

TIPIFICAÇÃO DO CAFÉ ARÁBICA PRODUZIDO NO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO – SAFRA 98/99¹

Maurício José **FORNAZIER** (EMCAPER/CRDR-CS; crdreserrano@emcaper.com.br); Lúcio Herzog **DE MUNER** (EMCAPER); David dos Santos **MARTINS** (EMCAPER); Renato José **ARLEU** (EMCAPER); Vera Lúcia R. M. **BENASSI** (EMCAPER); Aymbiré Francisco Almeida da **FONSECA** (EMCAPER); Vanildo **PAGIO** (EMCAPER-Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo); Luciano Firme de **ALMEIDA** (CDA)

RESUMO: A cafeicultura capixaba vem, ao longo dos anos, consolidando-se como um dos maiores produtores brasileiros de café, tomando importância pela empregabilidade e geração de divisas agrícolas para o Estado. A qualidade do café é meta da Secretaria de Estado da Agricultura, através do Programa de Sustentabilidade para o Café das Montanhas do Espírito Santo, buscando agregação de valor ao café do Espírito Santo. Com o objetivo de dar suporte ao Programa, foram amostrados 16 municípios produtores de café arábica, em março/2000, sendo as amostras referentes à safra 98/99, realizadas no café em estoque na propriedade rural. Quantificou-se o número de grãos sadios, pretos, verdes, ardidos, brocados e quebrados, calculando-se o tipo e as frequências de ocorrência dos defeitos, por região. Observou-se que os maiores índices de defeitos foram observados na região de Cachoeiro de Itapemirim, seguida de Alegre, Vitória, Centro-Serrana e Colatina. Os defeitos mais frequentes foram grãos quebrados, verdes, ardidos, brocados e pretos, em ordem decrescente. A frequência de ocorrência mostrou 18,7% das amostras com tipo 6 e superiores. A maior incidência foi de café tipo 7 (45,3%).

PALAVRAS CHAVE: *Coffea arabica*, qualidade, tipo, defeitos.

ABSTRACT: Coffee is the most important agricultural exploration on Espírito Santo State and coffee quality is the priority of the State Agricultural Advisory by the Mountain Coffee Sustainability Program. In order to support this program sixteen counties of the arabica coffee plantation region were sampled on March, 2000. Sampling was made collecting stored coffee on coffee farms. Black, unripe, sour, bored, broken and perfect beans were evaluated. Types and frequency of occurrence were measured for each parameter. Cachoeiro de Itapemirim's region showed highest number of defects, followed by Alegre, Vitória, Centro-Serrana and Colatina. Type 6 or better were 18,7% of samples. The highest frequency was observed on type 7 with 45,3% of samples.

KEY-WORDS: *Coffea arabica*, quality, type, defects

INTRODUÇÃO

A cafeicultura capixaba, ao longo dos anos, vem consolidando sua posição de grande produtor de café arábica e robusta, com parque cafeeiro estimado em mais de 530 mil hectares, com 1bilhão de plantas distribuídas em 56mil propriedades rurais, o que evidencia a empregabilidade que a atividade representa no contexto da economia familiar e sua importância sócio-econômica para o Estado do Espírito Santo. Porém, a divulgação do café arábica do Espírito Santo tem sido feita, simplesmente, como de qualidade ruim, conhecida como rio-zona, com tipo 7/8. FONSECA (1994) e SILVEIRA *et al.* (1996) observaram que a média dos defeitos encontrados em amostras de café arábica provenientes de 40 municípios capixabas, em 1992 e 1993, foram de 285 e 238, respectivamente, com tipo equivalente a 7 e 7/8. Em média, somente 0,85% das amostras analisadas apresentaram tipo 6 ou melhor. Entretanto, MELO *et al.* (1999a) relataram indicativos que apontam para a melhor qualidade do café produzido nas montanhas do Espírito Santo, como o alto índice de peneira 17 e acima, o de tipo 6 para melhor e de bebida dura. MELO *et al.* (1999b), trabalhando com café cereja descascado, conseguiram obter bebida dura para melhor, em 100% das amostras analisadas. Os defeitos do café, além da perda de peso, podem ocasionar alterações durante a torração conferindo desuniformidade e afetando a qualidade de produto final. Pode, ainda, tornar o café mais ácido, devido à presença do defeito preto, ou mais adstringente, pela presença do defeito verde (PEREIRA *et al.*, 1996). COELHO *et al.* (1999), observando a ação de grãos ardidos, verdes e pretos sobre a qualidade do café, concluíram que à proporção que cresce a adição de defeitos ao café, sua bebida passa a apresentar padrões piores, chegando a atingir o “riado”. Diversos são os fatores que influenciam no tipo e na bebida do

