

AJ00340-1

ESPECIAL

VITÓRIA - ESPÍRITO SANTO SUPLEMENTO ESPECIAL DOMINGO - 05/06/2005

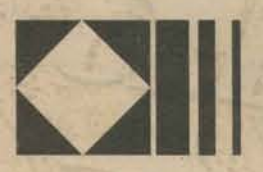
ECONOMIA DO ESPÍRITO SANTO

JA SARCINELLI



Café

Patrocínio:



Companhia
Vale do Rio Doce





As vendas de tratores e veículos e de equipamentos para irrigação, em Linhares, registram crescimento nas vendas após a colheita do café conilon

Safra agita lojas do interior

Dinheiro do café movimentou comércio e ainda contribuiu para a geração de empregos e renda na maioria dos municípios capixabas

SORAIA CHIABAI

Nos últimos anos a diversificação das atividades nas propriedades rurais reduziu a dependência econômica do Espírito Santo em relação ao café. Mas é inegável a grande importância do setor para a geração de emprego e renda principalmente nos municípios da região Norte.

Mesmo em cidades maiores como Linhares ou Colatina, onde parques industriais estão consolidados e há maiores investimentos na diversificação da agricultura, o comércio verifica o incremento nas vendas em função do café. Isto porque estas cidades são consideradas polos regionais. Nelas estão centralizadas as vendas, principalmente de máquinas e insumos agrícolas e veículos para os cafeicultores de municípios

vizinhos de menor porte.

Na prática, o que se verifica é que preço do café em alta, as vendas no comércio crescem. E é esta a expectativa do comércio para este ano já que o preço do café tende a subir.

"O café agita a economia o ano todo. Entre abril e julho tem a colheita, que gera milhares de empregos. Depois vem a poda do cafezal, feita entre julho e setembro, com a aplicação do calcário. Entre outubro e novembro é realizada a primeira adubação e os tratamentos culturais como capina e aplicação de herbicidas. Em novembro vem o período de desbrota e em janeiro a segunda adubação com a limpeza do terreno. Entre fevereiro e março, o cafeicultor faz a terceira adubação e depois começa novamente a colheita", diz o coordenador de Cafeicultura do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural

(Incaper), Romário Gava Ferrão ao ressaltar a importância do café para a movimentação do comércio e a geração de emprego no Estado.

IMPACTO

"No período da safra nossas vendas chegam a crescer 40%", informa a presidente da Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL) de Jaguaré, Marleide Dias de Almeida. Segundo ele, hoje o município não depende exclusivamente do café para movimentar seu comércio. Mas a influência do setor ainda é grande, sendo necessária a contratação de pessoas para atuar no comércio nos finais de semana. "Vem muita gente de fora para fazer a colheita do café e isto eleva as vendas", revela Marleide.

No comércio em geral de Linhares ou Colatina a chegada da safra de café não é sentida como ocorria há duas décadas. "O café tinha uma participação maior no movimento do comércio. Hoje não somos mais dependentes. Mesmo assim sentimos o aquecimento das vendas neste período em função dos cafeicultores de municípios vizinhos que vêm comprar aqui", diz Ricardo José Marim, presidente da CDL de Colatina.



Luciano Sigismondi: setor responde por 60% das vendas

Procura é grande por tratores e irrigação

No ano passado, a Pianna Rural comercializou 10 tratores entre novos e usados para produtores de café do Norte do Estado. Para este ano, a direção da empresa estima dobrar estas vendas. "Nos anos anteriores quando o café estava com o preço baixo não vendemos praticamente nada para os cafeicultores", diz o gerente de Vendas, Altamir Biancardi. Ele resalta que um novo financiamento criado pelo Banestes tem elevado as vendas de tratores e implementos agrícolas, o que pode ser ainda mais estimulante para os cafeicultores este ano após a safra.

Nos últimos dois meses, a empresa vendeu 160 tratores. Para o período pós-safra, a Pianna Rural estima comercializar 200 tratores. "Temos certeza de que uma boa parte deles vai para os cafeicultores", diz o proprietário Antenor Pianna.

Assim como a venda de tratores e implementos agrícolas, as lojas de produtos para irrigação e insumos agrícolas só aguardam o fim da safra de

café para incrementar as vendas. Neste segmento do comércio, o café ainda tem uma forte influência, segundo informam os proprietários das lojas.

"Os cafeicultores são nossos principais clientes. Eles chegam a representar 60% das vendas", diz o gerente Comercial da Linhares Agronegócios (Linhagro), Luciano Rastoldo Sigismondi. A empresa comercializa adubo, fertilizantes e defensivos agrícolas. Segundo Sigismondi, no período de safra do café, as vendas de insumos tendem a cair. Para evitar uma queda maior a empresa foca as vendas nos produtores de frutas.

Na venda de tratores Lipetral os cafeicultores também são os principais clientes. "Desde o ano passado o preço do café está subindo e temos um mercado aquecido. No Estado, as vendas de tratores somam 300 máquinas por ano. Para este ano, a previsão é de 500 tratores. Desse total 20% são para cafeicultores", diz o proprietário da Lipetral, Carlos Henrique de Oliveira.

Venda de veículos cresce 20%

É tempo de fazer prospecções nas concessionárias de veículos do Norte do Estado. Afinal é época de colheita do café. Visitar os potenciais clientes nas propriedades, oferecer a troca do carro zero por sacas de café ou antecipar a venda para receber após a colheita são as opções das empresas para atrair os cafeicultores. Nas lojas os vendedores estimam que após a safra, as vendas de carros novos chegam a crescer até 20%.

"O café é nossa moeda de referência nesta época por isto temos a campanha Troque café por um Chevrolet", diz o

gerente de vendas da Pianna Veículos, concessionária GM, Paulo Zanoni. Segundo ele há oito anos a empresa lançou com sucesso esta campanha com o objetivo de falar a mesma linguagem do cafeicultor. Zanoni informa que a Pianna verifica anualmente um aumento de 20% nas vendas após a safra do café.

