

## IPR 103: CULTIVAR DE CAFÉ ARÁBICA RÚSTICA MAIS ADAPTADA PARA REGIÕES QUENTES E SOLOS POBRES

T. Sera: Pesquisador, DSc, Bolsista Consórcio Pesquisa Café; G. H. Sera: Pesquisador, DSc, Instituto Agronômico do Paraná; L. C. Fazuoli: Pesquisador, DSc, Bolsista Consórcio Pesquisa Café.

Na maioria das áreas de café arábica do Brasil são utilizadas cultivares do germoplasma Catuaí. Essa cultivar apresenta alta produtividade, ampla adaptabilidade e possui maturação tardia, similar à cultivar IPR 103, porém é suscetível à ferrugem e necrose e mumificação dos frutos.

‘IPR 103’ foi derivada do cruzamento entre “Catuaí” e “Icatu”, incorporando algumas características de genes introgridos de *C. canephora* do “Icatu”, como rusticidade biótica e abiótica. ‘IPR 103’ é uma cultivar de porte baixo, similar às cultivares do “Catuaí” com resistência parcial à ferrugem (*Hemileia vastatrix* Berk. et Br.) (Sera et al., 2010), parcialmente resistente à necrose e mumificação dos frutos jovens (Sera et al., 2005, 2007) e ciclo de maturação tardia. Essa cultivar é recomendada para regiões cafeeiras mais frias e mais quentes do estado do Paraná com temperatura média anual variando de 19 °C a 23 °C.

‘IPR 103’ foi desenvolvida usando o método genealógico. Foi derivada do cruzamento entre plantas do “Catuaí” e “Icatu”, realizada no Instituto Agronômico de Campinas (IAC) em 1972. Em 1977, o IAPAR introduziu a geração F<sub>3</sub> (IAC H 9878 - EP 187 c.582), denominada PR 77054. A progênie F<sub>4</sub> PR 77054-40 foi selecionada. A planta número 10 foi selecionada e originou a progênie F<sub>5</sub> PR LF 77054-40-10, mais tarde denominada ‘IPR 103’ e lançada no ano de 2006.

‘IPR 103’ pode ser cultivada em regiões com temperatura média anual entre 19 °C e 21 °C, como nos municípios de Londrina (580 m de altitude) e Congonhinhas (750 m de altitude) e em regiões mais quentes no Arenito com temperatura média anual entre 22 °C e 23 °C, como Itaguajé (350 m de altitude) e Lupionópolis. A ‘IPR 103’ foi avaliada em três locais do estado do Paraná com 16 colheitas anuais e foi mais produtiva do que as cultivares padrões ‘IAPAR 59’ e ‘Catuaí Vermelho IAC 81’ (Tabela 1) devido à maior rusticidade e melhor performance para estresses bióticos e abióticos.

**Tabela 1.** Produção média anual por hectare (sacas beneficiadas de 60Kg) da cultivar IPR 103 em comparação com outras cultivares (Estado do Paraná, Brasil).

Cultivar <sup>1</sup>	Produtividade <sup>2</sup>	Produção relativa (%)
IPR 103 (maturação tardia)	59,36	120,28
Catuaí Vermelho IAC 81 (maturação tardia)	49,35	100,00
IAPAR 59 (maturação semiprecoce)	43,14	87,42

<sup>1</sup> Com controle químico para ferrugem alaranjada do cafeeiro.

<sup>2</sup> Média de três locais do estado do Paraná State com 16 colheitas anuais (espaçamento 2,75 x 0,60 m).

‘IPR 103’ é uma cultivar de porte baixo de tamanho médio, similar ao “Catuaí” recomendada no espaçamento entre plantas variando de 0,50m a 0,80m, dependendo da temperatura média anual do local de cultivo e das tecnologias utilizadas como nível de adubação, irrigação e podas. Em regiões mais quentes e sem irrigação o espaçamento poderia ser mais estreito porque o diâmetro da copa da planta é menor e a ramificação é menos intensa. Em lavouras com fertirrigação, o espaçamento entre linha e entre plantas podem ser mais largos. Em lavouras onde o uso de podas é frequente, os espaçamentos podem ser menores. Usando espaçamentos entre plantas mais largos, a produção por planta será maior, por isso, será necessária mais adubação. O espaçamento entre linhas pode variar de 2,50m a 3,00m, dependendo do nível de mecanização da lavoura.

