



11

PERSPECTIVAS DE MERCADO PARA O LÚPULO PRODUZIDO NA REGIÃO SERRANA FLUMINENSE

Daniel Vasconcellos da S. Dias

Eiser Luis da Costa Fellipe

Maria Fernanda de Albuquerque Costa Fonseca

Renato Linhares de Assis

Sergio Luis Paiva de Oliveira

1. Introdução

Dentre as principais matérias-primas para a elaboração da cerveja/chope, está o lúpulo, planta perene, originária da Europa, Norte da Ásia e Norte da América, pertencente à família botânica Canabinnaceae, dióica e de hábito trepador, exigindo tutoramento.

Na indústria cervejeira, utiliza-se a flor feminina do lúpulo, chamada de "cone", que, quando adicionada ao malte, água e leveduras, é responsável pelo aroma e pelo amargor da cerveja. Em 2016, dados da SISCOMEX – Sistema Integrado de Comércio Exterior, do governo brasileiro, registravam a importação de 1.788 toneladas de lúpulo frescos, triturados e extratos (BRASIL, 2019 citado por FONSECA *et al.*, 2022). Portanto, o lúpulo era, praticamente em sua totalidade, importado pelas cervejarias, principalmente dos Estados Unidos da América e da Alemanha.

Na Região Serrana Fluminense, desde o ano de 2016, tem-se verificado a produção, ainda em pequena escala, de diversas novas variedades de lúpulo, por produtores incentivados pelas perspectivas dos mercados diferenciados e promissores das cervejas artesanais e, especialmente, pela criação da lei estadual 7.954/18 (RIO DE JANEIRO, 2018), que reconhece o Polo Cervejeiro Artesanal de Nova Friburgo e região (PCA-NF).

O PCA-NF abrange os municípios de Bom Jardim, Cantagalo, Carmo, Cordeiro, Duas Barras, Itaocara, Macuco, Nova Friburgo, Santa Maria Madalena, São Sebastião do Alto, Trajano de Moraes e São Fidélis (Fig. 1). Esses municípios compõem a Bacia Hidrográfica Rio Dois Rios e o polo cervejeiro tem como finalidade consolidar a região como produtora de cerveja artesanal; congregar e organizar a defesa dos interesses do segmento; promover a cultura cervejeira e apresentar medidas benéficas ao desenvolvimento do turismo e da indústria local (FONSECA *et al.* 2022).

Assim, a produção local de lúpulo pode-se mostrar como opção para o empreendedor rural, que tem expectativas de atender à crescente demanda na região, ainda em pequena escala.