Na MVC Veículos, concessionária Fiat, o crescimento verificado anualmente nas vendas é de 15% após a safra. "Já fazemos esta previsão com a fábrica para garantir o estoque", diz o gerente de negócios da empresa,

Marco Menegaz. De olho no cafeicultor, a MVC atua diretamente com o produtor fazendo visitas as propriedades e oferecendo principalmente os veículos utilitários e da linha 1.0 para test drive.

Com vendas programadas de pagamentos após a colheita, a Linhauto, concessionária Ford, estima melhorar as vendas em função do interesse do cafeicultor por troca de veículos nesta safra. "O preço do café está bom e já sentimos uma melhora nas vendas", diz Celso Miranda Fonseca, gerente de vendas da empresa.

Emprego para 83 mil na colheita

DRT diz que trabalhadores têm direito a carteira assinada e a uma série de benefícios, como aviso prévio, 13º salário e FGTS

SORAIA CHIABAI

A colheita do café gera 83 mil empregos diretos no Espírito Santo. A estimativa é da Delegacia Regional do Trabalho. De acordo com o delegado regional substituto Rodrigo de Carvalho, deste total 42 mil vagas são criadas no Norte do Estado.

A DRT estima ainda que o número de pessoas envolvidas na produção de café no Estado, quando somados com os pequenos proprietários e os meeiros, chega a 240 mil. Na região Norte estão 142 mil trabalhadores atuando na produção de café.

Na prática, saber o número exato de trabalhadores que atua na produção de café no Estado é, no mínimo, complicado. O coordenador de Cafeicultura do Incaper, Romário Gava Ferrão, informa que 35 mil propriedades rurais desenvolvem a cafeicultura como principal atividade no Estado. Deste total, 70% são produtores de conilon e tem base familiar. A estimativa do Incaper é de que o setor empregue normalmente 165 mil pessoas.

O presidente da Federação da Agricultura do

Estado (Faes), Nyder Barbosa, acredita que a safra deste ano não é muito grande e por isto vai empregar no máximo 80 mil pessoas.

Todos são trabalhadores rurais com direito a carteira assinada e os benefícios previstos em lei, como 13º salário, férias proporcionais e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS). Em caso de rescisão, eles têm direito ainda ao aviso prévio e 40% sobre o FGTS. O salário mínimo deste trabalhador é de R\$ 350,00.

Na colheita, o trabalhador pode optar por fazer um contrato denominado de "safra", que define um prazo determinado para sua duração. Neste caso, não é assinada a carteira, mas o número do documento deve constar no contrato

para o recolhimento do FGTS e o pagamento das férias.

Também é comum o pagamento por produtividade. De acordo com Nyder Barbosa, a média paga hoje é de R\$ 4,00 a saca. "Um bom colhedor pega em média de 12 a 15 sacas por dia, mas têm alguns que chegam a pegar até 30 sacas por dia. Por isto muitos preferem não ter salário fixo", diz Barbosa.



Os catadores de café podem optar por um contrato especial e receber por produtividade

AJ00340-9

Trabalho irregular ainda é comum

Com nove equipes de fiscalização para atuar no Norte do Estado, a Delegacia Regional do Trabalho (DRT) observa que ainda existem pessoas trabalhando de forma irregular nas lavouras de café neste período de safra. São pessoas sem carteira assinada, que trabalham em condições precárias e são submetidas a maus tratos.

Outro problema verificado nas lavouras neste período de safra é o grande número de trabalhadores menores de 16 anos. São crianças que deixam as escolas para ajudar aos pais na colheita do café. Normalmente são filhos de meeiros ou pequenos proprietários rurais, segundo informa o delegado substituto da DRT, Rodrigo de Carvalho.

"A partir de 2000, quando começamos a ter uma atividade mais presente nas lavouras, observávamos que apenas 5% das propriedades rurais tra-

balhavam de forma regular. Hoje a situação mudou muito. Estimamos que de 80% a 85% trabalham regularmente", diz Carvalho.

O presidente da Federação da Agricultura do Espírito Santo (Faes), Nyder Barbosa, admite a existência do problema. "São casos isolados, que ainda podem ocorrer. Muitos produtores não conhecem a legislação e por isto pode cometer este tipo de erro", diz Barbosa.

De acordo com Rodrigo Carvalho, a maioria dos problemas de trabalho irregular é causada por intermediários, que contratam trabalhadores de outros Estados, principalmente do Sul da Bahia ou Vale do Jequitinhonha.

Nas propriedades rurais eles não encontram as condições mínimas de trabalho exigidas pela lei. Nos alojamentos, não há condições de sobrevivência e algumas vezes são usa-

dos o sistema de armazém, onde o trabalhador compra com preços bem acima do mercado e tem o valor das compras descontado no pagamento. Carvalho informa que trabalhador sem registro pode gerar ao empregador uma multa de R\$ 450,00 por pessoa.

"Ainda temos estes problemas, mas comparado com o resto do Brasil temos uma das melhores situações", diz Carvalho.

Ele acredita que o maior problema é com relação ao trabalho infantil. Neste caso, não é aplicada multa. O problema é encaminhado para o Ministério Público e o Conselho Tutelar. "O pai pode sofrer sanções e, se condenado, pode ter que pagar penas alternativas", diz Carvalho. Ele estima que 70% das propriedades rurais onde atuam meeiros ou pequenos produtores usam o trabalho infantil.



