ambientais mínimos para certificação das propriedades; o SEBRAE, principal parceiro, promove cursos e eventos e atualmente está financiando a adesão de novos produtores à “Região do Cerrado Mineiro”; e a ABIC, cuja parceria no programa - Cafés Sustentáveis do Brasil - é responsável por fiscalizar e certificar o café na indústria.

O financiamento recente concedido pelo SEBRAE para inclusão de novos cafeicultores da “Região do Cerrado Mineiro” tem permitido a redução na taxa de adesão à IP. Antes deste financiamento, os médios e grandes produtores pagavam

respectivamente R\$ 500,00 e R\$ 800,00 pela adesão ao programa de certificação; após o financiamento eles passaram a pagar R\$ 250,00 cada um pela adesão; para as propriedades familiares nada mudou quando aos valores, elas continuam a pagar R\$ 50,00 cada uma pela adesão ao programa. O propósito do SEBRAE e da Federação é aumentar o número de produtores certificados, no início do segundo semestre de 2010 eles somavam 112 integrantes, a meta era elevar este número para 212 até ao final de 2010 e 400 produtores até 2011.

O programa Região do Cerrado Mineiro prevê dois tipos de auditorias, todas realizadas por um grupo de 6 a 7 empresas externas. Obrigatoriamente, toda propriedade é visitada anualmente. Mas quando o proprietário deseja subir de nível, ou seja, adquirir mais estrelas, ele solicita uma auditoria extra que comprove que sua propriedade está em conformidade com as exigências do nível pretendido. As auditorias extras ou aleatórias, não são pagas pelos proprietários. Contudo as auditorias anuais representam custos em forma de cotas anuais. O valor exigido refere-se às taxas administrativas. A Federação dos Cafeicultores do Cerrado não custeia as auditorias, todos os custos são de responsabilidade dos proprietários.

A taxa de manutenção da certificação programa Região do Cerrado Mineiro representa o custo das auditorias anuais. Os produtores que preferem formar grupos de 10 integrantes têm o valor da taxa distribuído entre eles, por isso pagam percentuais menores em relação aos produtores individuais. A Tabela 12 fornece os custos de manutenção que cada produtor paga quando faz parte de um grupo.

Tabela 12: Diferença entre custos de manutenção de certificação para um grupo de 10 produtores e para produtor individual, os custos variam de acordo com o nível de certificação e são referentes ao ano de 2010.

Nível de certificação	Custo para cada produtor do grupo (R\$/ano)	Custo para o produtor individual (R\$/ano)
1 Estrela	330,00	625,00
2 Estrelas	421,00	950,00
3 Estrelas	990,00	2.050,00

Dados da pesquisa, 2010.
Elaborado pela autora.

A operacionalização da avaliação da qualidade do café da “Região do Cerrado Mineiro” em laboratório segue uma rotina. Para avaliar o grão o solicitante envia três amostras do lote a ser lacrado, 300g de café verde em cada amostra. Depois de recebidas as amostras pelos técnicos do laboratório, o café passa por duas fases de

análise: na primeira os grãos são separados um a um por dois funcionários e recebem a primeira classificação: contagem de grãos inteiros e quebrados, impurezas, cafés brocados, entre outros aspectos físicos que possam interferir na qualidade; na segunda fase, dois juízes fazem as provas sensoriais da bebida: primeiro é avaliado o cheiro, depois a textura e o sabor. À medida que ocorrem as avaliações, os juízes anotam as pontuações em suas respectivas fichas de degustação.

Recentemente, a Federação dos Cafeicultores do Cerrado anteriormente conhecida como CACCER, mudou sua denominação como uma estratégia de *marketing* para competir diretamente com a Federação da Colômbia, principal concorrente. De acordo com a Federação do Cerrado, o café colombiano tem menos qualidade que o café mineiro, porém os colombianos possuem um *marketing* muito forte. A instituição acredita que parte do café exportado pela Colômbia tem origem no Cerrado Mineiro. Por este e outros motivos, o programa Café do Cerrado está se preparando para criar uma Central de Negócios, assim como já existe na Colômbia, que será responsável por centralizar a fiscalização na comercialização do produto, pois, da forma como está estruturada hoje, a Federação não consegue garantir ao consumidor final que o café está dentro dos padrões requeridos pela certificação. Sem a Central de Negócios, o certificado garante apenas qualidade e origem do produto na base de produção, mas perde o controle depois que o café é vendido para as indústrias. As indústrias têm permissão de usarem o selo desde que seus *blends* tenham no mínimo 60% de grãos certificados.

A Federação reconhece ser uma prática comum das indústrias brasileiras adquirem parte de Café do Cerrado com selo de propriedade (lacre branco) e outra parte com selo de produto (lacre verde) para no final venderem seus *blends* com preço e qualidade de Café do Cerrado Superior ou Especial. Para a indústria esta prática representa um ganho, pois o custo do café de lacre branco é inferior ao de lacre verde, mas os consumidores perdem na qualidade.



Figura 14: Classificação dos grãos verdes para avaliação física do lote de café.
Dados da pesquisa, 2010.



Figura 15: Máquina de torrefação e moagem do café, na análise laboratorial.
Dados da pesquisa, 2010.



Figura 16: Avaliação da fragrância da bebida.
Dados da pesquisa, 2010.



Figura 17: Avaliação da textura da bebida.
Dados da pesquisa, 2010.

Diferente da Região do Cerrado Mineiro, a metodologia utilizada na avaliação sensorial da bebida pela BSCA é a mesma utilizada pela SCAE cuja pontuação mínima para cafés especiais é de 80 pontos. Embora a pontuação da BSCA seja maior que a da Região do Cerrado Mineiro, não se pode afirmar que o produto daquela seja de melhor qualidade que a dessa, antes de qualquer afirmação, é preciso avaliar os condicionantes de cada metodologia.

Dentre todas as certificações, apenas a Fair Trade e a 4C priorizam o desenvolvimento em pequenas propriedades de café, os demais programas não fazem distinção quanto à extensão territorial. Para incentivar o desenvolvimento do pequeno produtor a Fair Trade condiciona preço mínimo à venda do café certificado.

É obrigatório ao cafeicultor se associar a uma cooperativa ou associação de produtores se pretende fazer parte dos programas Região do Cerrado Mineiro, BSCA, Fair Trade ou 4C. No caso do Café do Cerrado o produtor obrigatoriamente deverá ter sua propriedade localizada dentro da área delimitada (indicada pelos proprietários e registrada pelo INPI) como “Região do Cerrado Mineiro”.

Os custos de certificação Utz Kapeh, Rainforest e 4C foram considerados menos onerosos para o cafeicultor. A análise se baseou na proporção dos custos de certificação destinados a cada elo da cadeia, além da presença ou ausência de cotas de manutenção ou custos de auditorias de responsabilidade do produtor. O programa 4C, por exemplo, responsabiliza a indústria pelo pagamento de 70% dos custos de certificação e as auditorias são gratuitas aos produtores. A Utz Kapeh não exige cotas mensais ou anuais dos proprietários, o único custo envolvido são os das auditorias. A Rainforest Alliance retirou a cota anual de certificação a partir de 2010. Por outro lado, os programas Café do Cerrado, BSCA, Fair Trade e Kosher demandam dos produtores custos de auditorias e manutenção, além de cotas de certificação individuais ou grupais.

O termo foco no café verde, Tabela 13, significa que os programas da Região do Cerrado Mineiro, BSCA, Fair Trade e 4C, priorizam avaliar a qualidade do café cru ou verde que ainda estão na base de produção, e não a qualidade do café industrializado, beneficiado.

Tabela 13: Características e condicionantes das principais certificações de café no mercado.

	REGIÃO DO CERRADO MINEIRO	BSCA	UTZ KAPEH	FAIR TRADE	4C	KOSHER	RAINFOREST
Certificado nacional	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não
Certificado de origem	Sim	Não	Não	Não	Não	Não	Não
Foco na pequena propriedade	Não	Não	Não	Sim	Sim	Não	Não
Preço mínimo	Não	Não	Não	Sim	Não	Não	Não
O código de conduta se norteia pela legislação nacional	Sim	Sim	Não	Sim	Sim	Não	Sim
O código de conduta se norteia pela legislação internacional	Sim*	Sim*	Sim	Sim	Sim	Sim	Não
Necessidade de associação	Sim	Sim	Não	Sim	Sim	Não	Não
Certifica aspectos sensoriais	Sim	Sim	Não	Não	Não	Não	Não
Certifica produção sustentável	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	Sim
Custos de certificação para o produtor	Alto**	Alto	Baixo	Alto	Baixo	Alto	Baixo
Foco no café verde	Sim	Sim	Não	Sim	Sim	Não	Não
Equivalência entre selos	Não	Não	Não	Não	Sim	Não	Sim

Fonte: Dados de pesquisa, 2010.

Elaborado pela autora.

* Como o produto é interesse em outros países, a legislação deve se adequar a legislação local.

** O custo do registro no INPI pode ser visto em www.inpi.gov.br, clicar em “Retribuições”. Atualmente o custo é R\$ 550,00 para IP e R\$ 1.800,00 para DO caso o processo esteja todo correto o requerente pagará R\$ 1.500,00 pela expedição do registro.

5.3 Análise dos indicadores financeiros na cafeicultura, no processamento e no varejo

5.3.1 Custos ao longo da cadeia

Aplicando o modelo de Abreu e Perosa (2009) e considerando dados da pesquisa, preço médio de 2009 e 2010 da venda de café no varejo R\$ 12,00/kg e no atacado R\$ 9,60/kg (desconto de 20%), chegou-se aos seguintes custos ao longo da cadeia do café em Goiás, Tabelas 14, 15 e 16.

Tabela 14: Custos na produção da matéria-prima.

Custo operacional/saca de 60 kg de café verde (R\$)	242,75
Custo operacional/kg de café verde (R\$)	4,05
Custo total/kg de café verde (R\$)	4,05

Dados da pesquisa, 2010.

