

QUALIDADE DE CAFÉS ARÁBICA (BEBIDA E TIPO) DE PEQUENOS PRODUTORES DE MICROBACIAS HIDROGRÁFICAS DE PORCIÚNCULA E VARRE SAI, NOROESTE FLUMINENSE – PRIMEIROS RESULTADOS

WE de B Andrade (PESAGRO-RIO), JM Ferreira (PESAGRO-RIO), JF Pinto (MAPA), LAA de Oliveira (PESAGRO-RIO), AP das Virgens (EMATER-RIO)

A moderna cafeicultura fluminense tem incluído em suas metas a obtenção de cafés de qualidade, de modo a dar sustentabilidade à atividade, sobretudo na inclusão da pequena produção. A partir daí, surgiu a necessidade de se ter, inicialmente, um rápido diagnóstico da situação atual da qualidade do café, para direcionamento de trabalhos futuros. Assim, foram coletadas amostras de café de alguns produtores na safra 2012/2013, para caracterização da qualidade final de seu produto quanto ao tipo e bebida.

Durante esse período, foi possível a coleta de 17 amostras de café, de três produtores de Porciúncula e de um produtor em Varre Sai, ambos os municípios do Noroeste Fluminense.

Em Porciúncula foram estabelecidos contatos com os produtores Marcos Fernando Pelegrini Menezes, Microbacia Bonsucesso, Distrito de Purlândia, Comunidade Arataca, Sítio Arataca, com a coleta de 12 amostras. Outros produtores selecionados foram Samuel Vianey Menin, Microbacia Ouro, Distrito Santa Clara, com 3 amostras e José Sávio Murici Vieira, Microbacia Bonsucesso, Sítio Santa Terezinha, Distrito de Purlândia, com 01 amostra. Em Varre Sai foi coletada 01 amostra do produtor José Ferreira Pinto, Microbacia Ribeirão Varre Sai, Fazenda Malacacheta. Um total de 17 amostras foi enviado ao Laboratório de Análises de Café Grão Mestre, localizado na cidade do Rio de Janeiro. Neste trabalho são apresentados os dados obtidos para qualidade da bebida e tipo.

Resultados e conclusões

Resultados da classificação das amostras quanto à bebida e tipo do café de produtores amostrados em Porciúncula e Varre Sai, 2013, encontram-se na Tabela 1.

TABELA 1 – Resultados da classificação das amostras quanto à bebida e tipo do café de produtores amostrados em Porciúncula e Varre Sai. 2013¹.

Número de Amostras ²	Bebida	Tipo de Amostra
01	Mole Limpa	Catuai Vermelho. Cereja Descascado
02	Apenas Mole	Catuai Vermelho. Cereja Descascado
04	Dura	Catuai Vermelho. Cereja Descascado
03	Riado	Catuai Vermelho. Cereja Descascado, seco, boia
03	Rio	Catuai Vermelho. Colhido com terra
04	Rio Zona	Catuai Vermelho. Colhido com terra
Número de Amostras	Tipo	Tipo de Amostra
05	< 6	Catuai Vermelho. Cereja Descascado
07	6 - 7	Catuai Vermelho. Cereja Descascado
04	> 7	Catuai Vermelho. Cereja Descascado, seco, boia, varrição

¹ Análises realizadas no Laboratório de Análises de Café Grão Mestre, Rio de Janeiro – RJ.

² Amostras retiradas pelos próprios produtores. Só foram classificadas 16 amostras quanto ao tipo.

Em termos de qualidade de bebida e tipo (Tabela 1), algumas amostras se destacaram, com bebida mole limpa (01 amostra), apenas mole (02 amostras) e bebida dura (04 amostras). Quanto ao tipo, 05 amostras foram classificadas até 6, 07 amostras entre 6 – 7 e 04 amostras acima de 7. Predomina na região amostrada o Catuai Vermelho.

Melhor qualidade de bebida foi obtida nos cafés cereja descascado, independentemente dos produtores. Isso é um indicativo de que os descascadores instalados na região terão grande importância na melhoria da qualidade. Por outro lado, as piores amostras em termos de bebida se referem a amostras de café colhido com terra (café de varrição), apesar de algumas amostras de cereja descascado também não obterem boa classificação em termos de bebida.

Quanto ao tipo, os cafés de melhor qualidade foram classificados entre os tipos 5 – 6, se encaixando no tipo exigido pela cotação oficial do café. Os piores cafés em termos de bebida foram os que obtiveram tipo acima de 6, devido à maior presença de defeitos.

Baseado nestes resultados, a ideia inicial era se realizar o acompanhamento mais de perto dos produtores, procurando identificar gargalos que possam influenciar na bebida. Com o atraso das análises, não foi possível aplicar estes resultados na safra deste ano (2013/2014). Espera-se que com as novas amostras coletadas em 2014 se possam atualizar estas informações iniciais e discutir junto aos produtores possíveis ações e/ou adoção de práticas mais adequadas para a melhoria da qualidade local, a partir da safra 2014/2015.