DIVULGAÇÃO

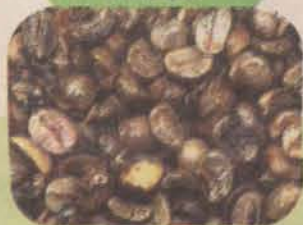
Nyder: mínimo de R\$ 350



Lúcia Helena Barros Penna: consumidor começa a exigir café de qualidade

DEFEITOS DO CAFÉ

ARDIDO



Resultado de deficiência na secagem ou estocagem. Não é indicado para o consumo

FERMENTADO



O grão fermenta devido a descuidos. Altera o sabor do arábica e não deve ser consumido

PRETO



É o grão que amadurece demais e é colhido seco. Dá gosto de iodo ao café arábica

VERDE



Misturado ao grão maduro, o grão verde impede a obtenção de café especial

A hora e a vez do profissional do sabor

CCCV formará mão-de-obra especializada no preparo de cafés especiais para atuar em padarias, bares, restaurantes, hotéis e confeitarias

JOSÉ ANTÔNIO SARCINELLI

Um bom café é como um bom vinho. Quanto melhor o grão e a uva, melhor o sabor. As uvas de melhor qualidade geram os vinhos reservas e os grãos maduros e seletos os cafés especiais. Se no processo de secagem, armazenagem e torrefação forem misturados grãos verdes, ardidos ou pretos, a bebida vai descer quadrada. O sabor do café dependerá, em boa parte, da quantidade de grãos impuros na mistura. Mas o "barista", o profissional especializado em "tirar" das máquinas de expresso um bom café, contribui para o resultado final.

Os segredos para se preparar um bom café, o aprimoramento do paladar, os tipos de bebidas, a identificação dos defeitos nos grãos e como elaborar drinques à base de café ou simplesmente como fazer um bom expresso são ensinados nos cursos de provadores e formação de "baristas", promo-

vidos regularmente pelo CCCV. Lúcia Helena Barros Penna, coordenadora do Centro de Treinamento, diz que já há um movimento grande por qualidade e que em breve o bom café poderá ser apreciado nos bares, restaurantes e hotéis da Grande Vitória.

Lúcia, que é uma barista, diz que este profissional já é muito requisitado no Rio e em São Paulo e que também, há espaço para a profissão no mercado de trabalho do Espírito Santo. "Café é igual a chopp. Tem que ser cremoso e existe toda uma arte e ciência para tirá-lo", diz. Um barista ganha de R\$ 800 a R\$ 1,2 mil.

BEBIDAS

O Arábica é o café com sabor. O conilon era considerado "tintura", como o coloral na moqueca. Só agora, diz Lúcia, se admite a existência de uma bebida "conilon". O arábica é classificado em bebida mole, dura, riada, rio e riozona. Riada, rio

e riozona são as perversões do sabor real do arábica, que são as bebidas mole e dura. A bebida mole é adocicada, caramelada, no cheiro e no sabor. É a melhor bebida do café arábica. São os cafés especiais.

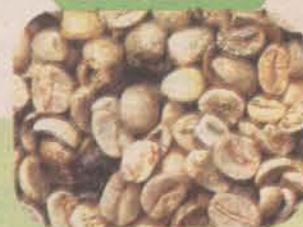
A bebida dura, segundo Lúcia, dá uma "travada no lado da boca, na língua", um efeito parecido com o provocado pela fruta jamelão. É uma bebida mais adstringente, áspera, seca. A bebida riada é uma perversão do sabor. Tem gosto de iodo. A Rio tem gosto moderado e a riozona bem acentuado de iodo. São grãos impuros (pretos, verdes e ardidos, conhecidos por PAV) que dão o gosto de iodo ao café.

O CCCV começou a formar provadores de café há dois anos. Desde então, 154 pessoas apreenderam as técnicas de classificação e identificação de bebidas. O curso custa R\$ 550 para associados e R\$ 680 para não-associados.

Outro curso, que terá a primeira turma, é o de barista, focado no sabor do produto, em parceria com a faculdade Novo Milênio, de Vila Velha. São 40 horas de aula, na semana de 11 a 15 de julho. O curso é aberto ao público e custa R\$ 350. "É ideal para hotéis, confeitarias, padarias, restaurantes. Enfim, para quem gosta de um bom café".

DEFEITOS DO CAFÉ

600 DEFEITOS



Só há valor no mercado para amostras com até 360 defeitos

800 DEFEITOS



Amostras com excesso de grãos defeituosos não geram bebida comercial

TIPO 6



Esta classificação prevê 86 defeitos em uma amostra de 300 gramas

TIPO 8



Este tipo de café apresenta 360 defeitos. É o limite aceito pelo mercado. A bebida, porém, é riozona

RECEITA PARA UM BOM CAFÉ

- 1) A água tem que ser mineral ou filtrada. A água da torneira altera o sabor devido ao cloro;
- 2) A água não pode ferver. Passe o café quando ela começar a borbulhar. A fervura reduz o oxigênio da água e o café fica mais pesado;
- 3) Despeje a água aos poucos sobre o pó. Nunca de uma vez;
- 4) Use filtro de papel. Os coares de pano ficam expostos a uma gama de produtos e podem alterar o sabor da bebida;
- 5) Não misturar diferentes cafés em uma

mesma lata. Guardar o pó em recipiente hermeticamente fechado, de preferência dentro da embalagem plástica;

- 6) A quantidade deve ser suficiente para o consumo imediato. Depois de meia hora de coado, o sabor já não é mais o mesmo.

Presença 'extra forte' na economia

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

Safra cresce 21,3% e chega a 8,24 milhões de sacas, fortalecendo a atividade e consolidando o ES como o 2º maior produtor brasileiro

JOSÉ ANTÔNIO SARCINELLI E
SORAIA CHIABAI

A economia capixaba cresceu e se diversificou e já não depende mais do café como no passado. O produto tem peso de apenas 5% no PIB – a safra deste ano deve render R\$ 1,2 bilhão, para um produto total em torno de R\$ 24 bilhões –, enquanto que os serviços ligados à atividade de comércio exterior, por exemplo, têm participação de 33%. Mas nenhuma outra atividade tem presença e importância social tão marcante como a cafeicultura, que nesta safra deve proporcionar 8,24 milhões de sacas, 21,3% a mais que no ano passado.