Elaborado pela autora.

De acordo com a Tabela 14, o custo de produzir 1 kg de café verde foi de R\$ 4,05 em Goiás em 2009, considerando custos de uma propriedade com 100% irrigada e predomínio de colheita mecânica.

O custo médio de produção de uma saca de 60 kg de café verde no Município de Rio Verde/GO foi determinado em R\$ 242,75 no ano de 2009, para uma cultura 100% irrigada. De acordo com TEIXEIRA (2001) em 2000, uma propriedade localizada na Região do Cerrado Mineiro, Município de Patrocínio/MG, produziu café verde ao custo médio de R\$ 116,02 por saca de 60 kg, esta propriedade tinha como características a cultura irrigada, colheita manual e mecânica. A título de comparação dos custos de produção entre os dois estados e considerando que os períodos analisados são diferentes, os custos foram corrigidos pelo IPC-A (Índice de Preço ao Consumidor Amplo) para outubro de 2010. Constatou-se que o custo médio de produção no final de 2010 em Minas Gerais foi de R\$ 218,35/sc e de R\$ 257,69/sc em Goiás. Ou seja, uma diferença de R\$ 39,34/sc indicando que a produção em Goiás é mais onerosa (DADOS DA PESQUISA, 2010; TEIXEIRA, 2001).

Os custos médios de produção nas propriedades de Patrocínio/MG e de Rio Verde/GO foram divididos em três tipos: custos na colheita, na manutenção e fixos. Na propriedade de Patrocínio/MG os custos na colheita oneraram 40% do custo total de produção, os custos na manutenção 47% e os fixos apenas 13%. Na propriedade de Rio Verde/GO os custos na colheita somaram 20%, na manutenção 61% e fixos 19%. As proporções dos custos de colheita, manutenção e fixos que formam os custos totais das propriedades são diferentes devido a um conjunto de fatores como: relevo, características de solo e clima, tecnologia e mão-de-obra empregada que são diferentes entre os estados avaliados (DADOS DA PESQUISA, 2010; TEIXEIRA, 2001).

Enquanto a colheita mecânica representou 10% do custo de produção da saca de café e a manual 19% em Patrocínio/MG, em Rio Verde cada uma representou 5% do custo total. Por outro lado, os custos de manutenção em Rio Verde/GO são mais elevados devido ao uso de maior volume de fertilizantes que corresponderam a 32% do

custo total de produção, os defensivos somaram 19%; em Patrocínio/MG estes mesmos custos corresponderam respectivamente a 17% e 18%. Os custos fixos nas duas propriedades não tiveram resultados discrepantes, enquanto em Patrocínio/MG os gastos fixos foram mais altos para manutenção e aquisição de máquinas, em Rio Verde/GO foram destinados para benfeitorias na propriedade. Além dos custos citados, outros compuseram o custo de produção total da saca de café nas propriedades analisadas, como, salários, combustível, lubrificante, alimentação dos trabalhadores entre outros. Figura 18 (DADOS DA PESQUISA, 2010; TEIXEIRA, 2001).

A produtividade da fazenda de Patrocínio/MG foi determinada em 44 sc/ha, e a de Rio Verde/GO de 50 sc/ha. Todavia, produtividade é uma variável que depende muito da idade das plantas no talhão, do manejo da lavoura, das tecnologias empregadas e do ano safra (DADOS DA PESQUISA, 2010; TEIXEIRA, 2001).

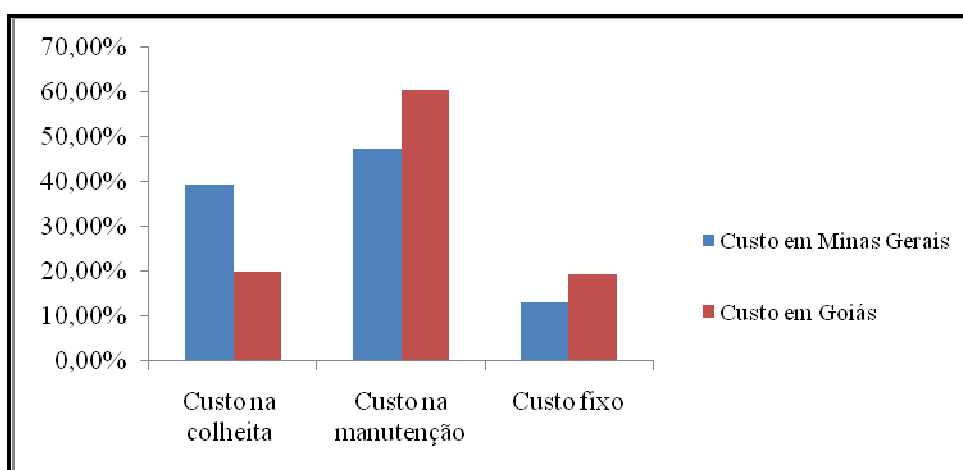


Figura 18: Custos proporcionais para cada atividade na produção de café em relação ao custo total de Minas Gerais e de Goiás.

Fonte: Dados da pesquisa, 2010; Teixeira, 2001.

Elaborado pela autora.

Em média, o grão de café goiano recebeu em 2009 pelo tipo Dura ou Melhor o valor de R\$ 4,83/kg, o Riada ou Varreção R\$ 4,33/kg, o Verde ou Coco R\$ 4,83/kg e o Cereja Descascado (CD) R\$ 5,50/kg. De acordo com produtores goianos, seus melhores cafés são vendidos para indústrias e corretoras de Minas Gerais onde são comercializados no mercado nacional e internacional como originários do Cerrado Mineiro. A exemplo do vinho do rio Grande do sul que era vendido em tonel para outros países inclusive sem nenhum valor agregado (DADOS DA PESQUISA, 2010).

Tabela 15: Custos no processamento: torrefação, embalagem e transporte.

(+) Torra de café (R\$/kg)	2,02
(+) Perda de café na torra (%)	0,80
(+) Embalagem alumínio com válvula de 1 kg (R\$)	0,70
(+) Rótulo colante, para alumínio (R\$)	0,25
(+) Rótulo colante para embalagem de 5 kg (R\$)	0,60
(+) Re-embalagem kraft (R\$)	0,02
(+) Impostos	0,31
(+) Frete Rio Verde - Goiânia (R\$)	0,12
(=) Custo de processamento e transporte/kg (R\$)	4,82

Dados da pesquisa, 2010.

Elaborado pela autora.

A perda de café na torra representou 20% da saca, a perda é natural e acontece por causa da evaporação da água do grão. Na Tabela 15, o frete calculado se refere ao transporte do café da cidade de Rio Verde/GO, onde está localizada a fazenda produtora, e uma indústria processadora localizada em Goiânia/GO, onde o produto final é distribuído. O imposto considerado na tabela foi o ICMS que em Goiás é de 7% para operações internas. Tem-se então que o custo total do beneficiamento do café de R\$ 4,82/kg. Tabela 15.

No elo distribuição, Tabela 16, o valor do frete equivaleu à venda do produto industrializado dentro da cidade de Goiânia/GO. A comissão de vendas considerada foi de 1% e a remuneração do varejo 25%, ambos sobre o valor das vendas. O custo da distribuição em Goiânia somou R\$ 3,73/kg incluindo a remuneração do varejo. O custo final do café vendido pelo distribuidor (varejo) em Goiânia foi de R\$ 8,55/kg.

Tabela 16: Custo da distribuição em R\$/kg

(+) Frete distribuição na cidade (R\$)	0,05
(+) Comissão da distribuição	0,12
(+) Impostos	0,56
(+) Remuneração do varejo	3,00
(=) Custos de distribuição (elo indústria)	3,73
Custo total do processamento e distribuição	8,55

Dados da pesquisa, 2010.

Elaborado pela autora.

5.4 Custos da certificação

5.4.1 Apropriação das margens brutas

Para o cálculo dos indicadores financeiros que se seguem, foram utilizados os preços recebidos pelo produtor, varejo e atacado destacados nas Tabelas 17 e 18. Os preços corresponderam ao valor médio de 2009 e 2010.

Tabela 17: Média de preço recebido pelo produtor em Goiás por tipo de café.

Tipo de café	Preço pago ao produtor (R\$/kg)
Dura/Melhor	4,83
Riada/Varreção	4,33
Cereja Descascado/Mole	5,50
Verde/Coco	4,83

Dados da pesquisa, 2010.

Elaborado pela autora.

Tabela 18: Média dos preços recebidos pelo café de qualidade industrializado no atacado e no varejo em Goiás.

Preço de atacado (R\$/kg)	Preço de varejo (R\$/kg)
9,60	12,00

Dados da pesquisa, 2010.

Elaborado pela autora.

Em relação à apropriação das margens brutas, Tabela 19, considerando uma indústria que venda café beneficiado tanto no atacado quanto no varejo, possui uma Margem de Comercialização (MC) de 71%. Isso significa que uma indústria de café quando atua no beneficiamento e na distribuição do seu próprio produto agrega valor e em 2009, o retorno bruto para este tipo de indústria em Goiânia girou em torno de R\$ 0,71 para cada R\$ 1,00 recebido na venda, considerando neste caso o preço de varejo de R\$ 12,00. Uma indústria de café que em 2009 comercializou café apenas no atacado, obteve uma Margem do Atacado (MA) de 40%, ou seja, seu retorno bruto foi de R\$ 0,40 para cada R\$ 1,00 vendido. Por outro lado, considerando, por exemplo, um supermercado que em 2009 adquiriu café torrado e moído da indústria ao preço de atacado, mas que o vendeu no varejo ao preço de R\$ 12,00, obteve Margem do Varejo (MV) de 31%, ou seja, para cada R\$ 1,00 de café vendido o distribuição recebeu R\$ 0,31.

