

CARACTERÍSTICAS DAS LAVOURAS E INFRAESTRUTURA EMPREGADA NA PÓS COLHEITA DO CAFÉ AMOSTRADAS NO PROGRAMA DE REGIONALIZAÇÃO DA QUALIDADE DO CAFÉ DA REGIÃO SUL DE MINAS GERAIS – BIOEX/CNPq/EPAMIG¹

Renil Franklin de FREITAS, Departamento de Fitopatologia - UFLA-MG, e-mail: renilff@ufla.br, Sára Maria CHALFOUN, EPAMIG-CTSM/EcoCentro, Moisés MOURÃO JÚNIOR, Departamento de Estatística e Experimentação Agrícola - UFLA, Marcelo Cláudio PEREIRA, Departamento de Ciência dos Alimentos - UFLA.

RESUMO: O cultivo dos cafezais de forma adequada por si não garante a obtenção de um produto de boa qualidade, cuidados na colheita e processamento devem ser incluídos como por exemplo colher o café evitando o contato com o solo, lavar os frutos colhidos e separar as impurezas, realizar a secagem sem expor o café às chuvas entre outras práticas. Este trabalho como parte do programa de regionalização da qualidade do café no Sul de Minas Gerais BIOEX/CNPq/EPAMIG teve como objetivo estudar 170 propriedades de café amostradas na região Sul de Minas Gerais quanto a estrutura e tecnologia empregadas para preservar a qualidade do café. Um questionário foi utilizado para coletar as informações a respeito das propriedades e das lavouras de café. As propriedades foram agrupadas de acordo com o tamanho da lavoura em hectares, pequena menos que 10, média de 10-50 e grande maior 50. A colheita do café foi realizada entre os meses março e novembro sendo este período subdividido em três fases a depender da quantidade de chuvas. A primeira fase (C/S) caracterizada pela diminuição das chuvas, a segunda fase (S) com índices pluviométricos muito baixos e constantes e a terceira fase (C/S) caracterizadas pelo início da estação chuvosa. A maioria dos cafezais amostrados (93,7%) ocupavam áreas maiores que 10 hectares. A cultivar mais utilizada foi a Mundo Novo com 94,48% de frequência, seguida pela Catuaí com 85,9%, sendo que 66,26% das propriedades utilizaram as cultivares Mundo Novo e Catuaí em combinação. A cultivar Catuaí tem amadurecimento dos frutos mais uniforme e é mais precoce que a Mundo Novo, como consequência disto tem-se período de colheita mais extenso em 71,3% das grandes e em 42,2% das médias propriedades. O controle da ferrugem e do bicho-mineiro foram realizados pela maioria das propriedades, já o controle da broca foi realizado pela maioria das grandes e pequenas propriedades e por somente 22,2% das médias propriedades. Com os dados obtidos neste trabalho não foi possível detectar o motivo porque poucas propriedades de tamanho médio realizaram o controle da broca. A colheita por derriça no pano ocorre em 66,3% do total de propriedades amostradas, porém 16,9% ainda colhem por derriça no chão. Este resultado reflete o cuidado dos produtores no sentido de evitar o contato dos frutos com o chão reduzindo a da qualidade do produto, mas que ainda pode ser melhorado. O uso de terreiro revestido cimento para a secagem dos frutos de café ocorre em 89,8% das propriedades, apenas 3,6% usam terreiro de chão sem nenhum revestimento. A secagem em terreiros sem revestimento é considerado um ponto crítico de contaminação por fungos que praticamente está resolvido no Sul de Minas Gerais. O uso de secador mecânico e do lavador-separador aparece em mais de 80% das propriedades grandes e médias, porém apenas 25% dos pequenos proprietários adotam essas duas práticas.

PALAVRAS-CHAVE: Café, Qualidade, Estrutura pós colheita, Sul de Minas.

ABSTRACT: This work was part of the program of regionalization of the quality of the coffee in the South of Minas Gerais BIOEX/CNPq/EPAMIG. The aim of this work was studying 170 coffee-producing farmers sampled in the south region of Minas Gerais about their structure and technology used to preserve the quality of the coffee. A questionnaire was used to collect the information regarding size of properties and other characteristics coffee crop. The properties were divided in size class, farmers with less than 10 hectares was called small ones, between 10-50 medium ones, and larger 50 big ones. The crop of the coffee was accomplished among the months march and november, this period was subdivided in three phases to depend of the amount of rains. The first phase (C/S) was characterized by the decrease of the rains, the second phase (S) with very low and constant pluviometric indexes, the third phase (C/S) was characterized by the beginning of the rainy station. Most of the coffee plantations sampled (93,7%) were larger areas than 10 hectares. The most used cultivar was Novo Mundo with 94,48% of frequency, the second was Catuaí with