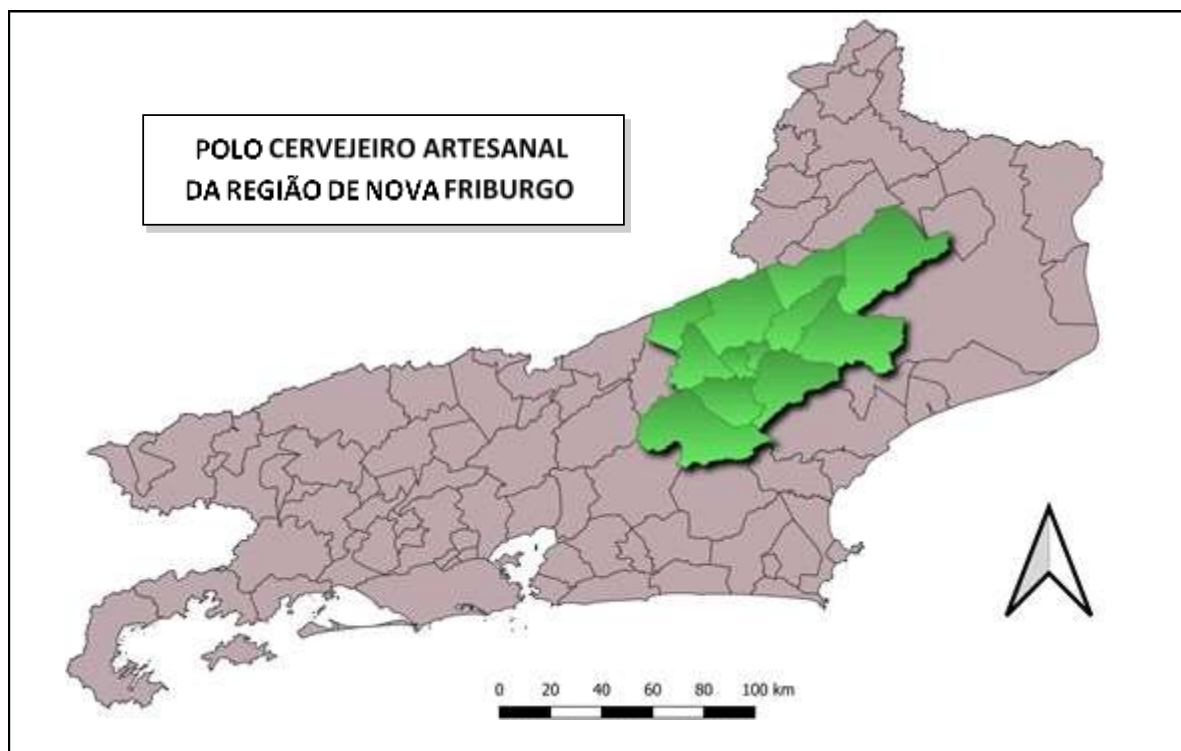


Figura 1. Polo Cervejeiro Artesanal da Região de Nova Friburgo (PCA-NF), abrangendo os municípios de Bom Jardim, Cantagalo, Carmo, Cordeiro, Duas Barras, Itaocara, Macuco, Nova Friburgo, Santa Maria Madalena, São Sebastião do Alto, Trajano de Moraes e São Fidélis. (Extraído de FONSECA *et al.*, 2022).

2. Contexto

Os mercados para a produção do lúpulo são inexistentes no estado do Rio de Janeiro ou no restante do território nacional, por isso, são opções em aberto que deverão ser construídas socialmente pelos produtores, indústria (especialmente a indústria cervejeira), gestores públicos, técnicos e consumidores. Assim, pode-se concluir que a cultura do lúpulo, quando tiver integração forte com a cadeia produtiva cervejeira no Brasil, poderá ser um elemento de coesão territorial, já que o lúpulo não cresce em todos os lugares e climas. Sua produção, então, pode ser considerada como recurso do território, podendo, junto do ambiente de industrialização da atividade, configurar-se como especificidade regional,

figurando como importante elemento de desenvolvimento territorial no Brasil (MARCUSO; MULLER, 2019).

O produtor de lúpulo deve ser qualificado e capacitado para compreender seu produto agrícola (padrões de qualidade das diferentes variedades) e as demandas dos mercados (demandantes, quantidade, frequência e preço), entendendo a importância de informar corretamente todos os critérios exigidos pela indústria, notadamente as concentrações de *alfa* e *beta* ácidos e óleos essenciais, que são os fatores determinantes para a inserção dos diferentes tipos de lúpulos nos diferentes produtos que utilizam este insumo, em especial as receitas cervejeiras, contribuindo para o amargor, aromas e outras características sensoriais da bebida. Para isso, os produtores de lúpulo deverão possuir laudos laboratoriais que atestem, a cada safra (ou colheita), a qualidade final do produto, com os percentuais de cada um desses grupos de substâncias que a determinam, uma vez que essas informações serão fundamentais nas negociações para comercialização junto às indústrias cervejeiras (DIAS *et al.*, 2019).

Para isso, o produtor de lúpulo deverá possuir laudos laboratoriais que atestem, a cada safra (ou colheita), a qualidade final do produto, com os percentuais de cada um desses grupos de substâncias que a determinam, uma vez que essas informações serão fundamentais nas negociações para comercialização junto às indústrias cervejeiras.

Também é importante que o produtor de lúpulo disponha de uma diversidade de variedades de lúpulo, aumentando assim suas possibilidades de negociação e atendimento às demandas específicas da indústria, não estando assim sujeito às variações de preço no mercado devidas à oferta e demanda de uma única variedade, ressaltando que no caso da indústria cervejeira existe o componente do "modismo", ou seja, um determinado estilo de cerveja pode "cair no gosto do público" aumentando a demanda por uma determinada variedade de lúpulo que entra na composição de receita e relegando outras variedades ao ostracismo (baixa demanda) por um período indeterminado de tempo.

Por sua vez, a estratégia de produção vinculada a agricultura orgânica pode representar mais uma oportunidade de mercado, face à disponibilidade ainda insuficiente dos insumos (lúpulo, malte e levedura) sob manejo orgânico para atender a demanda para a fabricação de cervejas com selo orgânico de produção (DIAS *et al.*, 2019). Como o lúpulo representa em torno de 1% da bebida, há que se conseguir os outros ingredientes orgânicos (malte e levedura) a fim de conseguir o selo orgânico (FONSECA *et al.*, 2022).