Ainda de acordo com a Tabela 19, a Margem Retida na Produção (MP) foi de 29%, valor menor que as demais margens MC, MA e MV. O cafeicultor recebeu R\$ 0,29 para cada R\$ 1,00 de café vendido ao preço final de R\$ 12,00.

Tabela 19: Apropriação das margens brutas.

Margem de Comercialização	Margem do Atacado	Margem do Varejo	Margem Retida na Produção
$MC = MA + MV$	$MA = C_{pt} \div P_v$	$MV = C_d \div P_v$	$MP = 1 - MC$
0,71	0,40	0,31	0,29

Dados da pesquisa, 2010.

Elaborado pela autora.

Pode-se inferir que o elo indústria foi aquele que deteve maior parcela de margem bruta no SAG do Café em Goiás com apropriação de 40% sobre o preço final do produto (varejo), seguido pelo elo distribuição com 31% e o elo produção com 29%. Estes dados revelam a discrepância na distribuição de lucros entre os agentes da cadeia, a indústria recebeu 11% mais que o produtor. Concluindo que não há como rejeitar a Hipótese 2 deste trabalho, segundo a qual em Goiás a desorganização da cadeia torna os processos de certificação mais difíceis e o resultado é a desvalorização do produto. Lembrando que de acordo com Saes e Souza (2006) e Azevedo e Shikida (2004), citados no tópico 2.6 do Referencial Teórico, as certificações são eficientes ferramentas no controle de custos de produção, valorização do preço do bem, na transparência das informações permitindo maior coordenação da cadeia e distribuição mais justa das margens brutas entre os elos da cadeia.

5.4.2 Indicadores econômicos

5.4.2.1 Na produção

Na Tabela 20, o preço pago ao produtor determinou os resultados econômicos da atividade, para tanto, foi encontrada a Margem Líquida na Produção (ML) na venda do café tipo CD, o valor encontrado foi de R\$ 1,45/kg. As Margens Líquidas na Produção para o Dura foi de R\$ 0,78, o Verde R\$ 0,78 e o Riada R\$ 0,28. Logo, o tipo CD proporcionou ao produtor um ganho líquido de R\$ 0,67/kg a mais que o tipo Dura e o Verde. Inferindo que o mercado pagou ao produtor preço melhor pela qualidade, fato

que já havia sido constatado nas entrevistas com os cafeicultores e que foi confirmado nesta pesquisa. Tabela 20.

Tendo por base o preço de varejo R\$ 12,00, o produtor obteve 12% de margem líquida quando vendeu o café tipo CD para a indústria; obteve 7% de margem líquida para o Verde; 7% para o Dura; e 2% de margem líquida na venda do tipo Riada. Tabela 20.

Na quinta coluna da Tabela 20 obteve-se a margem líquida sob a receita, a receita corresponde ao preço pago ao produtor por cada tipo de café. Como o produtor recebeu entre 2009 e 2010 R\$ 5,50/kg na venda do café tipo CD, sua margem líquida sob receita (ML_r) foi de 26%, seguido pelo Dura e o Verde 16% cada um ao preço de R\$ 4,83/kg e o Riada 6% ao preço de R\$ 4,33. Logo, a ML_r na produção somou 64%.

Tabela 20: Indicadores econômicos na produção.

Tipo de café	Preço pago ao produtor (R\$/kg)	Margem Líquida na Produção $ML = P_p - C_{mp}$	Margem Líquida Apropriada na Produção $ML_A = ML \div Pv$	Margem Líquida sob Receita $ML_r = ML \div P_p$
Dura/Melhor	4,83	R\$ 0,78	7%	16%
Riada/Varreção	4,33	R\$ 0,28	2%	6%
Cereja Descascado/Mole	5,50	R\$ 1,45	12%	26%
Verde/Coco	4,83	R\$ 0,78	7%	16%

Dados da pesquisa, 2010.

Elaborado pela autora.

5.4.2.2 No processamento

Como não foi possível obter uma apropriação detalhada dos custos de processamento, utilizou-se a metodologia de Abreu e Perosa (2009), que considerou a estimativa de 75% do custo da torra do café sendo equivalente ao valor líquido apropriado pela indústria. Sendo assim, a Margem Líquida Apropriada no Processamento estimada foi de 13%. Ou seja, para cada R\$ 1,00 do preço de varejo, a margem apropriada da indústria foi R\$ 0,13. Tabela 21.

Tabela 21: Indicadores econômicos no processamento.

Margem Líquida Apropriada no Processamento

$$ML_A = \text{Valor apropriado no processamento} \div P_V$$

13%

Dados da pesquisa, 2010.

Elaborado pela autora.

5.4.2.3 Na distribuição

Os indicadores econômicos na distribuição são demonstrados na Tabela 22, o elo distribuição obteve retorno líquido (ML) de R\$ 2,10 para cada kilo de café vendido no varejo, o equivalente a 18% do preço de R\$ 12,00 (ML_A).

Tabela 22: Indicadores econômicos na distribuição.

Margem Líquida na Distribuição

Margem Líquida Apropriada na Distribuição

$$ML = R_V - C_d$$

$$ML_A = ML \div P_V$$

R\$ 2,10

18%

Dados da pesquisa, 2010.

Elaborado pela autora.

5.4.3 Análise de benefício/custo do café de qualidade

A análise de benefício/custo do café de qualidade produzido em Goiás iniciou-se com a comparação dos indicadores entre os tipos CD, Dura, Verde e Varrição. De acordo com a Tabela 23 a relação benefício/custo é maior para o CD com receita líquida de 36%, ou seja, para cada R\$ 1,00 investido na produção o produtor adquiriu R\$ 1,36 de retorno; para o Dura ou Verde, o cafeicultor obteve retorno de R\$ 1,19 por R\$ 1,00 investido; e no caso do Riada, o benefício/custo foi de 7%. Pode-se inferir que o benefício/custo de produzir cafés de qualidade tipo CD em Goiás é muito superior ao de se produzir os tipos Dura, Verde e principalmente Riada. Na produção do CD o produtor obteve o maior retorno sobre os custos e o Riada o menor. Embora se tenha produzido 200 sacas a mais de café Verde e Dura, a receita total do Cereja foi de R\$ 78.000,00, valor superior a soma da receita do Dura e do Verde em 2009. O principal determinante desta diferença foi o preço pago ao produtor pelo tipo CD em relação aos

tipos Verde e Dura, diferença de R\$ 40,00/sc neste caso. O elo indústria pagou preços diferenciados pela qualidade do café goiano, logo, não se rejeita a Hipótese 3 de que custos de certificação podem ser compensados por prêmio.

Tabela 23: Análise de benefício/custo do elo produção por tipo de café em 2009 em Goiás.

Tipo de café	Volume (sc)	Preço na produção (R\$/sc)	Receita Total (R\$)	Custo Total (R\$)	Benefício/Custo	Prêmio (%)
Cereja Descascado	3400	330,00	1.122.000,00	825.343,20	1,36	36%
Dura	2550	290,00	739.500,00	619.007,40	1,19	19%
Verde	1050	290,00	304.500,00	254.885,40	1,19	19%
Varreção	1500	260,00	390.000,00	364.122,00	1,07	7%

Dados da pesquisa, 2010.

Elaborado pela autora.

5.5 Pontos fortes, fracos, oportunidades e ameaças da produção certificada, na origem, e no processamento de cafés com qualidade em Goiás

Embora os elos produtor, indústria e distribuição tenham manifestado desejos de aproximação entre eles durante a pesquisa, a desorganização da cadeia produtiva de café em Goiás é evidentemente um de seus maiores gargalos à certificação e ao desenvolvimento do setor na região.

Elo produtor – no Nordeste Goiano onde há mais de 200 anos são produzidos cafés tradicionais, existe um grupo de produtores que desde 2006 realizam parcerias com a Embrapa Café, EPAMIG (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais), prefeituras, instituições de pesquisas e comerciantes para produção sustentável de cafés orgânicos. Acredita-se que as primeiras sementes do produto tenham sido levadas pelos bandeirantes a procura de ouro na região. O café da região é considerado “nativo” e os métodos de produção são rudimentares. A produção é pequena, mas junto com o ecoturismo proporcionado pelo Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros a cafeicultura regional tem permitido aos produtores a diversificação de suas rendas, principalmente a partir do ano 2000, quando houve diminuição do turismo na região tornando-a conhecida como “corredor da miséria” (CAMPOS e VALENTE, 2010). Para Campos e Valente (2010) o café tradicional da “Região Nordeste Goiano” que tem características a produção familiar, orgânica, práticas ecologicamente e socialmente corretas, podem abastecer o “... nicho de mercado de produtos com certificação de

origem que valoriza o produto que é elaborado de forma tradicional em uma determinada região.” Campos e Valente (2010:35).

Embora em Goiás não haja registros de associação de cafeicultores, existe a pretensão de um grupo de produtores que possuem propriedades localizadas até um raio de 200 km da cidade de Cristalina/GO de se associarem. Em princípio, o grupo de interesse é composto por cerca de 20 produtores que realizam reuniões informalmente. De acordo com o futuro presidente da associação, a entidade ainda não foi formalizada devido à falta de tempo para mais reuniões e à prioridade dos produtores aos projetos individuais. A associação terá como objetivo principal somar força para obter do governo estadual, do MAPA e do SEBRAE apoio e financiamentos para a cafeicultura regional, além de palestras de sensibilização para produtores que poderão ser ministradas pelo INPI. A certificação de qualidade para o café goiano não é o foco da associação, porém a idéia não é rejeitada.

Apesar de demonstrarem interesse em negociar com indústrias do próprio estado, os cafeicultores goianos confessaram vender toda a produção para o Estado de Minas Gerais onde, segundo eles, o produto é mais valorizado e comercializado com preço melhor.

