

entre as “ruas” devido ao sombreamento. Acredita-se que este tratamento, à partir do 4º ano, terá maiores produtividades, quando comparado com os outros tratamentos. Analisando ainda os dados da Tabela 2, percebe-se a baixa produtividade em todos os tratamentos no ano de 1995, ocasionada devido uma estiagem prolongada ocorrida entre os meses de dezembro de 1994 e março de 1995.

CONCLUSÕES

A vegetação natural, apesar da concorrência com o cafeeiro, principalmente em áreas pobres em nutrientes e com déficits hídricos, poderá ser uma aliada (se bem manejada) do produtor, para reduzir as perdas de solo, água e nutrientes, além de reduzir custos com capinas e reposição de fertilizantes.

Em áreas com cafeeiros já implantados, com declividades acentuadas, e que as análises de solo indicam necessidade de calagem, principalmente em épocas de chuvas “fortes” (novembro, dezembro), o produtor poderá aplicar o calcário sobre a vegetação natural e fazer somente a roçagem, pelo menos no período de maiores probabilidades de ocorrência de chuvas intensas.

ESTRATIFICAÇÃO DOS DEFEITOS QUE INTERFEREM NA QUALIDADE DO CAFÉ CONILON NO ESPÍRITO SANTO

J.S.M. Silveira, A.F.A. da Fonseca e N.D.Filho - Eng^{os} Agr^{os} EMCAPA/EMBRAPA

Apesar da grande importância social e econômica que a cafeicultura representa no estado do Espírito Santo, não se verificou com o passar do tempo uma evolução positiva na qualidade do café produzido, compatível com as exigências do mercado internacional. Ao contrário, observa-se, que o cafeicultor vem progressivamente desconsiderando a importância dos cuidados necessários para a obtenção de um produto de boa qualidade, principalmente no que se refere à colheita e processamento do café, provavelmente por ignorar a importância desses tratamentos na qualidade do produto final.

O objetivo do trabalho foi identificar os defeitos mais comuns que interferem na qualidade do café conilon em 40 municípios, permitindo a orientação de campanhas de melhoria de qualidade do café no Espírito Santo.

Para a realização das análises foram coletadas amostras nos municípios de: São Mateus, Nova Venécia, São Gabriel da Palha, Barra de São Francisco, Pancas, Colatina, Marilândia, João Neiva, Ibirapu, Fundão, Guarapari, Aracruz, Iconha, Cachoeiro, Castelo, Alegre, Calçado, Bom Jesus, Apiacá, Guaçu, Domingos Martins, Venda Nova, Pinheiros, Montanha, Linhares, Mimoso do Sul, Muqui, Jerônimo Monteiro, Itaguaçu, Santa Maria de Jetibá, Santa Teresa, Afonso Cláudio, Muniz Freire, Iúna, Rio Novo do Sul, Conceição do castelo e Águia Branca. Em cada Município foram coletadas em média 50 amostras de forma a representar as lavouras existentes no respectivo Município. Foram avaliadas nas amostras: umidade dos grãos, peneira média, número de defeitos e tipo do café. O resultado de classificação de cada amostra foi enviada ao produtor juntamente com as orientações técnicas específicas para a sua realidade, mostrando os defeitos do seu produto de forma discriminada, suas causas e as formas mais adequadas de serem evitadas.

Em ordem de importância, os principais defeitos encontrados para o conilon foram os provenientes de grãos brocados, verdes, chochos e pretos.

Os Municípios foram classificados de acordo com a Tabela 1, considerando-se quatro níveis de incidência de defeitos: muito alta, alta, média e baixa, que correspondem respectivamente aos cafés dos tipos 7/8, 7, 6/7 e 6. O número de defeito para cada nível foi estabelecido em função da proporção de cada defeito em relação aos defeitos para se obter café dos tipos 7/8, 7, 6/7 e 6.