“O café é a principal fonte de renda da agricultura de base familiar, que é a que predomina no Estado”, afirma o coordenador de Cafeicultura do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Romário Gava Ferrão. O grão é cultivado em 66% das propriedades e a colheita começa a partir deste mês, devendo envolver mais de 100 mil pessoas só na região de montanhas, onde se cultiva a variedade arábica.

Se o Espírito Santo fosse um país, seria o quinto maior produtor mundial de café, destaca Gava. Primeiro viria o próprio Brasil, Minas Gerais, Vietnã e Colômbia. O Estado é o segundo

maior produtor brasileiro, com 25% de todo o café produzido no país. O primeiro produtor nacional é Minas Gerais. Mas na variedade conilon, que é usada como blend em outros cafés e como principal matéria-prima para a produção de solúvel, é o número um, com participação de 70%. No mundo, é o segundo, perdendo só para o Vietnã.

As lavouras somam 560 mil hectares, sendo 230 mil de arábica e 330 mil de conilon. Da expectativa de colheita de 8,2 milhões de sacas neste ano, 6,12 milhões são de conilon e 2,12 milhões de arábica. O maior desafio da cafeicultura capixaba é melhorar o rendimento médio das lavouras, que ainda é baixo, em torno de 22 sacas por hectare, e a qualidade dos cafés. O salto na qualidade vai melhorar a renda da famílias, porque os cafés especiais são os que têm melhor cotação no mercado.

Segundo Gava, o trabalho dos órgãos de assistência técnica tem sido o de desenvolver variedades mais resistentes à seca e a doenças, para que o produtor possa colher mais sacas na mesma área plantada. Ele disse que já existem lavouras produzindo 120 sacas por hectare. Há 20 anos, quando foi iniciado o trabalho de pesquisa genética nesta área, se chegava no máximo a 60 sacas por hectare.

Cooperativa capixaba é destaque no país

São 1,6 mil associados ativos e uma movimentação média anual de 200 mil sacas. Assim é a Cooperativa Agrária de Cafeicultores de São Gabriel (Cooabriel), a maior cooperativa de café conilon do país e uma das maiores do mundo.

Fundada em 1963, foi uma entre várias cooperativas criadas com o estímulo de padres católicos. Poucas, porém, foram as que sobreviveram às instabilidades econômicas do país. A Cooabriel conseguiu não apenas sobreviver. Avançou e se tornou uma empresa sólida, capaz de influenciar no preço do café no mercado nacional.

“A Cooabriel é o retrato dos produtores de café. Passamos por uma crise grande de 1999 para cá. Mas desde o ano passado, o produto voltou a rea-

gir e nós vivemos isto”, diz o presidente Antônio Joaquim de Souza Neto. Segundo ele, na crise, o preço do café chegou a R\$ 40,00 a saca. Muitos produtores não tiveram condições de manter os tratamentos culturais necessários para a boa produtividade das lavouras e deixaram o mercado.

De acordo com Souza, o estoque de conilon da Cooabriel é o maior do país. São 100 mil sacas, comercializadas em comum acordo com o cafeicultor. Como o estoque é grande, é possível fazer vendas em larga escala e conseguir melhores preços para o produto. O presidente informa que a cooperativa não faz compras ou vendas antecipadas e por isto serve como termômetro para o preço.

Os números da lavoura



O café está presente em 57 mil das 86 mil propriedades existentes no Espírito Santo. São ao todo mais de 100 mil pessoas envolvidas diretamente só com a produção de arábica. O PIB do setor supera a R\$ 1,2 bilhão. É o segundo maior produtor do país e o primeiro em conilon. A safra neste ano deve chegar a 8,24 milhões de sacas.

A safra deste ano

Estado	Arábica	Conilon	Total	Varição (%)
Minas Gerais	14.622	30	14.652	-22,0
Espírito Santo	2.121	6.119	8.240	21,3
São Paulo	2.908	-	2.908	-44,8
Paraná	1.425	-	1.425	-43,6
Bahia	1.708	400	2.108	-7,5
Rondônia	-	1.777	1.777	1,0
Mato Grosso	40	310	350	12,9
Pará	-	340	340	54,5
Rio de Janeiro	307	10	317	21,9
Outros	130	210	340	-28,4
Brasil	23.261	9.196	32.457	-16,1

Fonte: Conab. Valores em mil sacas

Café no Espírito Santo

Maiores produtores no ES

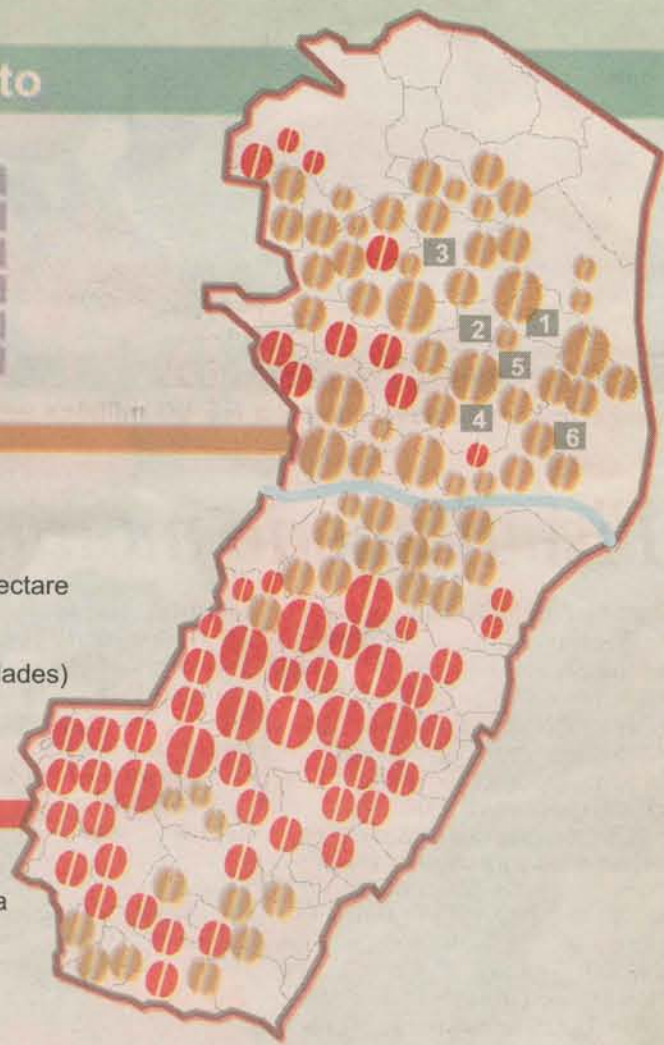
1	Jaguaré	19 mil ha
2	Vila Valério	mais de 15 mil ha
3	Nova Venécia	mais de 15 mil ha
4	Rio Bananal	mais de 15 mil ha
5	Sooretama	mais de 15 mil ha
6	Linhares	mais de 15 mil ha