Um ponto forte a se destacar na cafeicultura goiana é o uso de tecnologias, colheitadeira mecânica e irrigação. Dentre os produtores entrevistados, todos possuem 100% da área irrigada e alguns têm sua própria colheitadeira mecânica. Todos têm interesse em aumentar a área plantada e estão satisfeitos com as vendas. Possuem assistência técnica e são bem informados sobre o mercado de café, requisitos exigidos pela Federação dos Cafeicultores do Cerrado aos seus associados.

Para complementar a análise de pontos fracos e fortes na cafeicultura, esta pesquisa apoiou-se também nos resultados do estudo realizado por Felipe (2003) que avaliou o café do cerrado goiano sob os parâmetros de qualidade descritos a seguir:

Aspecto do grão beneficiado: em Goiás os grãos secos no terreiro de cimento obtêm o aspecto, “regular”, a qualidade do aspecto do grão é 3 numa escala onde 1 é “mau”, 2 “regular-mau”, 4 “regular-bom” e 5 “bom”. Grãos secos em terreiro de chão batido e no secador mecânico obtêm respectivamente aspectos “regular-mau” e “mau” (FELIPE, 2003).

Cor e fava: o café goiano tem cor verde e fava chato-graúdo, características valorizadas pelo mercado por determinar boa qualidade (FELIPE, 2003).

Peneira: o café goiano é de peneira 18-17-16 ligadas, ou seja, são grãos que não se encaixam na classificação de “bica-corrída” e portanto são de boa qualidade (FELIPE, 2003).

Seca: a secagem dos grãos é “regular-má”, o que compreende um valor de 2 numa escala onde 1 é “má”, 3 “regular”, 4 “regular-bom” e 5 “bom”. A mensuração da secagem está diretamente relacionada ao método utilizado e ao tempo do processo (FELIPE, 2003).

Número de defeitos: em Goiás a quantidade de cafés verdes e de bicho mineiro contribui muito para o número de defeitos dos grãos (FELIPE, 2003). A autora constatou uma média de defeitos entre 94 e 114 para cada uma das amostras submetidas aos tipos de secagem: terreiro de chão batido, de cimento e secador.

Percentual de grãos ardidos e pretos: Felipe (2003) não constatou grãos ardidos e pretos decorrentes de proliferação de microorganismos ou de acúmulo de umidade na secagem.

Percentual de grãos verdes: varia de 11,9% a 14%, sendo que a quantidade de grãos verdes influenciou no volume de grãos verde-pretos no final do processo de secagem (FELIPE, 2003). O percentual de grãos verdes no beneficiamento é um aspecto que precisa ser reduzido ao máximo.

Percentual de grãos verde-pretos: valores entre 1,6% e 1,7% para cafés secos respectivamente em terreiro de chão batido e de cimento. Confirmando a qualidade do café para este parâmetro (FELIPE, 2003).

Percentual de impurezas: aspectos como pedras, paus, cascas, cocos e marinheiros, encontrados em meio aos grãos confirmam a qualidade do café goiano, a percentagem de impureza encontra-se entre 0,1% e 0,4% (FELIPE, 2003).

Percentual de outros defeitos: o método de secagem está diretamente relacionado com o percentual de grãos quebrados, mal granados, concha e brocados. Felipe (2003) não constatou grandes percentuais destes defeitos entre os grãos goianos: 0,3% para amostras secas no terreiro de cimento, 0,5% amostras secas no secador e 0,8% amostras secas no terreiro de chão batido.

Torração: a qualidade na torra do café é influenciada pelo grande percentual de grãos verdes no processo. Em Goiás a torra é “regular” quando os grãos são secos no terreiro de chão batido e “regular-má” quando secos no terreiro de cimento e no secador mecânico (FELIPE, 2003). A escala de classificação na torra é: 1 (má), 2 (regular-má),

3 (regular), 4 (boa-regular), 5 (boa), 6 (fina-boa) e 7 (fina). Os cafeicultores precisam diminuir a quantidade de cafés verdes no beneficiamento para que não comprometam a qualidade do café.

Bebida: para Felipe (2003:99), a bebida do café da “Região do Cerrado Goiano” é classificada como “dura, semi-encorpada, com acidez normal e com sabor de café novo e dos defeitos verde e verde-peto”. Para a autora, o clima da região, com umidade relativa do ar baixa e ausência de chuvas no período de colheita, permite que os grãos tenham uniformidade de classificação da bebida e por isso resultam até mesmo em cafés mole e estritamente mole.

Os resultados de Felipe (2003) revelam o potencial da cafeicultura goiana. Embora alguns aspectos avaliados pela autora tenham sido classificados como “regular-má” e “regular”, a bebida é considerada de boa qualidade. Cafés de melhor qualidade serão obtidos se produtores investirem na estrutura da empresa, como em terreiros de cimento para secagem do grão e na redução da colheita de cafés verdes, aspectos que influenciam negativamente na classificação da bebida.

Tabela 24: Pontos fortes e fracos do elo produção.

PONTOS FORTES	PONTOS FRACOS
Uso de tecnologia e irrigação;	Inexistência de associações formais (Pessoa Jurídica) de produtores;
Reputação da cultura no Nordeste Goiano;	Necessidade de mais apoio do governo estadual;
Expansão da área plantada;	O preço oferecido pelo café da “Região Cerrado Goiano” ao produtor é baixo dentro próprio estado;
Enquadramento da bebida dentro dos parâmetros de qualidade;	Falta divulgação do produto;
Programa Cesta Básica da SEFAZ/GO;	Ausência de máquinas classificadoras modernas.
Interesse de grupo de produtores em se associarem;	
Organização e criação de parcerias com entidades estratégicas em Alto do Paraíso de Goiás/GO.	

Elaborada pela autora.

Dados da pesquisa, 2010.

Elo Indústria - por outro lado, o Sincafé/GO alega que as indústrias goianas não chegam a um acordo com os produtores para compra da matéria-prima por que o preço exigido por estes não corresponde à qualidade ofertada do produto. A entidade relata que nas propriedades cafeicultoras do estado não há máquinas classificadoras modernas (peneiras) que separam de forma mais eficiente os grãos maiores dos menores. Como em Minas Gerais estas máquinas classificadoras são mais comuns, os produtores goianos conseguem vender o café a preço justo.

Para o Sincafé/GO, o café do “Cerrado Goiano” é praticamente todo vendido para Minas Gerais principalmente por causa do melhor preço. Além disso, a SEFAZ/GO concede benefícios tributários às indústrias que possuem parque industrial em Goiás, estas indústrias podem processar o café em seus estados de origem com redução tributária. Outro fator é a irregularidade da produção e dos estoques de cafés em Goiás que fazem com que as indústrias busquem fornecedores de outros estados.

De acordo com a “Indústria X”, grandes indústrias nacionais de café têm feito ofertas tentadoras aos empresários goianos com vistas comprar instalações industriais e marcas de café no estado. Nos últimos anos, as grandes indústrias nacionais têm conquistado cada vez mais fatias do mercado consumidor goiano, acirrando a concorrência e exigindo das indústrias goianas mais investimentos.

Tabela 25: Pontos fortes e fracos do elo indústria.

PONTOS FORTES	PONTOS FRACOS
Existência de certificações na indústria; Interesse em adquirir café goiano de qualidade; Desejo de ampliação do negócio/novos mercados; Dispõe de matéria-prima de qualidade do próprio estado; Benefícios tributários.	Ausência de mais diálogo entre indústria e produtor; Aquisição de matéria-prima de outros estados; Grandes indústrias nacionais vêm adquirindo.

Elaborada pela autora.

Dados da pesquisa, 2010.

Elo distribuição - o consumidor final é um dos mais prejudicados com a desorganização da cadeia, perde oportunidade de consumir cafés a preços mais competitivos e ainda do próprio estado. A indústria goiana processa em grande parte matéria-prima de origem mineira, mas também da Bahia e do Espírito Santo, elevando os custos de produção e conseqüentemente o preço de venda.

Uma boa oportunidade para o mercado de cafés de qualidade em Goiás foi constatada no elo consumidor, esta oportunidade se refere ao interesse da UFG (Universidade Federal de Goiás) em processar café goiano de qualidade para consumo interno da universidade. A instituição pretende realizar um concurso de qualidade para compra expressiva de 200 sacas de 60 kg. Para que o concurso aconteça, a UFG precisará do interesse dos produtores, de adquirir um laboratório de análise e de baristas que mensurem a qualidade sensorial da bebida. Nesta pesquisa, foi perguntado aos produtores sobre esta oportunidade e todos eles demonstraram atraídos pelo negócio. Se

considerarmos a estrutura do laboratório da Federação dos Cafeicultores do Cerrado e seus padrões, a UFG necessitará para estruturar seu próprio laboratório:

Materiais: lacres para diferenciar os tipos de cafés; papéis; planilha; material de escritório; café torrado e moído; água; ficha de degustação (DADOS DA PESQUISA, 2010).

Equipamentos: computadores; impressoras; mesas; cadeiras; telefone; internet; torrador; moinho; cuspeira; xícara; chaleira; colheres; pranchetas; canetas; calculadora (DADOS DA PESQUISA, 2010).

Pré-requisitos: 3 amostras de café já preparadas no maquinário do lote a ser certificado, 300 gramas cada lote; verificar se a fazenda do produtor é certificada; se os materiais do laboratório estão em quantidade suficiente; e se os equipamentos estão em boas condições de funcionamento (PORTAL CAFÉ DO CERRADO, 2010).

Seqüência executiva: o produtor que se interessar em participar do concurso deve realizar sua inscrição e enviar 3 amostras (300g de café verde em cada) do lote de café para a UFG; a universidade seleciona uma das amostras (as demais ficam armazenadas na UFG), codifica e chama 2 baristas para pontuarem o café de acordo com a metodologia da SCAA; o laudo da bebida é obtido a partir da média aritmética dos 2 juízes, com especificações de peneira, aspectos físicos como quantidade de defeito, cor e umidade do café (PORTAL CAFÉ DO CERRADO, 2010). As 200 sacas adquiridas do lote campeão do concurso deverão ser colocadas em sacaria nova e monitoradas por um auditor durante o embarque para a UFG. O auditor deverá comparar o café da amostra campeã com o café a ser embarcado, os defeitos e tipos de café devem ser analisados e o percentual de peneira pode variar até 3% (PORTAL CAFÉ DO CERRADO, 2010).

