

TIPIFICAÇÃO DO CAFÉ ARÁBICA PRODUZIDO NO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO – SAFRA 99/00

DE MUNER, L.H.¹; FORNAZIER, M.J.²; MARTINS, D.S.¹; PAGIO, V.³ e OLIVEIRA, G.M.⁴

¹ (INCAPER/SEDE, <café@incaper.es.gov.br>; ² (INCAPER/CRDR-CS, (crdrCserrano@incaper.es.gov.br); ³ (INCAPER/Pref. Municipal de Brejetuba); ⁴ (CDA/Sede)

RESUMO: O Estado do Espírito Santo vem, ao longo dos anos, consolidando-se como um dos maiores produtores brasileiros de café, tendo adquirido na atividade uma importância social e econômica, em razão da 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 36 municípios produtores de café arábica, com um total de 315 amostras, de agosto a dezembro/2000, sendo estas referentes à safra 99/00, realizadas no café em estoque na propriedade rural. Quantificou-se o número de grãos sadios, pretos, pretos-verdes, verdes, ardidos, brocados e quebrados, de acordo com COB (Decreto Lei nº 27.173), calculando-se o tipo e as frequências de ocorrência dos defeitos, por região. Procedeu-se à prova de xícara para se determinar a bebida das amostras. Observou-se que os maiores índices de defeitos foram observados na região de São Gabriel da Palha, seguido de Cachoeiro de Itapemirim, Vitória, Alegre, Centro-Serrana e Colatina. Os defeitos mais frequentes foram: quebrados, ardidos, verdes, pretos-verdes, impurezas, pretos e brocados, em ordem decrescente. A frequência da soma das ocorrências mostrou 28,24% das amostras com tipo 6 e superiores. A maior incidência foi de café tipo 7 (26,69%). Foram constatados 62% de presença de peneira 17 e acima, evidenciando um café de fava grande. A bebida rio foi a mais frequente (43%), porém constatou-se 21% das amostras com bebida dura ou melhor.

Palavras-chave: *Coffea arabica*, qualidade, tipo, defeitos.

CLASSIFICATION BY TYPE OF ARABIC COFFEE PRODUCED IN THE ESPÍRITO SANTO STATE - CROP 99/00

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 thirty six counties of the arabica coffee plantation regions were sampled

from august to december, 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. São Gabriel da Palha's region showed highest number of defects, followed by Cachoeiro de Itapemirim, Vitória, Alegre, Centro-Serrana e Colatina. Type 6 or better were 28.24% of samples. The highest frequency was observed on type 7 with 26,29% of samples.

Key words: *Coffea arabica*, quality, type, defects.

INTRODUÇÃO

O Estado do Espírito Santo vem, ao longo dos anos, consolidando sua posição como grande produtor brasileiro de café, o qual se encontra em mais de 56 mil propriedades rurais (Teixeira, 1996), o que evidencia a empregabilidade que a atividade representa no contexto da economia familiar e sua importância socioeconômica para o Estado do Espírito Santo. A divulgação do café arábica do Espírito Santo é feita, simplesmente, como de qualidade ruim, conhecida como rio-zona, com tipo 7/8. Fonseca et al. (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, foi 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 do produto final. Podem 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 o tipo e a bebida do 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 e 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 e Chagas, 1997).

Com o objetivo de 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), visando a melhoria da qualidade do café arábica capixaba, através de diversas ações que levam à eliminação de defeitos extrínsecos e intrínsecos, agregando valor ao café regional.

A fim de monitorar a qualidade do café arábica produzido no Espírito Santo, objetivando fornecer subsídios para implantação e acompanhamento do programa de qualidade do café de montanha, instalou-se o presente trabalho.

MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi conduzido em 36 municípios produtores de café arábica no Estado do Espírito Santo, a saber: Afonso Cláudio, Água Doce do Norte, Alegre, Alfredo Chaves, Alto Rio Novo, Apiacá, Baixo Guandu, Bom Jesus do Norte, Brejetuba, Cachoeiro de Itapemirim, Cariacica, Castelo, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Dores do Rio Preto, Ecoporanga, Fundão, Guaçuí, Ibatiba, Ibitirama, Iconha, Irupi, Itaguaçu, Iuna, Marechal Floriano, Mimoso do Sul, Muniz Freire, Muqui, Pancas, Rio Novo do Sul, Santa Maria de Jetibá, Santa Teresa, São José do Calçado, São Roque do Canaã, Vargem Alta e Viana. As coletas foram realizadas por técnicos do INCAPER, e se referiram à safra agrícola 99/00, armazenada pelo produtor rural. O número de amostras coletadas por município foi variável, em função da disponibilidade de café estocado na propriedade, totalizando 315 amostras. A amostragem foi orientada para a coleta de café em coco na propriedade agrícola, porém diversas amostras foram enviadas em pergaminho ou já piladas, representando a realidade da situação de café, armazenado na propriedade rural entre agosto e dezembro/2000. Para facilidade de interpretação, os dados foram agrupados por região: Alegre, Cachoeiro de Itapemirim, Centro-Serrana, Colatina, São Gabriel da Palha 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, pretos-verdes, ardidos, verdes, brocados e quebrados, além das impurezas, em 300 g de café pilado, subdividida em amostra de 100 g, 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. Procedeu-se à prova de xícara para se determinar a bebida das amostras.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os maiores índices de defeitos foram constatados nas regiões de São Gabriel da Palha (462), seguido de Cachoeiro de Itapemirim (222), Vitória (219), Alegre (208), Centro-Serrana (162) e Colatina (160). A frequência média de ocorrência dos defeitos foram: quebrados (32,96%), ardidos (16,83%), verdes (14,63%), pretos-verdes (11,08), impurezas (9,44%), pretos (8,12%) e brocados (6,15%), 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. A frequência de ocorrência de tipos de café arábica evidencia que 28,24% das amostras analisadas apresentaram tipo 6 para melhor e que a maior incidência foi de amostras com tipo 7 (26,69%), 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 (13,63%) no beneficiamento, fato a ser melhor investigado.

Tabela 1 - Defeitos apresentados na tipificação do café arábica do Espírito Santo – safra 99/00

R e g i ã o	% de defeitos								Nº total de defeitos	% umidade
	Preto	Preto verde	Ardido	Verde	Brocado	Quebrado	Outros	Impureza		
Alegre	6,45	17,63	13,98	18,82	8,76	26,74	0,90	6,62	208,10	15,44
Cachoeiro de Itapemirim	13,12	9,03	24,83	7,23	9,82	28,05	0,38	7,54	222,38	14,39
Centro-Serrana	7,04	9,99	13,67	17,56	3,26	37,38	0,83	10,26	162,51	12,47
Colatina	9,11	6,00	19,55	5,84	9,02	34,65	0,62	15,20	160,17	13,56
São Gabriel da Palha	16,10	8,30	21,64	1,55	9,69	30,89	0,33	11,49	462,09	14,25
Vitória	0,00	6,87	19,74	16,45	5,88	31,48	0,23	19,35	219,00	13,27
Média Estadual	8,12	11,08	16,83	14,63	6,15	32,96	0,78	9,44	193,37	13,63

CONCLUSÃO

O tipo 7 de café foi o mais freqüente nas amostras analisadas, porém constatou-se 28% de café tipo 6 e melhor, evidenciando que os programas de qualidade de café implantados deve ser intensificados em todos os municípios do Espírito Santo produtores de café arábica, visando a inserção do café capixaba entre os cafés finos.

AGRADECIMENTOS

A todos os extensionistas do INCAPER, dos Escritórios Locais, e aos parceiros da iniciativa privada, que têm contribuído decisivamente para as amostragens e para a construção do programa de qualidade dos cafés do Espírito Santo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CARNEIRO FILHO, F. & LIMA, F.B. Qualidade do café: a necessidade da eliminação de defeitos. CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEEIRAS, 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 CAFEEIRAS, 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 – 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 CAFEIRAS, 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 CAFEIRAS, 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.