

# 35º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

## **TEOR DE UMIDADE DO CAFÉ ARÁBICA PRODUZIDO E COMERCIALIZADO EM IÚNA-ES**

Fernanda Matos de Moura Almeida – Mestranda em Ciências Contábeis pela FUCAPE, Docente das Faculdades Unificadas Doctum de Iúna; Luiz de Andrade Almeida – Bacharel em Administração pelas Faculdades Unificadas Doctum de Iúna

Um fator importante na análise da qualidade do café, e que apresenta contribuição expressiva para sua comercialização, é o processo de secagem. Durante o processo de secagem do café, alguns fatores devem ser observados, e Matiello *et al.* (2005) destacam que a característica mais importante para garantir a qualidade, é o teor de umidade. Independente da classificação do café, o teor de umidade não poderá exceder o limite máximo de tolerância de 12,5% (MAPA, 2008).

Encontra-se na literatura uma variação entre 10,5% e 12,5% de indicação para o teor de umidade do café arábica. Foi considerado nessa pesquisa o teor de 12% conforme orientação da de uma cooperativa atuante na região há 30 anos - COOCAFÉ (2006) e Matiello *et al.* (2005).

Quanto aos métodos de secagem indicados, Borém (2009) garante com base na vasta experiência enquanto pesquisador, que o melhor método de secagem para o café, é o método combinado entre terreiro e secador.

Observando esses pontos descritos anteriormente, essa pesquisa tem como objetivo geral verificar como o teor de umidade do café arábica produzido e comercializado em Iúna-ES influencia na rentabilidade do produtor rural. Para tanto foram convidados a participar da pesquisa os compradores de café atuantes em Iúna-ES que possuem registro na Secretaria de Estado da Fazenda ES – SEFAZ, e estes indicaram alguns produtores de café para que fosse possível analisar o custo operacional de secagem do café desses produtores. Um total de 09 compradores de café de Iúna-ES participou da presente pesquisa e 12 produtores de café.

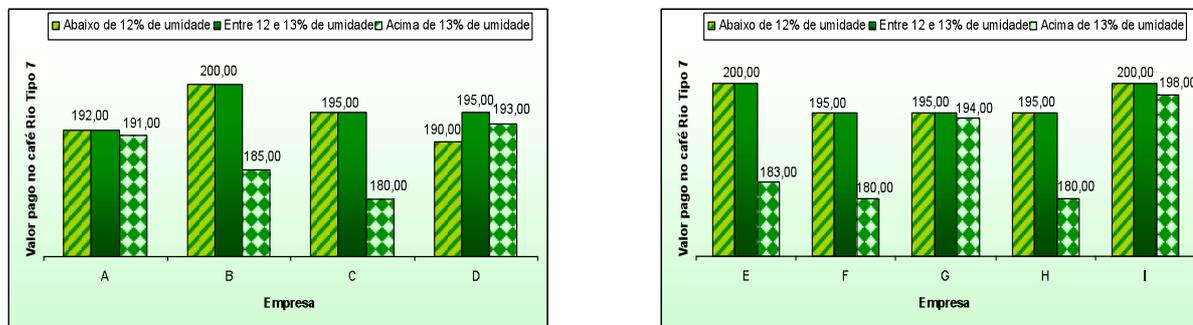
A pesquisa é do tipo descritiva, bibliográfica e de levantamento. As entrevistas foram realizadas em de 15 de abril e maio de 2009. Os pesquisadores elaboraram uma planilha de custo, via sistema Microsoft Office Excel 2003 para calcular o custo operacional de secagem do café utilizando informações de 02 agrônomos atuantes na região, para o custo da secagem – via terreiro e/ou secagem combinada (terreiro/secador).

### **Resultados obtidos e considerações finais**

O perfil dos compradores de café que participaram da pesquisa é de atuação no mercado há mais de 05 anos (55%); todos compram café dos produtores de Iúna; é unanimidade entre eles a predominância do comércio do café arábica porque a região não é propícia ao cultivo do café conilon; compraram juntos, aproximadamente 293.000 mil sacas de café em Iúna correspondente à safra 2008/2009; todos os 11 compradores disseram considerar como características importantes analisadas por eles no momento da compra do café: teor de umidade, bebida, volume de cata e quantidade de defeito; 89% destes consideram o teor de umidade como sendo uma característica muito importante e que influencia no preço final do café.