De acordo com a metodologia SCAA, o café vencedor do concurso será aquele que obtiver maior pontuação. Sendo que uma bebida que tenha pontuação máxima de 85 a 100 pontos é classificada como estritamente mole; entre 80 a 84 é mole; de 75 a 79 é apenas mole e entre 71 e 75 bebida dura limpa (PORTAL CAFÉ DO CERRADO, 2010).

A iniciativa da UFG de auxiliar na estruturação de uma IP “Cerrado Goiano” é uma ótima oportunidade na promoção e divulgação do café goiano de qualidade. A Indústria X propôs até mesmo convidar seu barista para participar da análise laboratorial do concurso.

A idéia de se ter uma IG “Região do Cerrado Goiano” despertou interesse e entusiasmo de todos os produtores, indústria e sindicato entrevistados, todos reconheceram que a IG agregará valor e reconhecimento da qualidade do café que hoje, segundo produtores, é inclusive exportado como café do cerrado mineiro. Sobre a certificação, dentre os entrevistados, um produtor de Luziânia/GO já possui a certificação Utz Kapeh; um segundo produtor de Cristalina/GO, diz que no momento não tem interesse em certificar a produção alegando que os custos para adquirir e manter o selo não são compensados pelos lucros, embora reconheça que num momento futuro a certificação será determinante na venda do café, tanto em relação ao preço recebido quanto para suprir exigências do mercado; um terceiro produtor, de Rio Verde/GO, já concluiu todas as exigências para a certificação Rainforest e brevemente adquirirá o selo. Este fato faz com que seja rejeitada a Hipótese 1 de que os cafeicultores goianos têm pouco conhecimento sobre os processos de certificação, na verdade há conhecimento, porém a descoordenação da cadeia tem dificultado a divulgação e os processos de certificação no estado.

O Governo de Goiás através de decretos e portarias tem concedido benefícios tributários para o setor cafeeiro. O Programa Cesta Básica é concedido ao produtor e o isenta da tributação do ICMS quando da saída do café em coco e em grão do próprio estabelecimento com destino a industrialização no estado. O café torrado e moído comercializado no atacado ou varejo dentro do estado tem alíquota de 7%, uma redução de 10% na tributação do ICMS que é de 17%.

Portanto, não se rejeita a Hipótese 2 de que em Goiás a desorganização da cadeia torna os processos de certificação mais difíceis e o resultado é a desvalorização do produto. Os agentes da cadeia são bem informados, porém atuam isoladamente.

Tabela 26: Pontos fortes e fracos do elo distribuição.

PONTOS FORTES	PONTOS FRACOS
Projeto e marca UFG; Benefícios tributários; Mercado consumidor em expansão.	Goianos não consomem produtos de qualidade do próprio estado; Goianos desconhecem a história da cafeicultura no estado e sua qualidade; Diminuição do número de marcas no mercado devido compra de indústrias goianas por indústrias nacionais.

Elaborada pela autora.
Dados da pesquisa, 2010.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Estado de Goiás tem apresentado bons resultados quanto à produtividade e qualidade dos grãos. O café do “Cerrado Goiano” apresentou nos últimos anos as maiores taxas de produtividade entre todos estados brasileiro, taxas acima da média nacional. O alto nível de desempenho na cafeicultura goiana pode ser explicado, entre outros fatores, pelo uso de tecnologias como irrigação do solo, mecanização da colheita, corretivos de solo, fertilizantes, fatores climáticos e geográficos favoráveis do “Cerrado Goiano”.

O custo médio de produção do café verde no “Cerrado Goiano” ainda é superior ao produzido na “Região do Cerrado Mineiro”. Contudo, o mercado nacional, principalmente o mineiro, reconhece a qualidade do grão goiano e paga preço diferenciado pelo produto. Compõem os custos médios de produção em Goiás: custos na colheita 20%, manutenção 61% e fixos 19%. Os custos na manutenção são compostos principalmente por fertilizantes 32% e defensivos 19% do custo total de produção.

Concluiu que o elo indústria é o que detém maior margem bruta no SAG do Café em Goiás com apropriação de 40% sobre o preço de varejo, seguido pelo elo distribuição com 31% e o elo produção com 29%. Sobre o benefício/custo de comercializar café, constatou que o produtor obtém renda líquida de 36% para o tipo CD e de 19% para o Dura ou Verde.

É evidente a desorganização da cadeia produtiva do café em Goiás, não existem associações de produtores, os agentes da cadeia não mantêm vínculos, os cafeicultores vendem seus cafés de qualidade para outros mercados que não o goiano, as indústrias do estado importam matéria-prima de outros estados, os elos produtor e indústria têm dificuldades em negociar, os produtores reclamam do preço baixo e a indústria da qualidade ofertada, além do mais a indústria não reconhece os incentivos tributários da SEFAZ/GO para o setor. Por outro lado, a cafeicultura em Goiás tem obtido destaques e oportunidades de ampliação de mercado, como o projeto da UFG de realizar concurso para consumo interno de cafés de qualidades do próprio estado, possível associação dos produtores da Região de Cristalina/GO que trará benefícios e mais apoio do governo

estadual ao setor, os grãos goianos são em parte exportados e comparáveis a qualidade do café da “Região do Cerrado Mineiro”.

O sinal distintivo da Indicação de Procedência “Região do Cerrado Mineiro” para o café é o mais completo entre todas as certificações analisadas, pois certifica a origem e a qualidade do café promovendo o produto nacional e internacionalmente. As demais certificadoras garantem a qualidade do produto de diversas regiões do Brasil e do mundo, possuindo características sensoriais e métodos de produção diversos. Em geral, os selos de qualidade e de origem promovem os cafés especiais no mercado, os produtores recebem preços diferenciados e o acesso ao mercado externo se torna mais fácil.

Soma-se a tudo isso a reputação do café orgânico do Nordeste de Goiás que há mais de 200 anos é cultivado nas pequenas propriedades familiares com características próprias de produção herdada dos indígenas e dos escravos, preenchendo um dos condicionantes para aquisição da IG junto ao INPI. O café orgânico do Nordeste Goiano tem contribuído para o desenvolvimento regional em um momento de crise com a baixa do turismo no Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros. Em parceria com a Embrapa e outras instituições de poder, os produtores e suas famílias têm diversificado e gerado mais uma fonte de renda. Também participando do projeto da Embrapa, “Implementação da Cafeicultura Orgânica e Agroecológica para a Agricultura Familiar da Região de Alto Paraíso de Goiás”, a EPAMIG tem desempenhado papel importante no desenvolvimento de técnicas de cultivo que se adaptem a região, levando experiências da produção de café orgânico de Minas Gerais para os goianos.

Enfim, conclui-se que as três hipóteses desta dissertação foram testadas e determinadas. A Hipótese 1 foi rejeitada, pois os cafeicultores goianos têm bastante conhecimento sobre os processos de certificação, porém a descoordenação da cadeia tem dificultado a divulgação do produto de qualidade e dos processos de certificação dentro do estado. A Hipótese 2 não foi rejeitada, pois em Goiás existe a desorganização da cadeia e isso tem tornado os processos de certificação mais difíceis resultando na desvalorização do produto e na insatisfação dos agentes com o “pouco” apoio do governo ao setor. A descoordenação da cadeia em Goiás é resultado principalmente da falta de diálogo entre os agentes, esta situação tem determinado na má distribuição das margens brutas entre produtor, indústria e varejo, além de preços menos competitivos e falta de transparência dos processos produtivos. A Hipótese 3 não foi rejeitada, pois os

custos de certificação são compensados por prêmio, ou seja, a receita líquida obtida pelo produtor na venda de cafés de qualidade são maiores que o custo de produzi-los, principalmente para o tipo CD.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

4C ASSOCIATION. **Update information: visão geral.** Disponível em: <http://www.4c-coffeeassociation.org/en/>. Acesso em: 08 jun. 2010.

ABREU, Luiz Henrique Fortti de.; PEROSA, José Matheus Yalenti. **Aspectos econômicos e oportunidades no mercado de cafés de qualidade.** Pesquisa Agropecuária Tropical: v. 39, n. 2, p. 144-150, abr./jun. 2009. Goiânia, GO, Brasil. Disponível em: <http://www.revistas.ufg.br/index.php/pat/article/viewFile/3868/4780>. Acesso em: 28 ago. 2009.

ALENCAR, Patrícia Malta de. PORTAL ESPRESSO: **Selos verdes beneficiam produtor e consumidor.** Disponível em: <http://revistaespresso.uol.com.br/Edicoes/19/imprime73670.asp>. Acesso em: 05 jun. 2010.

ANUÁRIO ESTATÍSTICO DO ESTADO DE GOIÁS - 2005. **Estatísticas econômicas: agricultura.** Disponível em: <http://www.seplan.go.gov.br/sepin/>. Acesso em: 26 mai. 2010.

ARAÚJO, Luiz Carlos. **Artigos: estudo de mercado do café especial (café gourmet): produção.** Agronline. 03 ago. 2006. Disponível em: <http://www.agronline.com.br/artigos/artigo.php?id=333&pg=4&n=6>. Acesso em: 15 fev. 2010.