¹ Trabalho desenvolvido com apoio do PROGRAMA DE REGIONALIZAÇÃO DA QUALIDADE DO CAFÉ DA REGIÃO SUL DE MINAS GERAIS – BIOEX-CNPq/CAFÉ, CONSÓRCIO BRASILEIRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DO CAFÉ, CBP & D/CAFÉ

85,9%. The Novo Mundo and Catuaí were used in combination in 66,26% properties. The cultivar Catuaí has precocious and uniform ripening if it is compared with cultivar Novo Mundo, a consequence of this is extensive crop period in 71,3% of the big and 42,2% of the medium properties. The control of the rust and of the bug-miner were accomplished by most of the properties. The control of the was accomplished by most of the big and small properties and only 22,2% of the medium properties. It was not possible to detect in this work the reasons because few properties of medium size accomplished the control of the *Hypothenemus hampei*. The stripped crop in the cloth occurs in 66,3% of the all properties sampled, however 16,9% still stripped without covered the ground with cloth. This result reflects the care of the producers in the sense of avoiding the contact of the fruits with the ground reducing the quality of the product, but that can still be gotten better. The use of yard covered cement for coffee fruits drying occurs in 89,8% of the properties. Only 3,6% used ground yard without any coating. The drying in yards without coating is considered one point of green coffee bean contamination by fungi that practically is resolved in the South of Minas Gerais. The use of mechanical dryer and of the washer-separador appears in more than 80% of the big and medium properties, however only 25% of the small proprietors adopt those two practices.

KEY WORDS: Coffee, Quality, Post harvest, South of Minas Gerais

INTRODUÇÃO

Minas Gerais é o estado brasileiro que mais produz café e a região Sul de Minas contribuiu com mais de 50% da produção mineira dispondo de 55,8% da infra-estrutura total utilizada na cafeicultura do estado, tais como energia elétrica, terreiros de secagem revestido de cimento, secadores mecânico, tulhas, lavadores, despoldadores, máquinas de beneficiar, pulverizadores (FAEMG, 1999). O cultivo dos cafezais de forma adequada por si não garante a obtenção de um produto de boa qualidade, cuidados na colheita e processamento devem ser incluídos, como exemplo são os produtores classificados na fase eliminatória do 4º Prêmio Brasil de Qualidade para Espresso. Todos realizaram a colheita do café por derrça no pano, utilizaram lavador-separador e realizaram a secagem do café sem exposição à chuva (Chalfoun, 1996).

A derrça no pano é o processo de colheita mais recomendado para as regiões mais elevadas e de inverno úmido (Matiello, 1991). A colheita por derrça no chão, aliada às condições desfavoráveis, segundo Bengazo e Paula (1985) é a principal causa da obtenção de cafés com características de sabor e aroma inferiores. Após a colheita, a lavagem dos frutos de café é indispensável para manter a qualidade do café nas etapas seguintes. A menor utilização de recursos tecnológicos necessários para manutenção da qualidade do produto é uma das conseqüências do baixo poder aquisitivo dos cafeicultores (Lacerda Filho, 1986).

A inexistência de política interna para a sustentação do setor cafeeiro no decorrer da crise gerada a partir de 1986 (Matiello et al., 1993), e em seguida, as mudanças no mercado externo em 1989 com o rompimento das cláusulas econômicas do Acordo Internacional do Café resultaram na descapitalização dos cafeicultores e no declínio de parte das lavouras. Desta forma, esses fatos provocaram uma seleção dos produtores permanecendo na atividade aqueles mais competitivos (FAEMG, 1996). Neste ambiente de mercado a produtividade e a oferta de um produto de boa qualidade traçam o novo perfil da cafeicultura brasileira.

Considerando que as pequenas e médias propriedades produtoras de café ainda representam grande parte das lavouras do Sul de Minas e, que esta região abastece o mercado com cafés de bebida fina, este trabalho teve como objetivo caracterizar as fazendas de café quanto aos recursos tecnológicos que preservam a qualidade do café. O conjunto de dados obtidos de cada propriedade fazem parte do programa de regionalização da qualidade do café BIOEX/CNPq/EPAMIG financiado pelo CNPq.