Conilon

- Cultivado em todo o Estado
- 35 mil propriedades
- 330 mil hectares
- 70% em base familiar
- Rendimento médio de 22 sacas por hectare
- 140 mil pessoas envolvidas
- 6,12 milhões de sacas nestes ano
- 70% do conilon no ES (27 mil propriedades) estão acima do Rio Doce e 30% (8 mil propriedades) abaixo

Arábica

- Cultivado na região de montanhas.
- 22 mil propriedades
- 230 mil hectares (ha) de área plantada
- 75% em base familiar (pequenas propriedades de até 10 hectares)
- 100 mil pessoas envolvidas
- 2,12 milhões de sacas neste ano



Conilon no país

Total: 9,19 milhões de sacas



Conilon no mundo

Total: 32 milhões de sacas

Vietnã	43,7%
Brasil	27,7%
Indonésia	18,5%
Outros	10,1%

Oferta mundial de café

Total: 90 milhões de sacas

Brasil	27 milhões de sacas
Vietnã	14,4 milhões de sacas
Colômbia	10,6 milhões de sacas
Indonésia	4,4 milhões de sacas
Outros	33,6 milhões de sacas

Expediente

CADERNO CAFÉ

Editor

José Antônio Sarcinelli

Reportagem

Walter Conde, José Antônio Sarcinelli e Soraia Chiabai

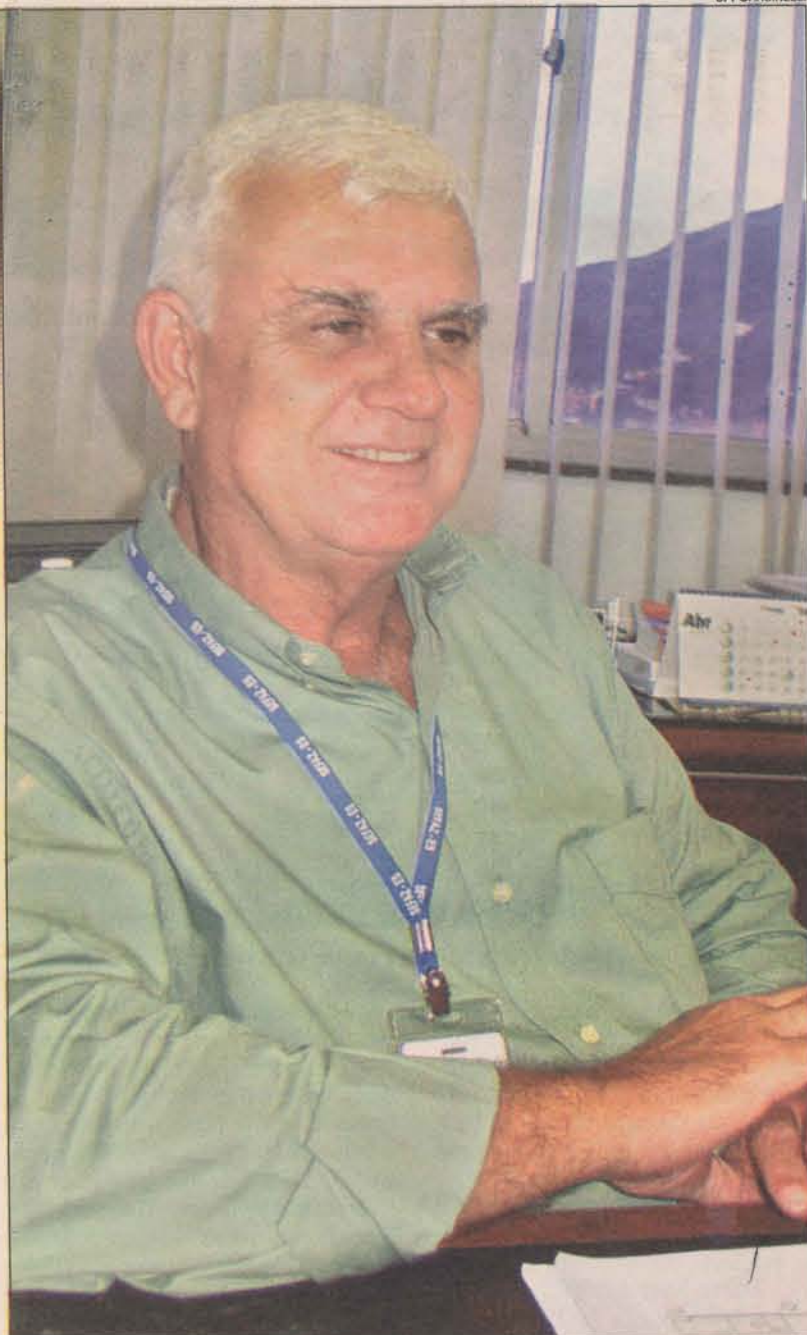
Editoração eletrônica

Andressa Rodrigues Machado

Tratamento de Imagem

Augusto César Norbim

JA SARCINELLI



Menegatti: receita deve chegar a R\$ 80 milhões neste ano

Participação no ICMS cai para 4%

Maior parte do imposto vem das vendas interestaduais; exportação é isenta e produto tem desconto no mercado doméstico por fazer parte da cesta básica