‘IPR 103’ apresenta ciclo de maturação tardia, pouco mais tardia que “Catuaí”. Em regiões mais frias, com médias anuais de temperatura entre 19 °C e 21 °C, a maturação geralmente ocorre no final de julho ou em agosto. Em regiões mais quentes com temperatura média anual entre 22 °C e 23 °C, a maturação geralmente ocorre em junho.

‘IPR 103’ pode ser usado em associação com outras cultivares de café de porte baixo com diferentes ciclos de maturação dos frutos (ex: ‘IAPAR 59’ = semiprecoce, ‘IPR 98’ = mediana, ‘IPR 99’ = semitardia) visando reduzir custos com mão de obra, infraestrutura e equipamentos, além de aumentar a quantidade de frutos colhidos no ponto ideal. Utilizando ‘IPR 103’ com cultivares com outros ciclos de maturação poderá ocorrer a diminuição do risco de chuva na colheita, obtendo maior quantidade de cafés de qualidade, principalmente, em regiões do estado do Paraná com inverno mais chuvoso.

‘IPR 103’ possui rusticidade e melhor adaptação para regiões quentes e solos pobres, comparada com outras cultivares de porte baixo como “Catuaí” e ‘IAPAR 59’. ‘IPR 103’ foi selecionada em região cafeeira com solos pobres e arenosos, de baixa altitude e altas temperaturas, com média anual de temperatura entre 22 °C e 23 °C no Estado do Paraná. Essa cultivar é mais recomendada para cultivo nas regiões oeste e noroeste do estado do Paraná (Arenito Caiuá) e em regiões de solos argilosos de baixa altitude. ‘IPR 103’ também pode ser plantada em áreas mais frias com média anual entre 19 °C e 20 °C no Paraná, mas deve ser plantada em áreas da propriedade com menos risco de geada porque essa cultivar é de maturação tardia.

Atualmente, ‘IPR 103’ é parcialmente resistente (moderada suscetibilidade) às raças de ferrugem presentes no Paraná (Sera et al., 2010) e pode requerer controle químico, mas com menor número de aplicações de fungicidas em comparação com cultivares de café suscetíveis e altamente suscetíveis.

‘IPR 103’ apresenta um bom nível de resistência parcial (moderada resistência) aos sintomas de necrose e mumificação dos frutos (Sera et al., 2005, 2007). Esses sintomas vêm sendo associados com o ataque de *Colletotrichum* spp. ou *Colletotrichum gloeosporioides* Penz (Juliatti & Silva, 2001; Paradelo-Filho et al., 2001).

A qualidade da bebida do café é similar ao “Catuaí”. Essas características e outras estão descritas na Tabela 2.

**Tabela 2.** Características morfológicas, fisiológicas e agronômicas de ‘IPR 103’ com as respectivas descrições.

<b>Características</b>	<b>Descrições</b>
Tamanho da planta	Médio (~ “Catuai”)
Diâmetro da copa	Médio (~ “Catuai”)
Arquitetura da copa	Cilíndrico (~ “Catuai”)
Comprimento do internódio	Médio (~ “Catuai”)
Ramificação plagiotrópica secundária	Alta (~ “Catuai”)
Cor do broto	Bronze
Tamanho da folha	Médio (~ “Mundo Novo”)
Ondulação da margem da folha	Ondulação média (~ “Mundo Novo”)
Cor dos frutos maduros	Red
Formato do fruto	Oblongo (~ “Mundo Novo”)
Tamanho do fruto	Entre pequeno (~ ‘Bourbon Amarelo’) e médio (~ “Mundo Novo”)
Comprimento dos grãos	Entre curto (~ “Catuai”) e médio (~ “Mundo Novo”)
Largura dos grãos	Entre médio (~ “Mundo Novo”) e largo (~ “Catuai”)
Ciclo de maturação dos frutos	Pouco mais tardia que “Catuai”
Resistência à ferrugem	Resistência parcial
Resistência aos nematoides	Ainda não identificada
Qualidade de bebida	Similar ou superior a “Catuai”

‘IPR 103’ foi registrada no Brasil no Registro Nacional de Cultivares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sob o número 09945.