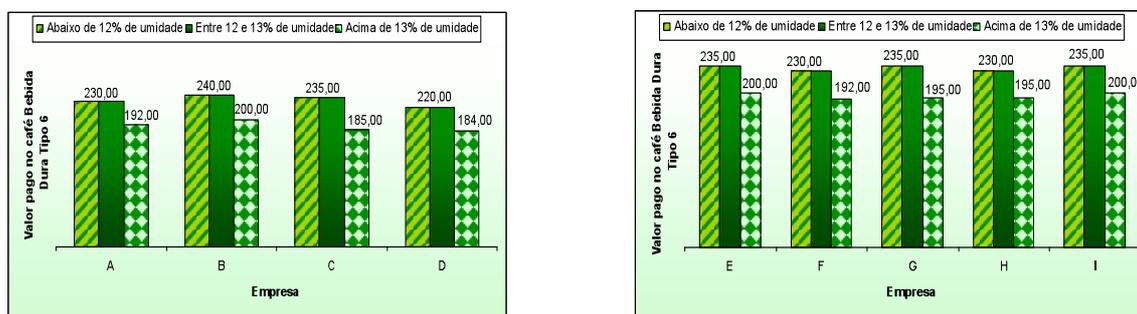
Quando os compradores de café foram interrogados em relação à diferença de preço do café em função especificamente do teor de umidade, verificou-se claramente que existe diferença no preço do café úmido, seco ou muito seco. Em média a diferença de preço do café úmido em relação aos cafés secos ou muito secos é de R\$ 9,22 por saca para o café Rio Tipo 7.

**Figura 1:** Valor pago pelo café rio tipo 7 em função da umidade do café



Para o café Bebida Dura tipo 6, a variação do preço se demonstrou ainda mais significativa. Em média, a diferença é paga pelos compradores de café entre um café bebida dura tipo 6 úmido ou um café seco/muito seco é de R\$ 38,55 por saca. Constatou-se com essa pesquisa que, tanto o café rio quanto o bebida, quando comercializados no teor de umidade adequado ao comércio, geram rendimentos expressivos para o produtor.

**Figura 2:** Valor pago pelo café bebida dura tipo 6 em função da umidade do café



Vale destacar que 19% do café comercializado em Iúna-ES apresenta características de café úmido. Torna-se possível afirmar com essa pesquisa que esses produtores estão diminuindo a rentabilidade dos produtores rurais com a comercialização do seu café, além de afetar diretamente a economia do município.

Dentre os produtores que participaram da pesquisa, todos cultivam café arábica há mais de 10 anos, e a produção varia de 400 a 7.200 sacas, sendo em sua maioria café rio tipo 7. Os métodos de secagem utilizados por esses produtores é a secagem combinada entre terreiro e secador e alguns produtores utilizam somente o terreiro. O custo operacional médio para secagem do café arábica é de R\$ 9,14 para a secagem combinada e R\$ 11,04 para a secagem via terreiro.

**Tabela 4:** Custo operacional de secagem do café em terreiro, ou secagem combinada por saca de 60 kg

<b>PRODUTOR</b>	<b>Terreiro e Secador (R\$)</b>	<b>Terreiro (R\$)</b>
A	9,25	-
B	9,16	-
C	8,80	-
D	11,63	-
E	9,25	-
F	8,54	-
G	8,40	-
H	8,08	-
I	-	17,28
J	-	7,68
L	-	12,00
M	-	7,20

O produtor que prepara o café com teor de umidade diferente da indicação para comércio (12%), está deixando de ganhar R\$ 38,55 por saca no caso do café bebida dura tipo 6. Preparando o café com 12% de umidade, o produtor pagará o custo operacional de seca (R\$ 9,14), e ainda ganhará R\$ 29,41 por saca. Isso, considerando que o café é arábica, bebida dura tipo 6 e que o produtor utiliza o método de secagem combinada.

Verificou-se com clareza nessa pesquisa, que no mercado de Iúna-ES existe uma diferença expressiva no preço do café arábica no ato da comercialização, em função do teor de umidade apresentado, tanto para o Rio tipo 7, quanto para o Bebida Dura tipo 6. Essa variação impacta diretamente na rentabilidade do produtor rural.