¹ Fonte Financiadora: CONSÓRCIO BRASILEIRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DO CAFÉ.

café, podendo-se destacar os estágios de maturação do grão, as condições climáticas da região de cultivo, a incidência de pragas e patógenos e os processos de colheita, pós-colheita e armazenamento do produto (CARVALHO *et al.*, 1997). CARNEIRO FILHO & LIMA (1996) apontaram a necessidade da eliminação dos defeitos do café devido às exigências da maioria dos países consumidores em cafés tipo 6 para melhor. Cresce, também, o mercado de cafés finos (COSTA & CHAGAS, 1997). Buscando se inserir no mercado de cafés de melhor qualidade, a Secretaria de Estado da Agricultura implantou o Programa de Sustentabilidade para o Café das Montanhas do Espírito Santo (SEAG, 1999) objetivando a melhoria da qualidade do café arábica capixaba, através de diversas ações que levam a eliminação de defeitos extrínsecos e intrínsecos, agregando valor ao café regional. Com o objetivo de se monitorar a qualidade do café arábica produzido no Espírito Santo, visando fornecer subsídios para implantação e acompanhamento do programa de qualidade de café de montanha, instalou-se o presente trabalho.

MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi conduzido em 16 municípios produtores de café arábica no Estado do Espírito Santo, a saber: Afonso Cláudio, Domingos Martins, Brejetuba, Conceição do Castelo, Vargem Alta, Castelo, Dores do Rio Preto, Muniz Freire, Apiacá, São José do Calçado, Guaçuí, Cariacica, Fundão, Baixo Guandu, Santa Teresa e São Roque do Canaã. As coletas foram realizadas por técnicos da EMCAPER, e se referiram à safra agrícola 98/99, ainda armazenada em mão do produtor rural. O número de amostras coletadas por município foi variável, em função da disponibilidade de café estocado na propriedade. A amostragem foi orientada para a coleta de café em côco na propriedade agrícola, porém diversas amostras foram enviadas em pergaminho ou já piladas, representando a realidade da situação de café, com o produtor rural, em março/2000. Para facilidade de interpretação, os dados foram agrupados por região: Alegre, Cachoeiro de Itapemirim, Centro-Serrana, Colatina e Vitória. As análises foram realizadas pelo Centro de Classificação e Degustação de Café de Conceição do Castelo e pela Companhia de Desenvolvimento Agrícola do Espírito Santo-CDA, contando-se o número de grãos sadios, pretos, ardidos, verdes e brocados, em 300g de café pilado, sub-dividida em amostra de 100g, conforme procedimento padrão de classificação oficial de café – COB – (Decreto-Lei nº 27.173). Calculou-se o total de defeitos e o tipo das amostras pelo somatório do número de defeitos.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados obtidos mostraram que, em média, 29,41% dos grãos analisados apresentavam algum tipo de defeito, sendo estes variáveis, em frequência de ocorrência, por região amostrada. Os maiores índices de defeitos foram constatados nas regiões de Cachoeiro de Itapemirim (34,74%), Alegre (33,59%) e Vitória (32,15%), seguidas da região Centro-Serrana (28,38%) e Colatina (12,14%). A frequência média de ocorrência dos defeitos foram: quebrados (30%), verdes (26,2%), ardidos (21,3%), brocados (17,9%) e pretos (4,7%), ressaltando-se a alta frequência de ocorrência de grãos quebrados. TEIXEIRA (1996) considera que a ausência da utilização de práticas de controle fitossanitário na cafeicultura do Espírito Santo leva o agricultor a antecipar a colheita devido ao ataque da broca-do-café, sendo prática também a colheita com mais de 50% de café verde, o que explicaria a alta incidência de grãos verdes. O número de defeitos encontrados nas amostras variou conforme a região, de 161 (café tipo 7) a 278 (café tipo 7/8), sendo a média estadual, 217 defeitos (café tipo 7) (Figura 1). A frequência de ocorrência de tipos de café arábica (Figura 2), evidencia que 18,7% das amostras analisadas apresentaram tipo 6 para melhor e que a maior incidência foi de amostras com tipo 7 (45,3%), conforme resultados obtidos por SILVEIRA *et al.* (1996), porém, com maior frequência de amostras de melhor tipo, podendo representar avanços na melhoria de qualidade, seja através da utilização de técnicas apropriadas, ou, das condições climáticas favoráveis ao processo de colheita e pós-colheita do café. TEIXEIRA (1998) observou que 49% dos cafeicultores da região de cultivo do café arábica derriçam o café no chão, no processo de colheita, podendo gerar altos índices de café ardido e preto-verde. As altas ocorrências de grãos quebrados podem estar associadas à incidência da broca-do-café e à umidade dos grãos no beneficiamento, fato a ser melhor investigado.