De acordo com a classificação ao NCM – Nomenclatura Comum do Mercosul, os produtos comercializados a partir do lúpulo são: cones de lúpulo, frescos, secos, não triturados, não moídos, e etc.; cones de lúpulo, triturados ou moídos, ou em "pellets"; lupulina, sucos e extratos, de lúpulo. Esses derivados demonstram que existe um caminho a ser trilhado pelos produtores para atingir todo o potencial de comercialização da cultura.

3. Metodologia e resultados

Em 2019, optou-se por realizar entrevistas em cinco das 12 cervejarias que compõem o Polo Cervejeiro Artesanal da Região de Nova Friburgo (PCA-NF), por estarem devidamente registradas no MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Os nomes das cervejarias e suas respectivas informações de produção, comercialização, fornecedores e valores foram omitidos no relatório, que apresentou apenas os dados gerais levantados, de acordo com Termo de Responsabilidade firmado entre pesquisadores e entrevistados (FONSECA *et al.*, 2022).

As cinco cervejarias entrevistadas eram responsáveis pela produção anual de 300.000 litros de cerveja artesanal na Região do Polo Cervejeiro Artesanal de Nova Friburgo-RJ.

Com base em estudos sobre a cultura do lúpulo identificaram que o preço do lúpulo é estipulado por grama e varia de acordo com cada espécie, já que os níveis de lupulina e originalidade dos aromas e sabores também variam.

Entretanto, conforme a Figura 2 sobre a avaliação de demanda por lúpulo no PCA-NF, observou-se que os valores praticados por quilo do insumo, demonstraram que a média dos valores praticados no Lúpulo em pellet T- 90 no atacado, ou seja, valores pagos por cervejarias às distribuidoras em julho de 2019 (excetuando-se valores de Frete/Transportadora), é de R\$ 181,17 (cento e oitenta e um reais e dezessete centavos) por quilo, enquanto o valor de revenda do mesmo produto, no mesmo período, por loja especializada na cidade de Nova Friburgo é de R\$ 395,00 por quilo, o que representa uma variação de 118% entre os valores médios pagos pelas cervejarias; uma tendência das cervejarias em negociar valores próximos aos já praticados pelo insumo peletizado e também praticados pelas distribuidoras.

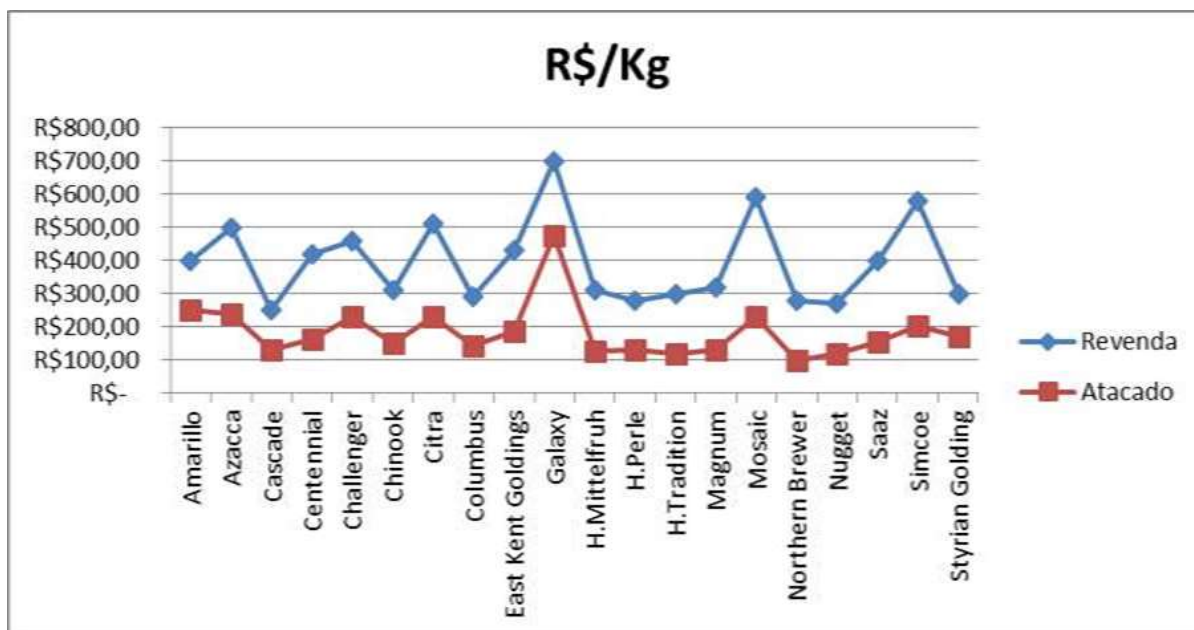


Figura 2. Preços de compra do lúpulo em Julho de 2019.

