

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

Agda Arêdes¹; Sônia Milagres Teixeira²

¹ Mestranda em Agronegócio, Universidade Federal de Goiás, Goiânia-GO, agda.aredes@yahoo.com.br

² Professora, Ph.D., Universidade Federal de Goiás, Goiânia-GO, soniamilagres@agro.ufg.br

RESUMO: Embora a cafeicultura no estado de Goiás apresente volumes de produção pouco expressivos, ela possui 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 o crescimento de mercado de cafés especiais e maior participação do produto na pauta de exportações do Estado. Foram levantados dados nos diversos elos da cadeia produtiva – informações secundárias da produção e dados 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, taxas de produtividade mais altas que as médias dos estados brasileiros, e acima da média nacional. Ao avaliar custos, receitas e prêmio da certificação, observou-se que 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. Embora esta não seja a metodologia de classificação SCAA, BSCA ou SCAE, é a classificação utilizada por Caixeta e Teixeira (2009) e que também foi a fornecida pelos produtores pesquisados. Concluiu-se pela viabilidade de agregar valor pela indicação geográfica do “Café do Cerrado Goiano”.

Palavras-Chave: Atributos de Qualidade, Agregação de Valor, Viabilidade da Certificação.

CERTIFICATION OF ORIGIN THROUGH GEOGRAPHICAL INDICATION FOR COFFEE "CERRADO GOIANO"

ABSTRACT: Although coffee production in the state of Goiás is not very expressive, its climate and soil characteristics are similar to those of the savannah in Minas Gerais, where high quality coffees are produced. This work was carried out to assess the viability of coffee certification in Goiás seeking to improve market share in the specialty coffee market through geographical indication. Secondary data of the production chain and primary information were collected through 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), besides interviews with entrepreneurs in the state's coffee industry. The financial-economic data and certification conditioners were analyzed to discuss the obstacles and possibilities of adapting either the growing or processing sectors for certification. The “goiano” coffee producers selected in the study presented, in the last years, the highest productivity rates among all Brazilian states, that is, rates above the national average. When evaluating costs and potential premium for certification, it was observed that in Goiás the average cost of green coffee production is still higher than in the savannah in Minas Gerais state. It was concluded that the industry link has the highest portion of the gross margin, with a 40% appropriation of the product's retail price, followed by the distribution link with 31% and the production link with 29%. Regarding each producer's net income, it was higher for the Peeled Cherry coffee (36%), followed by Hard (19%), Green (19%) and Rouy (7%) above the final price. It was concluded that geographical indication of the coffee in the Goiás savannah was feasible in adding value to the product.

Key words: Quality attributes, added value, viability of certification.

INTRODUÇÃO

O crescimento do mercado de cafés especiais, aliado ao diferencial de preços do produto, têm feito com que a busca pela certificação e a área plantada 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.

Embora Goiás não esteja entre os estados tradicionalmente produtores, a cafeicultura goiana tem apresentado grandes avanços em termos de qualidade e produtividade. A produção tem se caracterizado pela introdução de sistemas de irrigação (gotejamento e aspersão) que tem minimizado os problemas de desuniformidade pluviométrica, pela

utilização de tecnologias, que somadas à facilidade de mecanização, chuvas no período de enchimento e maturação dos grãos e a baixa umidade relativa do ar na colheita, têm permitido ao café goiano obter vantagens e diferenciação em relação aos custos de produção e à qualidade (FELIPE, 2003).

Segundo Felipe (2003), o Cerrado Goiano apresenta características de clima e solo semelhantes à “Região do Cerrado Mineiro”, local conhecido por produzir café de alta 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, 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-

MATERIAL E MÉTODOS

Para o desenvolvimento desta pesquisa foram levantados dados secundários da produção e primários coletados através de pesquisa de campo e 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 entrevistas junto ao setor cafeeiro do estado: produtores de café, indústria de torrefação e moagem, Sindicato das Indústrias de Café de Goiás (SINCAFÉ/GO), Secretária da Fazenda de Goiás (SEFAZ/GO) e visita ao laboratório da Federação dos Cafeicultores do Cerrado localizado em Patrocínio/MG.

No estudo foi avaliado o *status quo*, ou seja, a situação atual da produção de café no estado de Goiás; realizado levantamento das principais certificadoras de café e de seus condicionantes; levantamento de indicadores econômico-financeiros determinantes da eficiência do mercado cafeeiro em Goiás; análise do custo/benefício da produção de café de qualidade em Goiás; e por fim, levantamento dos pontos fortes, pontos fracos, ameaças e oportunidades da produção certificada, na origem, e no processamento de cafés com qualidade em Goiás.