ASSAD, Eduardo Delgado *et al.* **Zoneamento agroclimático para a cultura de café (Coffea arábica L.) no estado de Goiás e sudoeste do estado da Bahia.** Revista Brasileira de Agrometeorologia, Passo Fundo, v.9, n.3, (Nº Especial: Zoneamento Agrícola), p.510-518, 2001.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ (ABIC). **A história do café – origem e trajetória.** Disponível em: <http://www.abic.com.br/index.html>. Acesso em: 28 de ago. de 2009.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ (ABIC). **Estatísticas: indicadores da indústria de café no Brasil - 2009.** Disponível em: <http://www.abic.com.br/estatisticas.html>. Acesso em: 25 abr. 2010a.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ (ABIC). **Exportação: Programa Setorial Integrado (PSI).** <http://www.abic.com.br/exportacao.html>. Acesso em: 15 fev. 2010b.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ (ABIC). **Norma de sustentabilidade para a cadeia do café – cafés sustentáveis do Brasil.** http://www.abic.com.br/arquivos/sust_normas_29out09.pdf. Acesso em: 02 dez. 2009.

ASSOCIAÇÃO DOS CAFEICULTORES DO OESTE DA BAHIA (ABACAFÉ). **Destaques: Oeste da Bahia se prepara para a 1ª IG.** 24 mai. 2010. Disponível em: http://www.abacafe.org.br/?page_id=10. Acesso em: 06 jun. 2010.

AZEVEDO, Charles Marcelo de.; SHIKIDA, Pery Francisco Assis. **Assimetria de Informação e o Crédito Agropecuário: o Caso dos Cooperados da Coamo-Toledo (PR).** RER, Rio de Janeiro, vol. 42, nº 02, p. 267-292, abr/jun 2004 – Impressa em junho 2004. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/resr/v42n2/a05v42n2.pdf>. Acesso em: 15 fev. 2010.

BARROS, Alexandre Lahóz Mendonça de.; CONCEIÇÃO, Júnia Cristina P. R. da. **Certificação e rastreabilidade no agronegócio: instrumentos cada vez mais necessários.** Texto para discussão, 1122. Brasília, out. de 2005. Disponível em: http://www.ipea.gov.br/pub/td/2005/td_1122.pdf. Acesso em: 25 jan. 2010.

BITENCOURT, Mayra Batista; CARVALHO, Júlio César Toledo De. **A competitividade da cadeia produtiva do café em Minas Gerais: uma análise de qualidade.** Sober, 43ª Congresso. Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. *Ribeirão Preto, 24 a 27 jul. 2005.* Disponível em: <http://www.sober.org.br/palestra/2/384.pdf>. Acesso em: 05 set. 2010.

BLISKA, M. M.; PEREIRA, S. P.; GIOMO, G. S.; **Do grão à xícara: como a escolha do consumidor afeta cafeicultores e meio-ambiente.** Campinas: Instituto Agrônômico, 2007. 60p.

BONOMO, Robson; BONOMO, Paulo; SILVEIRA, Américo Nunes Neto; OLIVEIRA, Luiz Fernando Coutinho. **Produtividade de cafeeiros arábica irrigados no cerrado goiano.** Pesquisa Agropecuária Tropical v. 38, n. 4, p. 233-240, out./dez. 2008.

BRASIL. **Lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996.** Disponível em: http://www.inpi.gov.br/menu-superior/legislacao/dirma_legislacao/oculto/lei_9279_1996_html. Acesso em: 29 abr. de 2011.

BRASIL. **Resolução nº 075 de 28 de novembro de 2000.** Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-esquerdo/indicacao/legislacao/resolucao-inpi-075-de-28-de-novembro-de-2000>. Acesso em: 29 abr. de 2011.

BRESSANI, Edgard Alexandre. **4C apresenta novo conceito de comercialização de café.** 9 nov. 2006. Disponível em: http://www.peabirus.com.br/redes/form/post?post_pub_id=20230. Acesso em: 14 mar. 2010.

BSCA (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉS ESPECIAIS). **Cafés especiais: sistemas de gestão sócio-ambiental.** Sistemas de gestão para produção e regulamento.

Versão 2005. Disponível em:
http://www.bsca.com.br/downloads.php?criteria=&dlc_id=3. Acesso em: 05 jun. 2010a.

BSCA (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉS ESPECIAIS). **Institucional**. Disponível em: <http://www.bsca.com.br/index.php?lang=pt-BR>. Acesso em: 10 abr. 2010b.

CAIXETA, Glória Zélia Teixeira; TEIXEIRA, Sônia Milagres. **Economicidade e certificação da cafeicultura familiar na Zona da Mata de Minas Gerais**. Disponível em: www.agro.ufg.br/pat - Pesq. Agropec. Trop., Goiânia, v. 39, n. 4, p. 1-70, out./dez. 2009. Acesso em: 21 jul. 2010.

CAMPOS, J. L.; VALENTE, A. L. E. F. **A construção do mercado para o café em Alto Paraíso de Goiás**. RESR, Piracicaba, SP, vol. 48, nº 01, p. 23-40, jan/mar 2010 – Imprensa mar. 2010. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-20032010000100002&script=sci_arttext. Acesso em: 30 abr. 2011.

CASTRO, Antônio Maria Gomes de. **Análise da competitividade de cadeias produtivas**. Cadeias produtivas e extensão rural na Amazônia. EMBRAPA. Manaus, ago. 2000. Disponível em:
http://www.temasemdebate.cnpm.embrapa.br/textos/anal_compet_cadeias_produtivas_cp.pdf. Acesso em: 05 set. 2010

CERTIFICADO KOSHER. Disponível em:
<http://www.certificadokosher.com.br/index.html>. Acesso em: 21 jul. 2010.

CHAGAS, Ísis Stacanelli Pires *et al.* **Avaliação do mercado de cafés especiais**. Sober, 47^a Congresso. Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Porto Alegre, 26 a 30 jul. 2009. Disponível em:
<http://www.sober.org.br/palestra/13/1349.pdf>. Acesso em: 05 jun. 2010.

CÓDIGO DE CONDUTA UTZ CERTIFIED GOOD INSIDE. **Anexo para certificação individual para café - versão Brasil**. Jun. 2009. Disponível em:
<http://www.utzcertified.org/index.php?pageID=114>. Acesso em: 15 fev. 2010.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB). **Produtos e serviços: estoques**. Disponível em: <http://www.conab.gov.br/>. Acesso em: 05 ago. 2010.

COMISSÃO EXECUTIVA DO PLANO DA LAVOURA CACAUEIRA (CEPLAC). **Café**. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/radar/cafe.htm>. Acesso em: 28 de ago. de 2009.

CONSÓRCIO BRASILEIRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO. **Notícias**. Disponível em:
<http://www23.sede.embrapa.br:8080/aplic/cafenews.nsf/f66e4ae353d4b87e03256b1700494349/f05d852fb5>. Acesso em: 16 jul. 2009.

CONSELHO NACIONAL DE CAFÉ (CNC). **História**. Disponível em:
<http://www.cncafe.com.br/conteudo.asp?id=23>. Acesso em: 28 de ago. de 2009.

CORRÊA, E. J. A.; LIMA, P. C.; MOURA, W. de M.; OLIVEIRA, J. F.
Implementação da Cafeicultura Orgânica e Agroecológica para a Agricultura Familiar da Região de Alto Paraíso de Goiás. Rev. Bras. De Agroecologia/nov. 2009 Vol. 4 No. 2.

DATERRA. **Welcome to Daterra.** Disponível em:
<http://www.daterracoffee.com.br/#/ids-home>. Acesso em: 07 jun. 2010.

DOWNIE, Andrew. **Certificado Fair Trade beneficia fazendas de café.** The New York Times. Varginha, Minas Gerais. Tradução de Paulo Eduardo Migliacci ME. Disponível em: <http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=12999>. Acesso em: 26 jan. 2010.

EMBRAPA CAFÉ. **Histórico.** Disponível em:
<http://www22.sede.embrapa.br/cafe/unidade/historico.htm>. Acesso em: 28 ago. 2009.

ESPAÇO DO PRODUTOR. **Nordeste de Goiás descobre café do século XIX.** 16 ago. 2010. Disponível em:
<https://www2.cead.ufv.br/espacoProdutor/scripts/verNoticia.php?codigo=690&acao=exibir>. Acesso em: 30 abr. 2011.

FAIRTRADE LABELLING ORGANIZATIONS INTERNATIONAL (FLO). **Critérios Genéricos de Comércio Justo para: organizações de pequenos produtores.** 15 ago. 2009. Disponível em: http://www.FairTrade.net/fileadmin/user_upload/content/2009/standards/documents/09-09_PT_Dried_Fruit_SPO.pdf. Acesso em: 26 jan. 2010.

FELIPE, C. R. De. **Crescimento, estado sanitário e produtividade de cafeeiros recepados (Coffea arábica L.) sob diferentes espaçamentos e influência do método de secagem na classificação e qualidade da bebida.** 2003, 121 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Agrárias). Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, Brasília.

FOLHA RURAL. **4C e Rainforest Alliance parceria gera benefícios ao produtor.** Cooxupé. Mai. 2009. Disponível em:
<https://www.cooxupe.com.br/folha/maio09/cccc.htm>. Acesso em: 07 Jun. 2010.

FONSECA, Luiz. **Seminário qualidade e excelência na sociedade da informação, FLUP.** 03 de mar. 2005. Disponível em:
http://www.letras.up.pt/dctp/documentos/FLUP_Seminario_Qualidade_LF_APCER_ok.pdf. Acesso em: 26 de abr. 2011.

GANDRA, Alana. **Meio ambiente: café lidera lista de produtos com certificação ambiental.** Agência Brasil: Empresa Brasil de Comunicação. 02 de abr. 2010. Disponível em: <http://agenciabrasil.ebc.com.br/noticia/2010-04-02/cafe-lidera-lista-de-produtos-com-certificacao-ambiental>. Acesso em: 26 de abr. 2011.

GARCIA, A. W. R.; SANTINATO, R. **A cafeicultura brasileira na região dos cerrados.** <http://www.sbicafe.ufv.br/SBICafe>. Acesso em 28 ago. 2009.

GARCIAS, P. M.; GERIGK, W.; TARIFA, M. R. **O sistema agroindustrial do café: quinze anos de livre mercado.** Informe Gepec – vol. 12, nº2, jul./dez. 2008. Acesso em: 15 fev. 2010.