MATERIAL E MÉTODOS

As informações obtidas neste trabalho relativas ao ano agrícola 1998/99 foram fornecidas por 170 proprietários ou responsáveis pelas lavouras de café localizadas em 17 municípios da região Sul de Minas Gerais. Foram selecionados municípios com um parque cafeeiro de no mínimo 10 milhões de pés de café, entre eles Três Pontas, Carmo do Rio Claro, Campos Gerais, Boa Esperança, Lavras, Guaxupé, Jacutinga, Carmo de Minas, Machado, Varginha, São Sebastião do Paraíso, Ouro Fino, Santa Rita do Sapucaí, Campestre, Cabo Verde, Botelhos e Nepomuceno.

De cada município foram obtidas amostras de dez propriedades indicadas por extensionistas da EMATER-MG de cada localidade. Cada amostra era composta de 4 kg de café em coco. As análises foram realizadas no Laboratório de Patologia de Sementes do Departamento de Fitopatologia da UFLA e no Laboratório de Ecologia e Manejo Integrado de Doenças da EPAMIG/CTSM/Lavras-MG.

Um questionário foi utilizado para coletar as informações a respeito das propriedades e das lavouras de café, tais como altitude das lavouras, área da lavoura, população de pés de café, cultivares utilizadas, período de

realização da colheita, tipo de colheita adotada. Também foi verificado se usavam lavador-separador, qual a forma de secagem dos frutos de café e qual o tipo de revestimento do terreiro de secagem.

As propriedades foram agrupadas em três classes quanto ao tamanho de acordo com a área da lavoura, sendo considerada pequena quando menor que 10 hectares, média quando fosse de 10 a 50 hectares e grande quando fosse maior que 50 hectares (FAEMG,1996). O objetivo de agrupar as propriedades foi facilitar o estudo das características agregadas a cada classe.

O período de colheita do café considerado neste estudo abrangendo os meses de março a novembro foi subdividido em três fases de acordo com a distribuição das chuvas. A primeira fase de março a maio foi caracterizada pela diminuição das chuvas (C/S), a segunda fase de junho a agosto, apresentando índices pluviométricos muito baixos e constantes (S) e a terceira fase de setembro a novembro, caracterizadas pelo início da estação chuvosa(C/S) Os dados relativos a pluviosidade mensal foram obtidos nas estações meteorológicas da Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé-COOXUPÉ e da Universidade Federal de Lavras-UFLA.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A maioria das lavouras cafeeiras amostradas no Sul de Minas Gerais para o programa de regionalização da qualidade do café BIOEX/CNPq/EPAMIG foram classificadas como médias e grandes num total de 93,7%, de acordo com os parâmetros utilizados pela EMATER-MG (FAEMG, 1996). Deste percentual 58,3% eram grandes cafezais com área maior que 50 hectares.

A cultivar mais utilizada foi a Mundo Novo com 94,48% de frequência, seguida pela Catuaí com 85,9%, e por último a Icatú com 14,7%. É muito comum o plantio de mais de uma variedade de café médias e grandes propriedades e tem o objetivo de prolongar o período de colheita do café, assim foi verificado que 66,26% das propriedades amostradas utilizaram as cultivares Mundo Novo e Catuaí em combinação, 15,3% utilizaram as três variedades em conjunto (Catuaí, Mundo Novo e Icatú) e que o restante plantaram exclusivamente Mundo Novo (13,7%) ou Catuaí (4,8%).

O controle da ferrugem (*Hemileia vastatrix*) é realizado em 89,2% das lavouras. Em segundo lugar vem o controle do bicho-mineiro (*Perileuoptera coffeella*) com 70,7% e, por último o controle da broca (*Hypothenemus hampei*-Ferrari 1867-Coleoptera-Scolytidae) com 47,6%, independente do tamanho das propriedades. O controle da broca variou de acordo com o tamanho das propriedades, 62,8% das grandes e pequenas propriedades realizam o controle e apenas 22,2% das propriedades médias.

O período de colheita mais extenso compreendendo as duas últimas fases (S e S/C) ocorreu em 71,3% e 42,2% das grandes e médias propriedades, respectivamente.

O tipo de colheita predominante foi derriça no pano ocorrendo em 66,3% do total das propriedades amostradas, porém foi detectado que 16,9% ainda colhem os frutos do café por derriça no chão. Este resultado reflete o cuidado dos produtores no sentido de evitar o contato dos frutos com o chão reduzindo assim o risco de contaminação por fungos.

A maioria das propriedades (82,5%) passavam o café colhido pelo lavador antes da secagem, entretanto os pequenos proprietários apresentaram uma menor frequência de utilização de lavador (25%), quando comparada com grandes e médios proprietários.