As metodologias utilizadas para avaliação dos indicadores econômico-financeiros foram de Abreu e Perosa (2009) e Caixeta e Teixeira (2009). Os dados econômico-financeiros utilizados para avaliação da eficiência econômica no elo produção foram obtidos junto a uma fazenda produtora de café localizada em Rio Verde/GO. Para avaliação do benefício/custo na produção de cafés de qualidade foi utilizada a classificação fornecida por três produtores dos municípios de Rio Verde/GO, Luziânia/GO e Cristalina/GO, sendo também a classificação utilizada por Caixeta e Teixeira (2009). Para verificar a eficiência econômico-financeira no beneficiamento e na distribuição do café em Goiás foram utilizados dados fornecidos por uma indústria de torrefação e moagem com sede em Rio Verde/GO e distribuidora em Goiânia/GO, além de dados informados pelo Sincafé/GO e a SEFAZ/GO. A título de comparação foi realizada análise dos custos de produção de duas fazendas cafeeiras, uma localizada em Patrocínio/MG e outra em Rio Verde/GO. Os dados da fazenda de Patrocínio/MG foram obtidos a partir do trabalho desenvolvido por Teixeira (2001) e atualizados pelo IPC-A (Índice de Preço ao Consumidor Amplo).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conjuntura da produção

Goiás apresenta pequena participação na economia e na produção brasileira de café, ocupando o 6º lugar no ranking nacional de produção em 2009, sendo contudo, o 1º colocado na Região Centro-Oeste (SEPIN/GO, 2010). A área plantada de café é predominantemente irrigada. Em 2008, a área total cultivada correspondeu a 8.400 hectares, valor bem distante da área apta ao cultivo de 10.641.800 hectares conforme zoneamento agroclimático para a cultura (ASSAD *et al.*, 2001; BONOMO *et al.*, 2008). As microrregiões que concentram maior área cultivada, com 77,07% do total são: Entorno de Brasília (35,80%), Catalão (28,68%) e Anápolis (12,60%) (IBGE, 2010).

Em 2008, Goiás contribuiu com 0,68% da produção nacional, 19.129 toneladas. Entre os anos de 2003 e 2008, Cristalina produziu 40,98% da média de produção correspondente a 16.366 toneladas; seguida por Campo Alegre de Goiás com 11,20%, Catalão 9,08% e Ipameri com 8,05%. No mesmo ano quando a produtividade brasileira foi de 1.258 kg/ha, a goiana foi de 2.452 kg/ha. Cristalina apresentou nos anos de 2006, 2007 e 2008 média de 3.600 kg/ha, o triplo do rendimento médio nacional (IBGE, 2010).

Existem cerca de 1.893 unidades produtoras de café no estado, sendo 1.468 produtoras de café arábica e 425 de *conillon*, (IBGE, 2010).

São 16 indústrias goianas de torrefação de café autorizadas pela ABIC a comercializarem seus produtos no mercado somando 39 marcas (ABIC, 2010).

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 01, que identifica e resume as principais características e condicionantes das certificações. Na Tabela 01 existem duas certificações brasileiras reconhecidas mundialmente, Indicação de Procedência (IP) “Região do Cerrado Mineiro” e BSCA que fazem parte das principais associações do mercado de café, a SCAA e a SCAE. Contudo, apenas a IP “Região do Cerrado Mineiro” é considerada uma certificação de origem. Ao contrário das certificações nacionais, as

certificações internacionais não avaliam apenas a qualidade da bebida, mas focam a sustentabilidade da produção, responsabilidade social e ambiental,

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 BSCA, Fair Trade ou 4C. No caso do Café do Cerrado o produtor obrigatoriamente deverá ter sua propriedade localizada dentro da área delimitada (região demarcada e registrada no INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial pela Associação detentora da IP) 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 01, 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 01: Foco das principais certificações de café no mercado, características em comuns e diversas entre elas.

	REGIÃO DO CERRADO MINEIRO	BSCA	UTZ KAPEH	FAIR TRADE	4C	KOSHER	RAINFORREST
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	Não	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
Foco no café verde	Sim	Sim	Não	Sim	Sim	Não	Não
Equivalência entre selos	Não	Não	Não	Não	Sim	Não	Sim

Fonte: Dados da pesquisa, 2010.

Elaborado pela autora.