GEBRIM, Sophia; MUNIZ, Laila. **Últimas Notícias: marcas de qualidade garantem sucesso de produtos agrícolas.** Portal do agronegócio do café. Portal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília, 17 mai. 2010. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/>. Acesso em: 19 mai. 2010.

HORII, Jorge; SORATTO, Alexandre Nixon; VARVAKIS, Gregorio; **A certificação agregando valor à cachaça do Brasil.** Ciência e Tecnologia de Alimentos. Campinas, out.-dez. 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/cta/v27n4/02.pdf> Acesso em: 25 jan. 2010.

IMAFLORA. **Notícias: comunicado sobre as mudanças na estrutura da Rede de Agricultura Sustentável (RAS) e na taxa anual de certificação.** 24 mai. 2010. Disponível em: <http://www.imaflora.org/index.php/noticia/detalhe/79>. Acesso em: 05 jun. 2010.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo Agropecuário 2006.** Rio de Janeiro, p.1-777, 2006. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/default.shtm> . Acesso em: 05 mai. 2010a.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Levantamento Sistemático da Produção Agrícola.** Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/lspa/default.shtm>. Acesso em: 10 abr. 2010b.

INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS RENOVÁVEIS (IBAMA). **Ecosistemas brasileiros.** <http://www.ibama.gov.br/ecossistemas/cerrado.htm>. Acesso em: 28 ago.2009.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INTELECTUAL (INPI). **Indicação Geográfica.** Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/principal?navegador=IE&largura=1024&altura=600>. Acesso em: 15 fev. 2010.

INSTITUTO TOTUM. **Notícias e artigos: certificação na produção de café é exigência do mercado.** Disponível em: http://www.institutototum.com.br/noticias_12-02-2009_certificacao.php. Acesso em: 19 jun. 2010.

IPANEMA COFFEES. **Certificações.** Disponível em: <http://www.ipanemacoffees.com.br/pt/>. Acesso em: 07 Jun. 2010.

LEITE, Sílvio. **A importância da rastreabilidade.** A revista coluna café. Disponível em: <http://revistaespresso.uol.com.br/Edicoes/14/artigo48040-1.asp>. Acesso em: 05 jun. 2010.

MILHOMEM, A. V.; TEIXEIRA, S. M.; MILHOMEM, S. V. **Agronegócio do café em Goiás**. In: II Simpósio de Pesquisa de Café no Brasil, 2001, Vitória-ES. II Simpósio de Pesquisa de Café no Brasil. Brasília: Embrapa, 2001.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). **Relatórios e estatísticas: informe estático do café – 2008/2009**. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/>. Acesso em: 01 mai. 2010.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO EXTERIOR (MDIC). Disponível em: <http://aliceweb.desenvolvimento.gov.br/>. Acesso em: 10 abr. 2010.

MOTTA, Alves Sobrinho. **A civilização do café (1820 – 1920)**. São Paulo: Brasiliense, 1978. 3ª ed. 179p.

NERY, André Luís. **Mercado de café gourmet cresce 20% ao ano**. Globo.com: economia e negócios/café. São Paulo. 16 set. 2007. Disponível em: http://g1.globo.com/Noticias/Economia_Negocios/0,,MUL103424-9356,00.html. Acesso em: 15 fev. 2010.

PORTAL CAFÉ DO CERRADO. **Certificação**. Disponível em: <http://www.cafedocerrado.org/?p=ce8>. Acesso em: 08 mar. 2010.

PORTAL CAFÉ DO CERRADO. **Sobre: a região**. <http://www.cafedocerrado.org/?p=so3>. Acesso em: 30 ago. 2009.

PORTAL DO AGRONEGÓCIO. **Notícia**. <http://www.portaldoagronegocio.com.br/conteudo.php?id=29664>. Acesso em: 30 ago. 2009.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTO PARAÍSO DE GOIÁS. **A cidade**. Disponível em: http://www.altoparaíso.go.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=296&Itemid=136. Acesso em: 30 abr. 2011.

RAINFOREST ALLIANCE. **Normas para a certificação de grupos**. Nov. de 2004. Tradução de Imaflora. Jun. 2008. Disponível em: http://www.imaflora.org/upload/repositorio/Norma_RAS_04_2009.pdf. Acesso em: 26 jan. 2010.

RAMOS, Bruno Dutton. **Indicações geográficas no Brasil: o caso do café da região do cerrado Mineiro**. Dissertação (Mestrado) Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca, 2011.

REVISTA CAFEICULTURA. **A origem do café e a Arábia**. Disponível em: <http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=5927>. Acesso em: 28 de ago. de 2009.

REVISTA CAFEICULTURA. **Curiosidades.** Disponível em:
<http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=5927>. Acesso em: 28 de ago. de 2009.

REVISTA CAFEICULTURA. **O café no Brasil.** Disponível em:
<http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=5930>. Acesso em: 28 de ago. de 2009.

RIBEIRO, Cynthia. **Café sustentável: Brasil desponta no mercado internacional e garante uma participação ativa no segmento.** Disponível em:
http://www.responsabilidadesocial.com/article/article_view.php?id=537. Acesso em: 16 jul. 2009.

ROYO, Juliana. **Café: certificação Fair Trade faz café valer até 70% mais.** Portal Dia do Campo. 03 mar. 2010. Disponível em:
<http://www.diadecampo.com.br/zpublisher/materias/Materia.asp?id=21299&secao=Pacotes%20Tecnol%F3gicos>. Acesso em: 05 jun. 2010.

SAES, Maria Sylvia M.; SOUZA, Maria Célia M. **Portal do Agronegócio: a qualidade no segmento de cafés especiais.** 28 abr. 2006. Disponível em:
<http://www.portaldoagronegocio.com.br/conteudo.php?id=23188>. Acesso em: 01 fev. 2010.

SECRETARIA DE AGRICULTURA, IRRIGAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA (SEAGRI). **Cultura – Café Conillon.** Disponível em:
<http://www.seagri.ba.gov.br/CafeConillon.htm#Aspectos%20Gerais>. Acesso em: 28 de ago. de 2009.

SEIBEL, Felipe. **Como as certificações que asseguram a procedência da matéria-prima utilizada na produção podem agregar valor aos produtos.** Portal Exame: anuário do agronegócio. 01 mai. 2006. Disponível em:
http://portalexame.abril.com.br/static/aberto/anuarioagronegocio/edicoes_0869/m0082214.html. Acesso em: 21 fev. 2010.

SÍTIO GRALHA AZUL. **A Certificação sócio-ambiental no Brasil e o café com o selo Rainforest Alliance.** 09 ago. 2007. Disponível em:
http://sitiogralhaazul.net/dev15/index.php?option=com_content&view=article&id=26:certifica-socioambiental-no-brasil-e-os-cafcom-o-selo-rainforest-alliance&catid=23:certificacao. Acesso em: 24 mar. 2010.

STARBUCKS COFFE COMPANY BRASIL. **Café certificado pelo justo comércio.** Disponível em: http://www.starbucks.com.br/pt-br/_Social+Responsibility/_Social+Responsibilities/Fair+Trade+Certified+Coffee.htm. Acesso em: 26 jan. 2010.

STAR-K CERTIFICAÇÃO KOSHER. **Como escolher uma certificação Kosher.** Disponível em: http://www.star-k.org/port-como_escolher.htm. Acesso em: 24 jul. 2010a.

STAR-K CERTIFICAÇÃO KOSHER. **O mercado Kosher**. Disponível em:
<http://www.star-k.org/port-home.htm>. Acesso em: 24 jul. 2010b.

SUPERINTENDÊNCIA DE ESTATÍSTICA, PESQUISA E INFORMAÇÃO DO ESTADO DE GOIÁS (SEPIN/GO). Disponível em: <http://www.seplan.go.gov.br/sepin/>
Acesso em: 05 ago. 2010.

TEIXEIRA, S. M. **Coffee agribusiness perspectives for selected producing areas**. In: IV International Symposium - Perspective of the Agri-food System in the New Millenium Food Safety, New Technologies and Human Resources. AIEA, 2001, Bolonha. IV International Symposium - Perspective of the Agri-food, 2001.

TEIXEIRA, S. M. **Custos de produção na cafeicultura brasileira**. In: II Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil, 2001, Vitória. Resumos do II Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil, 2001. p. 148-148.

UTZ KAPEH. **Código de Conduta**. Versão 2006, rev.01. Disponível em:
http://www.cafezaisdeminas.com.br/afezaisdeminas/pdf/utz_p.pdf. Acesso em: 05 jun. 2010.

VEJA TURISMO. **Aventura: Alto do Paraíso, altas paisagens e aventuras também**. Editora Atlas, 2002. Disponível em:
http://veja.abril.com.br/especiais/turismo/alto_paraiso.html. Acesso em: 30 abr. 2011.