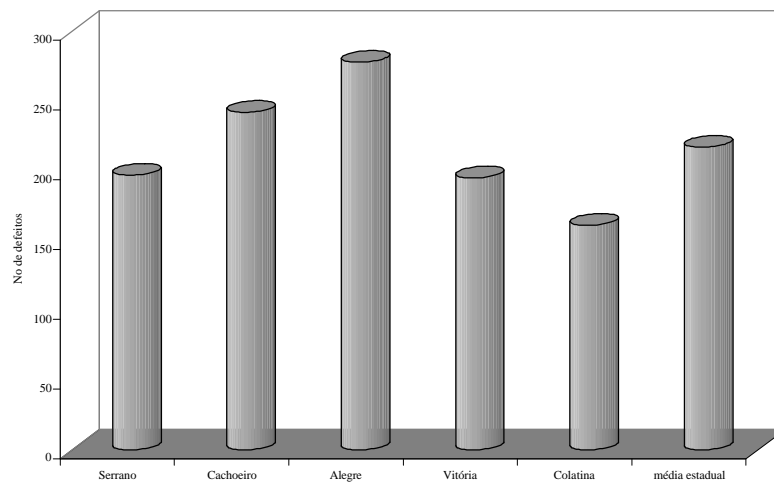


Figura 1: Média de defeitos em café arábica, por região. Safra 98/99

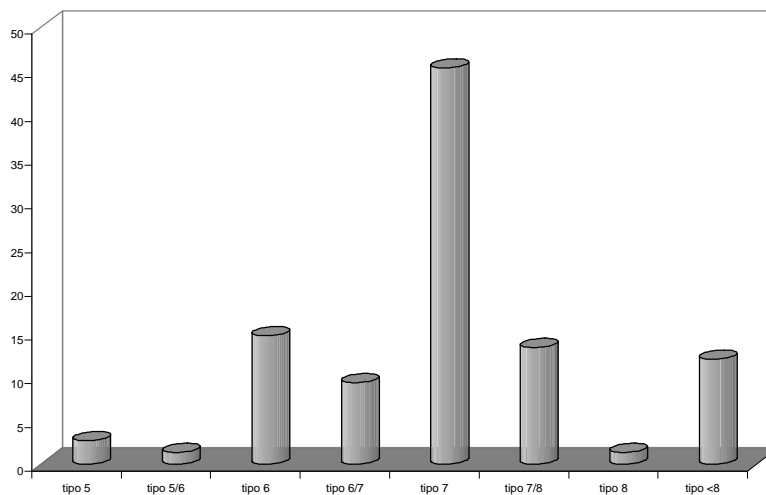


Figura 2: Tipos de café arábica no Estado do Espírito Santo - Safra 98/99.