* Como interessa a proteção em outros países o Regulamento de Uso pode incluir regulamentações exigidas por outros países.

ANÁLISE DOS INDICADORES FINANCEIROS NA CAFEICULTURA, NO PROCESSAMENTO E NO VAREJO

Comparando custos de produção de duas propriedades cafeicultoras localizadas no bioma Cerrado, sendo uma delas localizada em Rio Verde/GO e outra em Patrocínio/MG, constatou-se que o custo de produzir 1 kg de café verde de qualidade na propriedade de Rio Verde/GO foi de R\$4,05 entre 2009 e 2010, considerando custos de uma propriedade 100% irrigada e predomínio de colheita mecânica.

De acordo com Teixeira (2001) e dados da pesquisa, o custo médio de produção no final de 2010 na propriedade de Patrocínio/MG foi de R\$ 218,35/sc e de R\$257,69/sc na propriedade de Rio Verde/GO. Uma diferença de R\$39,34/sc indicando que a produção na propriedade de rio Verde/GO é mais onerosa. Enquanto a colheita mecânica representou 10% do custo de produção da saca de café e a manual 19% na propriedade de Patrocínio/MG, na propriedade de Rio Verde/GO cada uma representou 5% do custo total. Os custos de manutenção na propriedade de 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%. Na propriedade de Patrocínio/MG estes mesmos custos corresponderam respectivamente a 17% e 18%. Os custos fixos nas duas propriedades não tiveram resultados discrepantes, enquanto na de Patrocínio/MG os gastos fixos foram mais altos para manutenção e aquisição de máquinas, na de 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.

Para identificação dos custos de industrialização e de distribuição do café em Goiás, foram realizadas entrevistas a uma empresa exportadora de café com sede em Rio Verde/GO cuja distribuidora está localizada em Goiânia/GO, bem como entrevistas ao Sincafé/GO (Sindicato das Indústrias de café de Goiás) e a SEFAZ/GO (Secretaria da Fazenda do Estado de Goiás). O custo de processamento e transporte de café em Goiás pela indústria pesquisada foi determinado em R\$4,82/kg, o custo de distribuição R\$3,73/kg e o custo total de processamento e distribuição do café no estado R\$8,55/kg.

CUSTOS DA CERTIFICAÇÃO

- Elo Produção.

Pode-se inferir que o elo indústria foi aquele que deteve maior parcela de margem bruta na cadeia produtiva de 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%. Em Goiás a desorganização da cadeia torna os processos de certificação mais difíceis e o resultado é a desvalorização do produto. A Margem Líquida na Produção (ML) na venda do café tipo Cereja Descascado foi R\$1,45/kg. A ML para o tipo Dura foi R\$0,78, para o Verde R\$0,78 e para o Riada R\$0,28. Inferindo que o mercado pagou ao produtor preço melhor pela qualidade.

- Elo Indústria e Distribuição

A Margem Líquida Apropriada no Processamento (ML_A) estimada foi de 13%. Ou seja, para cada R\$1,00 do preço de varejo, o retorno da indústria foi R\$0,13.

O elo distribuição obteve ML_A de 18% sobre o preço de venda no varejo do café, o que correspondeu a um retorno de R\$2,10/kg.

ANÁLISE DE BENEFÍCIO/CUSTO DO CAFÉ DE QUALIDADE

A análise de benefício/custo do café de qualidade iniciou com a comparação dos indicadores entre os tipos Cereja Descascado que produz bebida mole ou estritamente mole, Dura, Verde e Riada. Os dados utilizados para comparação foram coletados numa fazenda produtora e exportadora de cafés de qualidade localizada em Rio Verde, estado de Goiás. As receitas e os custos na cafeicultura foram obtidos através de visita e entrevista fornecidos pelos administradores.

Inferiu-se que a relação benefício/custo é maior para o Cereja Descascado com receita líquida de 36%, ou seja, para cada R\$1,00 investido na produção o produtor obteve 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 Cereja Descascado em Goiás é muito superior ao de se produzir os tipos Dura, Verde e principalmente Riada. Embora tenha produzido 200 sacas a mais de café Verde e Dura, a receita total do Cereja Descascado foi de R\$78.000,00, valor superior à soma da receita do Dura e do Verde em 2009. O principal determinante desta diferença foi o preço pago ao produtor pelo tipo Cereja Descascado em relação aos tipos Verde e Dura, diferença de R\$40,00/sc.

Tabela 02: 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%
Riada	1500	260,00	390.000,00	364.122,00	1,07	7%

Dados da pesquisa, 2010.