ANEXO A

Formulário de campo para o acompanhamento da propriedade

1- Dados gerais da propriedade

Data: _____

I. Dados do Produtor

Nome: _____

Telefone: _____

E-mail: _____

Endereço: _____

II. Dados da Propriedade

Nome: _____

Área Total: _____

Área com Café: _____

Localização: _____

Acesso: () Asfalto () Terra

Tipo de Café: Arábica () Robusta ()

III. Administração da Propriedade

1. Administração: Própria () Contratada ()

2. Proprietário:

2.1 Mora na propriedade: Sim () Não ()

2.2 No pré-beneficiamento utiliza:

Preparo: Lavador
Separação

Secagem: Terreiro de terra
Terreiro de cimento

Degomagem: Mecânica

Secador

2.3

Tipos de cafés produzidos na safra	Quantidade (sc) (2009/2010)	Preço (R\$/sc)	%
Dura ou melhor			
Riada/Varrição			
Cereja descascado (mole)			
Verde(Coco)			
TOTAL			

2.4

Destino da Produção	%
Cooperativa	
Exportadores	
Intermediários (corretores)	
TOTAL	

IV. Inventário da Propriedade

1. Uso da terra:

Uso da Terra	Área (ha)	Receita bruta total (2008/2009)	% da receita total
Cafê em Formação			
Cafê em Produção			
Culturas anuais			
Pastagens			
Culturas Perenes ²			
Outras			
Total			

V. Custo e receita da Produção Total do Café

1. Custos detalhados:

Descrição do item	Custo total (R\$)	% no custo
Corretivo de solo		
Gesso		
N; P ₂ O ₅ ;K ₂ O		
Matéria Orgân.		
Micronutriente		
Macronutriente		
Fugincida/solo		
Inseticida/solo		
Herbicida		
Adubo foliar		
Inseticida/foliar		
Fugincida/foliar		
Acaricida		
Hora Máq. Foliar		
Serviç. Manuais		
Serviç. Mecânico		
Colheita Mecân.		
Recolh. Mecânico		
Repasse Manual		

² Exceto café.

Colheita Manual		
Terreirão		
Registro Colhedores		
Cantina Colhedores		
Irrigação		
Fertirrigação		
Investimento		
Custos Administrativos		
Pós Colheita		
Gastos diversos		
Assistência Técnica		
Total – R\$		

ANEXO B

Formulário de entrevista à Federação dos Cafeicultores do Cerrado

1. Quais são os parâmetros de qualidade exigidos no campo e no pré-processamento do café?
2. Como ocorrem as auditorias? Como são realizadas e quais custos estão envolvidos para o produtor?
3. Qual valor da taxa de adesão à certificação pelo produtor?
4. Qual valor da taxa de manutenção da certificação pelo produtor?
5. Quais são os parceiros da Federação?
6. Existe a política de preço mínimo na venda do produto?
7. Qual o volume produzido de café do Cerrado Mineiro atualmente?
8. O que o produtor precisa fazer para ter a certificação da propriedade e também do produto?
9. Seqüência executiva para avaliação da qualidade do produto.
10. Porque houve a mudança de nome de CACCER para Federação dos Cafeicultores do Café do Cerrado:
11. Qual a diferença entre a metodologia SCAA e SCAE? Qual é a melhor?
12. O que é certificação de origem?
13. Existe pagamento de royalties para comercializar o Café do Cerrado?

ANEXO C

Roteiro de entrevista à Indústria X

1. Quem são os fornecedores da indústria?
2. Utiliza o Café do Cerrado em seus *blends*?
3. Qual o valor que a indústria paga atualmente na aquisição da saca do Café do Cerrado?
4. Qual o valor do kilo do café processado no varejo e no atacado?
5. A indústria pretende ampliar sua área de atuação?
6. A empresa tem realizado mudanças, aquisições, reformas na estrutura para ampliar a participação no mercado?
7. A indústria tem laboratório e baristas próprios?
8. A empresa utiliza o café conillon em seus *blends*?
9. Quais os selos de qualidade do café que a indústria possui?
10. A indústria tem interesse na certificação do café de origem do cerrado goiano?
11. O café da indústria é exportado?

ANEXO D

Formulário de entrevista ao Sincafé/GO

1. O que a certificação de origem do café goiano representaria para a indústria?
2. Há alguma iniciativa sobre certificação de origem em Goiás?
3. Tem conhecimento de alguma associação ou cooperativa de cafeicultores em Goiás?
4. Qual o total de indústrias de torrefação e moagem em Goiás?
5. Quantas indústrias possuem certificação de qualidade do café processado em Goiás?
6. Em média qual o custo do processamento e do transporte (R\$/Kg) de cafés de qualidade em Goiás?
7. Quais são os impostos pagos pela indústria no processamento? Qual é o custo de cada imposto?
8. Qual a perda de café na torra (%)?
9. Qual o preço da embalagem de alumínio com válvula de 1 kg (R\$)?
10. Qual o preço do rótulo colante, para alumínio (R\$)?
11. Qual o preço da re-embalagem kraft (R\$)?
12. Qual valor do frete para distribuição em Goiás?
13. Quais são os custos envolvidos na distribuição (R\$/kg) do produto torrado e moído?
14. Qual a porcentagem sobre o preço de venda do café corresponde o custo com frete distribuição na cidade?

ANEXO E

Protocolo



**PEDIDO DE REGISTRO DE
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO		
Arquivamento	Número do Pedido	Data Dia / Mês / Ano

DADOS REFERENTES AO DEPOSITANTE			
CGC / N° INPI			
Nome ou Razão Social			
Endereço			
Bairro			
Município			
UF	CEP	Cód. País	Telefone

DADOS REFERENTES À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA		
Espécie 1	Apresentação 1	Natureza 1
1 - Indicação de Procedência 2 - Denominação de Origem	1 - Nominativa 2 - Mista 3 - Figurativa	1 - De Produto 2 - De Serviço

Etiqueta

Nome da Área Geográfica

Delimitação da Área Geográfica

Continua em anexo

Produto ou Serviço

Continua em anexo

Modelo 1 (folha 1/2)

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA ESTRANGEIRA

Indicação Geográfica Estrangeira já reconhecida no país de origem? SIM NÃO

DOCUMENTOS ANEXADOS COMUNS ÀS ESPÉCIES DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

- Guia de recolhimento Procuração Etiquetas figurativa Ficha para busca figurativa
- Cópia oficial documento de concessão ou declaração do direito sobre a indicação geográfica Documento comprobatório do legítimo interesse do depositante Outros (especificar)

DOCUMENTOS ANEXADOS ESPECÍFICOS ÀS INDICAÇÕES DE PROCEDÊNCIA

- Elementos que comprovem ter a área geográfica se tornado conhecida como indicação de procedência do produto ou da prestação do serviço Elementos que comprovem estarem os produtores ou prestadores de serviços estabelecidos na área geográfica Elementos que comprovem estarem os produtores ou prestadores de serviço exercendo efetivamente atividades de produção ou de prestação de serviços, na área geográfica

DOCUMENTOS ANEXADOS ESPECÍFICOS ÀS DENOMINAÇÕES DE ORIGEM

- Elementos que comprovem estarem os produtores ou prestadores de serviços estabelecidos na área geográfica Elementos que comprovem estarem os produtores ou prestadores de serviço exercendo efetivamente atividades de produção ou de prestação de serviços, na área geográfica Características e qualidades físicas do produto ou do serviço Descrição do processo ou método de obtenção do produto ou do serviço

DADOS REFERENTES AO PROCURADOR

Nome _____
UF _____ Telefone _____
Delegacia/Representação para contato _____

DECLARO, SOB AS PENAS DA LEI, SEREM VERDADEIRAS AS INFORMAÇÕES PRESTADAS

Local/Data _____ Assinatura/Carimbo _____

USO EXCLUSIVO DO INPI

Código de Figura 1|_____| Código de Figura 2|_____| Código de Figura 3|_____|



FOLHA DE PETIÇÃO INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO/REGISTRO

<input type="checkbox"/> Pedido	<input type="checkbox"/> Registro	Data						
		<table border="1"> <tr> <td>Dia</td> <td>Mês</td> <td>Ano</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	Dia	Mês	Ano			
Dia	Mês	Ano						
N°								

DADOS REFERENTES AO REQUERENTE

CIC / CGC / N° INPI
 Nome ou Razão Social
 Endereço
 Bairro
 Município
 UF CEP Cód País Telefone

PETIÇÃO

OBJETO

- Alteração de Endereço ou de Sede
- Alteração de Nome
- Transferência
- Contestação à Exigência
- Cumprimento de Exigência
- Cópia Oficial
- Desistência de Pedido de Registro
- Manifestação de Terceiros
- Pedido de Reconsideração
- Expedição de Certificado de Registro
- 2ª Via do Certificado
- Renúncia ao Registro
- Outros (especificar):

DOCUMENTOS ANEXADOS

- Guia de Recolhimento
- Procuração
- Etiquetas
- Certificado de Registro para Anotação
- Documentos de Cessão
- Outros (especificar):

Despacho publicado na RPI N° de

DADOS REFERENTES AO PROCURADOR

Nome
 UF Telefone
 Delegacia/Representação para contato

DECLARO, SOB AS PENAS DA LEI, SEREM VERDADEIRAS AS INFORMAÇÕES PRESTADAS

Local/Data _____ Assinatura/Carimbo _____

ANEXO G



**PEDIDO DE FOTOCÓPIA
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

protocolo

IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO / REGISTRO

Pedido Registro N°

Data
Dia Mês Ano

DADOS DO DOCUMENTO DE ARRECADAÇÃO

Número do documento (campo nosso número)
 Código do serviço Valor pago Data pago

DADOS DO REQUERENTE

CPF / CNPJ / N° INPI
 Nome ou Razão Social
 Endereço
 Bairro
 Município UF C. país
 CEP Telefone FAX
 E-mail

DOCUMENTO / QUANTIDADE

Documento	Quantidade	Tipo	
<input type="checkbox"/> Parecer Técnico		<input type="checkbox"/> Simples	<input type="checkbox"/> Autenticada
<input type="checkbox"/> Oposição		<input type="checkbox"/> Simples	<input type="checkbox"/> Autenticada
<input type="checkbox"/> Recurso		<input type="checkbox"/> Simples	<input type="checkbox"/> Autenticada
<input type="checkbox"/> Certificado de Registro, inclusive requerimento inicial		<input type="checkbox"/> Simples	<input type="checkbox"/> Autenticada
<input type="checkbox"/> Outros (especificar):		<input type="checkbox"/> Simples	<input type="checkbox"/> Autenticada
RPI N°			

Observações :

Local e Data _____ Assinatura e Carimbo _____

USO EXCLUSIVO DO INPI

Quantidade de folhas Valor Recolhido Valor a Recolher
 Observações:

Funcionário responsável _____ Data ____/____/____