O uso de terreiro revestido cimento para a secagem dos frutos de café ocorre em 89,8% das propriedades. Um pequeno percentual (3,6%) usa terreiro de chão, sem nenhum revestimento. As propriedades restantes (6,6%) usam estes dois tipos de terreiro. A secagem em terreiros sem revestimento é considerado um ponto crítico de contaminação por fungos que praticamente está resolvido no Sul de Minas Gerais.

O uso de secador mecânico aparece em 82,0% das propriedades, entretanto detectou-se diferença para pequenos produtores onde esse percentual reduziu a 25%.

CONCLUSÕES

A maioria dos cafezais amostrados (93,7%) no programa de regionalização da qualidade do café BIOEX/CNPq/EPAMIG ocupavam áreas maiores que 10 hectares. A cultivar mais utilizada foi a Mundo Novo com 94,48% de frequência, seguida pela Catuaí com 85,9%, sendo que 66,26% das propriedades utilizaram as cultivares Mundo Novo e Catuaí em combinação. A cultivar Catuaí tem amadurecimento dos frutos mais uniforme e é mais precoce que a Mundo Novo, como consequência disto tem-se período de colheita mais extenso em 71,3% das grandes e em 42,2% das médias propriedades O controle da ferrugem e do bicho-mineiro foram realizados pela maioria das propriedades, já o controle da broca foi realizado pela maioria das grandes e pequenas propriedades e por somente 22,2% das médias propriedades. Com os dados obtidos neste trabalho não foi possível detectar o motivo porque poucas propriedades de tamanho médio realizaram o controle da broca. A colheita por derriça no pano ocorre em 66,3% do total de propriedades

amostradas, porém 16,9% ainda colhem por derriça no chão. Este resultado reflete o cuidado dos produtores no sentido de evitar o contato dos frutos com o chão reduzindo a da qualidade do produto, mas que ainda pode ser melhorado. O uso de terreiro revestido cimento para a secagem dos frutos de café ocorre em 89,8% das propriedades, apenas 3,6% usam terreiro de chão sem nenhum revestimento. A secagem em terreiros sem revestimento é considerado um ponto crítico de contaminação por fungos que praticamente está resolvido no Sul de Minas Gerais. O uso de secador mecânico e do lavador-separador aparece em mais de 80% das propriedades grandes e médias, porém apenas 25% dos pequenos proprietários adotam essas duas práticas

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BEGAZZO, J.C.E.O.; PAULA, J.F. de. Considerações sobre o preparo do café visando a melhoria da qualidade. Informe Agropecuário, Belo Horizonte, v.11, p.76-78, 1985.
- CHALFOUN, S. M. O café (*Coffea arabica* L.) na região Sul de Minas - Relação da qualidade com fatores ambientais, estruturais e tecnológicos. Lavras: UFLA, 1996. 125 p. (Dissertação - Doutorado em Fitotecnia).
- FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA DO ESTADO DE MINAS GERAIS - FAEMG. Diagnóstico da cafeicultura em Minas Gerais. Belo Horizonte: Faemg/Sebrae - MG., 1996. 52p.
- FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA DO ESTADO DE MINAS GERAIS - FAEMG. *Internet*: <http://www.faeng.org.br/café.html>, 3p.1999.
- LACERDA FILHO, A. F. Avaliação de diferentes sistemas de secagem e suas influências na qualidade do café (*Coffea arabica* L.). Viçosa, UFV, 1986. 68p. (Dissertação - Mestrado em Agronomia)
- MATIELLO, J. B.; SANTINATO, R.; MIGUEL, A. E.; PAULINO, A. J.; PAULINI, A. E.; STEVANATO, S. G.; BRAGANÇA, J. B. Recuperação e renovação de cafezais Rio de Janeiro, PROCAFE-DFRA/RJ, p.421-439. 1993.
- MATIELLO, J.B. O café do cultivo ao consumo. São Paulo: Globo, 1991. 320p.

AVISO

ESTA PUBLICAÇÃO PODE SER ADQUIRIDA NOS
SEGUINTE ENDEREÇOS:

FUNDAÇÃO ARTHUR BERNARDES

Edifício Sede, s/nº. - Campus Universitário da UFV
Viçosa - MG
Cep: 36571-000
Tels: (31) 3891-3204 / 3899-2485
Fax : (31) 3891-3911

EMBRAPA CAFÉ

Parque Estação Biológica - PqEB - Av. W3 Norte (Final)
Edifício Sede da Embrapa - sala 321
Brasília - DF
Cep: 70770-901
Tel: (61) 448-4378
Fax: (61) 448-4425