Fonte: Dias; Fonseca; Felipe; Assis (2019).

Devido à diversidade de estilos produzidos pelas cervejarias do PCA-NF, é natural esperar maior diversidade também nas variedades ou cultivares de lúpulo utilizadas (Quadro 1).

Quadro 1. Estilos de cerveja do Polo Cervejeiro Artesanal da Região de Nova Friburgo-RJ.

1	Ipa	18	Black Lager
2	Red Ipa	19	Golden Ale
3	International Pilsener	20	Double A. Porter
4	Bock	21	Fraise Lager
5	Foreing Extra Stout	22	German Bock
6	Catarina Sour	23	German Pilsener
7	Smoked Poter	24	Hoppy Coffee
8	Witbier	25	Irish Red Ale
9	Preimiun Pale Larger	26	Kentucky Common
10	American Ipa	27	Golden Strong Ale
11	Imperial Ipa	28	Dubbel
12	APA	29	Belgian IPA
13	Session Ipa	30	Pilsen
14	Ruge Lager	31	Larger Monique Wheels
15	Tripel	32	Sumer Ale (Blonde)
16	Weiss	33	Red Ale
17	Black Apa	34	Porter

Dentre elas, destacam-se os lúpulos Citra (18kg/mês), Mosaic (12,6kg/mês) e Amarillo (13,1 kg/mês), utilizados para conferir aroma. (Fonseca et al., 2022).

Por fim, considerando que os mercados para a flor de lúpulo demandam alto grau de profissionalização em toda a sua cadeia produtiva, ao se pensar na produção por agricultores familiares, entende-se que é importante uma atuação coletiva deles no mercado, notadamente através de cooperativa, que viabilize a comercialização de diversas variedades/cultivares de lúpulo, em múltiplas apresentações (flores naturais, fores desidratadas, pellet e extrato), visando atender à demanda para diferentes receitas cervejeiras, de cosméticos ou culinária.

Com o advento da COVID-19, em março de 2020, que levou a necessidade de isolamento (por exemplo, o cancelamento de eventos turísticos), a posterior vacinação da população e a mudanças de hábito dos consumidores, tanto as indústrias cervejeiras artesanais, quanto a comercialização (aumento e-commerce) e o consumo de lúpulo, estão se adequando às novas realidades. Há necessidade de atualização das pesquisas sobre os mercados cervejeiros artesanais no PCA-NF.

4. Referência bibliográfica

DIAS, D. V. da S.; FONSECA, M.F. de A.C.; FELIPPE, E. L. da C.; ASSIS, R. L. de. **Diagnóstico da demanda de lúpulo nos mercados cervejeiros no polo cervejeiro artesanal de Nova Friburgo, RJ:** resultados preliminares. Nova Friburgo, PESAGRO-RIO/CEPH, agosto 2019. [Apresentação em powerpoint]

DIAS, D. V. da S.; FELIPPE, E. L. da C.; FONSECA, M.F. de A.C.; ASSIS, R. L. de; OLIVEIRA, S. L. P. de. Perspectivas de mercado para o lúpulo produzido em Nova Friburgo, região serrana fluminense. In: AQUINO, A. M. de *et al.* **Referencial técnico de atratividade agropecuário.** Nova Friburgo: Embrapa; EMATER-RIO, 2019. 65p.

FONSECA, M.F. de A.C.; DIAS, D. V. Da S.; FELIPPE, E. L. da C. **Diagnóstico da demanda de lúpulo nos mercados do Polo Cervejeiro Artesanal da Região de Nova Friburgo – RJ.** Niterói-RJ, PESAGRO-RIO, 2022. 23p. Disponível em: http://www.pesagro.rj.gov.br/sites/site_pesagro/files/arquivos_paginas/Diagn%C3%B3stico%20da%20demanda%20de%20l%C3%BApulo_1.pd.

MARCUSSO, E.F.; MÜLLER, C.V. **Anuário da cerveja no Brasil 2018:** crescimento e inovação. Brasília: MAPA, 2019. 6p. Disponível em:

<http://agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/pasta-publicacoes-DIPOV/anuario-da-cerveja->. Acesso em: 09 set. 2019.



ISBN 978-65-992575-1-3



Parceria:

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