JOSÉ ANTÔNIO SARCINELLI

Há 25 anos, no fim da tarde de todo dia 10, a Secretaria da Fazenda somava as arrecadações de ICMS informadas diariamente pelas agências do interior e pelas unidades da Grande Vitória para conferir o bolo do imposto em todo o Estado. O trabalho cabia ao assessor técnico Luiz Carlos Menegatti. Em um destes boletins, chegou a registrar 43% para a participação do café na receita total do imposto. "Levei um grande susto. Até hoje não esqueço este índice. Quase a metade do nosso imposto vinha do café", comenta Menegatti, atual subsecretário de Receita da Fazenda Estadual. Hoje o café tem peso de 3% a 4% na arrecadação. No ano passado foram R\$ 65 milhões e neste ano a meta é apurar com o produto 23% a mais e chegar a R\$ 80 milhões. "O problema é que agora o ca-

fé é isento na exportação. Antes não", explica. Como 40% do café produzido no Estado é exportado, a geração mensal de ICMS acaba sendo pequena. São cerca de R\$ 8 milhões por mês, para uma receita total, sem Fundap, de R\$ 280 milhões. A diversificação da economia e a expansão de outros setores também contribuíram para reduzir a importância relativa do produto.

Dos 60% que se destinam ao mercado doméstico, o que efetivamente rende alguma coisa para os cofres estaduais é o café remetido para o Nordeste, Rio e São Paulo, para torrefação e produção de solúvel. "O que arrecadamos vem basicamente da venda interestadual, que paga alíquota de 12%".

O pó de café consumido internamente rende pouco imposto porque foi inserido entre os itens da cesta básica de alimentos, e tem carga tributária menor, de 7%. Den-

tro do tratamento tributário diferenciado dado à cesta básica, os produtores não recolhem nada na venda do café para a indústria e esta só vai recolher quando vender para o consumidor final.

EVOLUÇÃO

A valorização ocorrida no preço do café no último ano ajudou a dobrar a arrecadação. O ICMS gerado pelo produto, em 2004, chegou a R\$ 65 milhões. No ano anterior, havia proporcionado R\$ 30,5 milhões de imposto. Em 2002, em função da crise que afetou os preços, a cafeicultura rendeu apenas R\$ 12 milhões para os cofres estaduais.

A expectativa de incremento na receita neste ano é fruto da continuidade do ciclo de alta do produto. Menegatti revelou que a receita bruta total de ICMS do Estado no acumulado dos quatro primeiros meses deste ano teve um crescimento real de 21%, sendo que no café o crescimento foi de 40%.

De janeiro a abril, os cafeicultores colheram R\$ 30,7 milhões. O segmento que mais gerou ICMS no período, no entanto, foi o produto importado, com R\$ 444,3 milhões, o equivalente a uma participação de 30,18% em relação à arrecadação total de R\$ 1,47 bilhão.

Fiscalização monitora os estoques

O Fisco estadual não vai gastar tempo e energia vigiando o escoamento da safra. Em vez de reforçar os postos de fronteira, vai direcionar a munição para o segmento responsável pela principal geração de ICMS: o comércio atacadista.

Os estoques dos armazéns estão sendo monitorados e a partir das informações contidas nas notas, os fiscais vão saber se a empresa está recolhendo corretamente ou se há sonegação. Segundo o subsecretário de Receita, Luiz Carlos Menegatti, cer-

ca de 100 empresas atacadistas estão na mira do Fisco.

Sem citar nomes, alegando sigilo fiscal, Menegatti disse que há casos de empresas se creditando com notas expedidas pro empresas de Rondônia para um café que nunca chegou ao Espírito Santo.

PESSOAL

O que também provocou a mudança de estratégia é a carência de pessoal. O subsecretário revelou que em janeiro de 1995, a Secretaria da Fazenda tinha

em seus quadros 757 fiscais. O número hoje não passa de 450, uma redução de 40%.

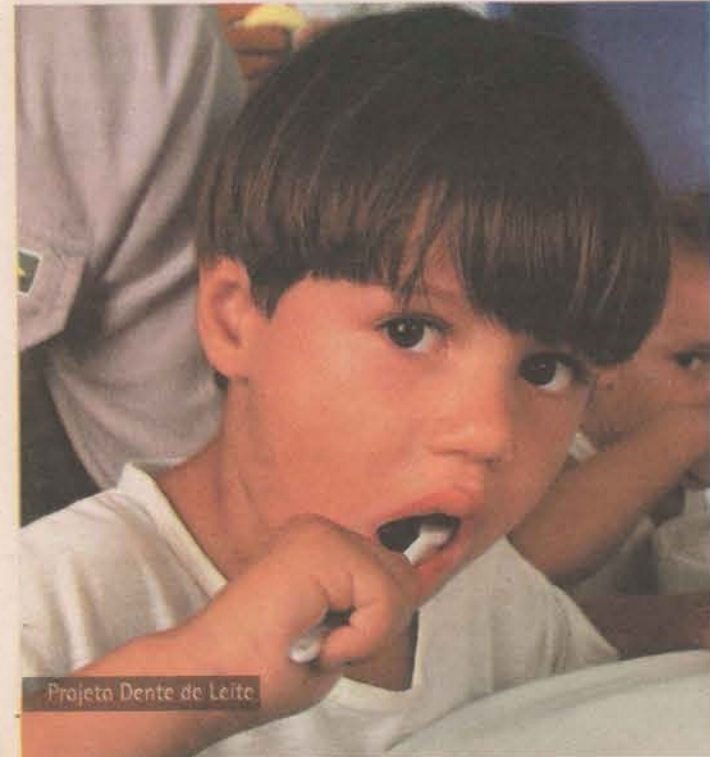
O salário de um fiscal gira em torno de R\$ 4,5 mil bruto. Mas não tem sido suficiente para reter os quadros. Menegatti revela que dos 50 novos fiscais nomeados no início do ano, dez desistiram. Foram nomeados substitutos e outros 14 pediram contas.