CONCLUSÃO

O tipo 7 de café foi o mais freqüente nas amostras analisadas, constatando-se baixos índices de café tipo 6 e melhor, evidenciando que programas de qualidade de café devam ser implantados e/ou intensificados em todos os municípios do Espírito Santo produtores de café arábica, visando a inserção do café capixaba entre os cafés finos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CARNEIRO FILHO, F. & LIMA, F.B. Qualidade do café: a necessidade da eliminação de defeitos. CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEIRAS, 22. Anais. Águas de Lindóia/SP, 1996. p.79-80.
- CARVALHO, V.D.; CHAGAS, S.J.R. & SOUZA, S.M.C. Fatores que afetam a qualidade do café. Informe Agropecuário, 18 (187): 5-20, 1997.
- COELHO, K.F.; PEREIRA, R.G.F.A.; LOPES, L.M.V. & BARBOSA, F.C.R. Avaliação da qualidade do café (*Coffea arabica* L.) após a inclusão de grãos defeituosos. CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEIRAS, 25. Anais. Franca/SP, 1999. p.310-312.
- COSTA, L. & CHAGAS, S.J.R. Gourmets – uma alternativa para o mercado de café. Informe Agropecuário, 18 (187): 63-68, 1997

- FONSECA, A.F.A.; SILVEIRA, J.S.M. & BRAGANÇA, S.M. Principais defeitos que interferem no tipo do café no Espírito Santo. CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEEIRAS, 21. Anais. Caxambu/MG, 1994. p. 45.
- MELO, E.V.; SUNDERHUS, A.B. & FORNAZIER, M.J. Indicativos para o café arábica das montanhas do Espírito Santo – classificação e padronização. CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEEIRAS, 24. Anais. Poços de Calda/MG, 1998. p.187.
- MELO, E.V.; SUNDERHUS, A.B. & FORNAZIER, M.J. Indicativos para o café arábica das montanhas do Espírito Santo – Classificação e padronização – safra 99/00. CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEEIRAS, 25. Anais. Franca/SP, 1999a. p.62-63.
- MELO, E.V.; SUNDERHUS, A.B. & FORNAZIER, M.J. Preparo pós-colheita do café na região das montanhas do Espírito Santo. CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEEIRAS, 25. Anais. Franca/SP, 1999b. p.63-64.
- PEREIRA, R.G.F.A.; VILELA, R.; CHAGAS, S.J.R.; SILVA, E.B. & FERREIRA, R.M. Caracterização química dos defeitos verdes, ardidos e pretos de café (*Coffea arabica* L.). CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEEIRAS, 22. Anais. Águas de Lindóia/SP, 1996. p.44-45.
- SEAG-ES. Programa de Sustentabilidade para o Café das Montanhas do Espírito Santo. Vitória/ES, 1999. 29p.
- SILVEIRA, J.S.M.; FONSECA, A.F.A. & FILHO, N.D. Estratificação dos defeitos que interferem na qualidade do café conilon no Espírito Santo. CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEEIRAS, 22. Anais. Águas de Lindóia/SP, 1996. p.107-109.
- TEIXEIRA, M.M. Caracterização, análise e diagnóstico da cafeicultura capixaba. SIMPÓSIO ESTADUAL DO CAFÉ. Anais. Vitória/ES, 1998. p.43-76.
- TEIXEIRA, M.M. Conjuntura atual da cafeicultura capixaba. SIMPÓSIO ESTADUAL DO CAFÉ. Anais. Vitória/ES, 1996. p.177-180.