Elaborado pela autora com base nos dados informados por uma fazenda cafeicultora localizada em Rio Verde/GO.

PONTOS FORTES, FRACOS, OPORTUNIDADES E AMEAÇAS DA PRODUÇÃO CERTIFICADA, NA ORIGEM, E NO PROCESSAMENTO DE CAFÉS COM QUALIDADE EM GOIÁS

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 desta região tem permitido aos produtores a diversificação de suas rendas, principalmente a partir do ano 2000 quando houve diminuição do turismo na região que se tornou conhecida como “corredor da miséria” (CAMPOS e VALENTE, 2010). Para Campos e Valente (2010) o café tradicional da “Região Nordeste Goiano” que se caracteriza pela produção familiar, orgânica, com a utilização de 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 da Região de Cristalina/GO de se associarem. A futura associação terá como objetivo principal somar força para obter do governo estadual, do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) e do SEBRAE apoio e financiamentos para a cafeicultura regional, além de palestras de sensibilização para produtores que poderão ser ministradas pelo INPI.

Um ponto forte a se destacar na cafeicultura goiana é o uso de tecnologias, colheitadeira mecânica e irrigação. Além disso, estudo científico realizado por Felipe (2003) avaliou o café da “Região Cerrado Goiano” sob parâmetros de qualidade e constatou que a bebida 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.

Outro ponto forte é o Programa Cesta Básica da SEFAZ/GO que isenta o produtor da tributação do ICMS quando da saída do café em coco e em grão do próprio estabelecimento com destino a industrialização no estado.

Tabela 03: Pontos fortes e fracos do elo produção.

Pontos Fortes	Pontos Fracos
Reputação da cultura no Nordeste Goiano; Organização e criação de parcerias com entidades estratégicas em Alto do Paraíso de Goiás/GO; Interesse em associação em Cristalina/GO; Uso de tecnologia e irrigação; Expansão da área plantada; Enquadramento da bebida dentro dos parâmetros de qualidade; Programa Cesta Básica da SEFAZ/GO.	Inexistência de associações (Pessoa Jurídica) de produtores; Necessidade de mais apoio do governo estadual; O preço oferecido pelo café da “Região Cerrado Goiano” ao produtor é baixo dentro do próprio estado; Pouco conhecimento sobre a história do café no estado; Falta divulgação do produto.

Fonte: Dados da pesquisa.
Elaborada pela autora.

Elo Indústria - 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 da “Região 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.

Elo distribuição - o consumidor final é um dos mais prejudicados com a desorganização da cadeia, perdendo a 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 de 200 sacas de 60 kg.

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%.

Tabela 04: Pontos fortes e fracos do elo indústria e do elo distribuição.

Pontos Fortes	Pontos Fracos
Existência de certificações na indústria; Interesse em adquirir café goiano de qualidade; Desejo de ampliação do negócio/novos mercados; Pretensão da UFG em participar da discussão dos arranjos para a certificação do café de Goiás; Benefícios tributários na industrialização e na distribuição do café em Goiás.	Ausência de mais diálogo entre indústria e produtor; Ausência de máquinas classificadoras modernas; Aquisição de matéria-prima de outros estados. Goianos desconhecem a história da cafeicultura no estado e sua qualidade; Goianos não consomem produtos de qualidade do próprio estado; Não há reconhecimento do mercado pelo produto de qualidade.

Fonte: Dados da pesquisa, 2010.
Elaborada pela autora.

CONCLUSÕES

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”. 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.

O elo indústria é o que detém maior margem bruta no Sistema Agroindustrial do Café no estado 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-se que o produtor obtém renda líquida de 36% para o tipo Cereja Descascado 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 interesse da UFG em processar cafés de qualidade para consumo interno e possível associação dos produtores da Região de Cristalina/GO que trará benefícios e mais apoio do governo estadual ao setor. Constatou-se na pesquisa que os grãos goianos tem qualidade comparável ao café da “Região do Cerrado Mineiro”, no entanto os consumidores do próprio estado desconhecem esta qualidade.

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 da Chapada dos Veadeiros. Em parceria com a Embrapa e outras instituições de poder, os produtores e suas famílias têm diversificado e gerado nova forma de obtenção 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 à região, levando experiências da produção de café orgânico de Minas Gerais para os goianos.

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 no mercado nacional e internacional. 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.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 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.
- 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 BRASILEIRADA 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. 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.
- 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.
- 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.

- 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. 2010.
- 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.
- 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 - Perpspective of the Agri-food, 2001.