O Estado está há dez anos sem reajustar salários e agora se prepara para rever a remuneração do Fisco, afirma..



Número de sacas tem que bater com o das notas fiscais

Arquivo/AT



Projeto Dente de Leite

Todo mundo enxerga o futuro promissor do Espírito Santo.

A Samarco contribui para isso.

Ela desenvolve programas sociais entre as comunidades próximas às suas unidades industriais, envolvendo higiene, saúde, educação e meio ambiente. Além disso, incentiva seus empregados a organizar ações voluntárias e de cidadania, promove projetos junto a escolas públicas e instituições e investe na integração social e profissional das famílias carentes. As ações sociais da Samarco contribuem para você acreditar ainda mais no futuro do nosso Estado.

A Samarco é uma empresa brasileira, fornecedora do minério de ferro que ajuda a mover o mundo.

www.samarco.com

SAMARCO

Erradicação de cafezais marca anos 60

4J00340-4



Foram arrancados 1,2 milhão de pés de café no território capixaba entre 1963 e 1967

Produtores receberam dinheiro do Governo Federal para arrancar pés de café; objetivo era reduzir a oferta para recuperar os preços

WALTER CONDE

A erradicação de mais de 1,2 milhão de pés de café no Espírito Santo, entre 1963 e 1967, não foi uma imposição ou exigência do governo federal. Mas, havia um forte atrativo: arrancar os pés de café rendia uma soma de dinheiro que equivalia ao valor da terra ocupada com esse produto agrícola.

A professora do Departamento de Economia da Ufes, Ângela Morandi, disse que a falta de opção no campo gerou um intenso êxodo. Primeiro, das áreas produtivas para as cidades do interior, depois para a atual região metropolitana de Vitória.

Os agricultores, principalmente os meeiros, se tornaram mão-de-obra da construção civil, contribuindo para surgir os bairros pobres de Cariacica, Vila Velha e da Serra. Depois, prosseguiu, o êxodo foi em direção ao Paraná, para depois saírem em busca do "eldorado" de Rondônia.

Não foram somente os agricultores que perderam com a erradicação, mas o comércio do interior e a arrecadação tributária do Governo estadual. Naquela época havia a incidência do ICM sobre a exportação de café, cuja tributação deixou de ocorrer somente a partir de 13 de setembro de 1996, com a edição da Lei Kan-

dir (Lei Complementar 87).

O ex-governador Christiano Dias Lopes Filho lembrou que uma alternativa local, como a entrada do Espírito Santo na área de influência da Sudene, para recuperar a economia, foi barrada pelo regime militar. A pretensão capixaba feria os interesses dos Estados nordestinos, o que levou a União a desencorajar Dias Lopes.

Para tentar segurar os agricultores no campo e, com isso rea-

quecer a economia, São Gabriel da Palha introduziu, em escala comercial, o café conilon, uma novidade para a época. O novo tipo de café, que não tem sabor e nem aroma atrativo, mas possui uma tinteira forte, foi viabilizada pelo início de operação da Realcafé Solúvel, destaca o ex-prefeito de São Gabriel da Palha, Dário Martinelli.

A experiência foi um sucesso, tendo sido repassadas mudas para os demais municí-

pios da Região Norte, disse Martinelli. Para o economista José Antônio Boff Buffon, autor de uma tese de mestrado sobre o tema, o café vinha reduzindo a sua influência na economia desde 1940, de forma gradual.

Portanto, a erradicação determinada pelo Governo federal, em função da elevada oferta e da queda acentuada nos preços do mercado, fazia parte do processo de decadência da monocultura do café.

O RESGATE DA HISTÓRIA



Peso no PIB era de 25%

Na tese de mestrado "O café e a urbanização do Espírito Santo - Aspectos econômicos e demográficos de uma agricultura familiar", o economista e atual diretor de Operações do Bades, José Antônio Boff Buffon, destacou a importância dessa cultura na economia capixaba.

Em 1940, o café tinha uma participação expressiva: 53,7% no subsetor lavoura, 44,5% no setor primário e 24,3% na renda interna estadual. Em 1960, poucos anos antes da erradicação, a importância ainda era significativa: 45,2% no subsetor lavoura, 32,5% no setor primário e 15,9% na renda interna estadual.

"O café anima as cidades, a indústria, o comércio e o Governo. Tudo dependia do café, em uma agricultura de base familiar, com um padrão diferente do que era em São Paulo", destacou o pesquisador.

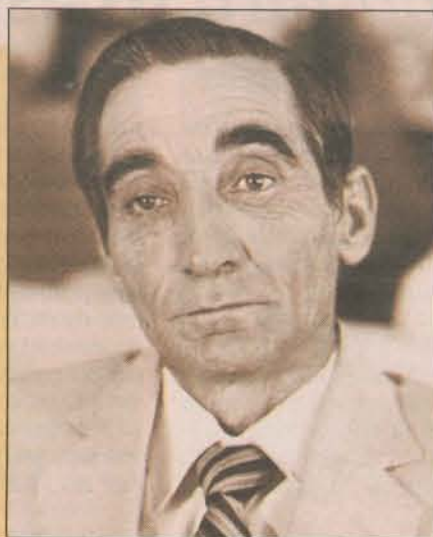
O economista não compartilha da opinião de que a erradicação foi um malefício. Pelo que apurou em sua pesquisa, destacou que "a agricultura já tinha os seus limites postos e a decadência do café era clara e inexorável". Ou seja, a importância do café dentro da economia vinha sendo reduzida desde 1940.

Lavoura foi reduzida em 70%

A economista Ângela Morandi, professora do Departamento de Economia da Ufes, e o seu colega economista Haroldo Corrêa Rocha, atual presidente do Bades, escreveram uma tese de mestrado sobre a erradicação dos cafezais no Espírito Santo. Ângela lembra que não havia imposição para que o produtor arrancasse o café das covas.

Mas, destacou, havia um estímulo financeiro muito forte. "Por exemplo, se a plantação fosse de 10 hectares, com a erradicação o produtor ganhava um dinheiro equivalente ao preço da terra. Todo mundo que podia fez a erradicação. Só que o café era a base da economia. O Estado acabou com 70% de seu cafezal", disse a professora.

Nas pesquisas foi apurado que houve dois momentos, onde a erradicação foi mais intensa. O primeiro, abrangendo os anos de 1963 e 1964. "Em 1964 foi o ano que se erradicou mais rápido", acentuou. O outro período atingiu os anos de 1966 e 1967, que foi quando os ruralistas aceitaram o dinheiro do Governo federal para extirpar as plantações.



Conilon freia êxodo no Norte

Um dos municípios que mais sofreu com a erradicação dos cafezais foi São Gabriel da Palha. A cidade obteve a emancipação política de Colatina em 1963. Sete anos depois, em 1970, Dário Martinelli assumia o cargo de prefeito em uma cidade arrasada economicamente e socialmente.

Havia um forte êxodo dos moradores. Para reter a população na cidade, isso, lembrou Martinelli, decidiu incentivar o plantio do café conilon. Até então, o arábica tinha a supremacia absoluta. O que viabilizou a empreitada foi o surgimento da Realcafé, que produziria café solúvel, conta o ex-prefeito.

Na época, havia uma pequena lavoura experimental de conilon, implantada na Fazenda Monte Libano, em Cachoeiro de Itapemirim, pelo então governador Jerônimo Monteiro (1912-1916).

As sementes foram levadas para São Gabriel da Palha e plantadas nas propriedades de Moisés Colombi e Arcanjo Lorenzoni. Em pouco tempo, o conilon passou a ocupar as lacunas deixadas pelo arábica. Martinelli disse que foi muito importante a continuidade do trabalho pelo prefeito Eduardo Glazar, que o sucedeu no cargo.

Maior crise da história

O auge da crise da erradicação dos cafezais no Espírito Santo ocorreu no ano de 1967, segundo revela o ex-governador Christiano Dias Lopes Filho. O café tinha um forte impacto na lavoura capixaba. Com isso, ocorreu "a maior crise econômica registrada na história do Estado".

Sem alternativa para suprir a lacuna deixada pelos cafezais, o ex-governador disse que foi imaginada a inclusão do Estado na área de atuação da então Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste (Sudene). Mas havia forte resistência dos governadores nordestinos.

Por isso, explicou, o governo militar da época o chamou à Brasília para dizer que a União não poderia ir contra os interesses dos Estados do Nordeste. Deveria ser procurada, então, uma outra saída.

A virada veio depois com uma solução doméstica, que teve o apoio do Governo federal: a criação do Fundo de Desenvolvimento das Atividades Portuárias (Fundap), que promovia um incentivo financeiro às importações. Entre as obrigatoriedades para quem aderisse ao sistema, estava a realização de investimentos em empresas locais, gerando renda e empregos.



O destino do café capixaba

Árabes, muçulmanos, gregos, norte-americanos, eslavos e argentinos foram os principais consumidores do café produzido no Espírito Santo, no período de janeiro a abril deste ano.

País	Total no ano	% vendas
1 Eslovênia	267.520	23,21
2 Estados Unidos	174.919	15,18
3 Grécia	141.963	12,32
4 Argentina	98.658	8,56
5 Líbano	93.565	8,12
6 Síria	64.960	5,64
7 Turquia	58.675	5,09
8 Espanha	36.500	3,17
9 Alemanha	32.878	2,85
10 Jordânia	23.360	2,03
11 México	21.115	1,83
12 Tunísia	18.320	1,59
13 Emirados Árabes	14.375	1,25
14 Cingapura	10.188	0,88
Subtotal	1.056.996	91,72
Outros	95.500	8,28
Total geral	1.152.496	100



Fonte: CCCV. Valores em sacas

Eslovênia é o maior mercado

Pequeno país da Europa Central é o principal comprador do produto capixaba, com 267 mil sacas até abril, superando os Estados Unidos

JOSÉ ANTÔNIO SARCINELLI

Se os mercados da França, Alemanha, Itália e Inglaterra forem arrasados de uma só vez por uma crise sem precedentes na história da Europa e de quebra levassem junto Japão e China, na Ásia, e México e Canadá, na América do Norte, nada aconteceria com a cafeicultura capixaba. Mas se esta mesma crise atingir um minúsculo país dos Balcãs, produtores e exportadores perderão uma grande fatia do mercado. Trata-se da Eslovênia, uma ex-república iugoslava responsável pela compra direta de 23,21% de todo café exportado neste ano pelo Espírito Santo.

A Eslovênia adquiriu, entre janeiro e abril, 267,52 mil sacas de café produzido no Estado, superando até mesmo os Estados Unidos. O mercado norte-americano absorveu apenas 174,9 mil sacas, o equivalente a 15,18% das exportações do período. A Grécia é o terceiro maior mercado individual, com participação de 12,32%, ou 141,9 mil sacas. Argentina e Líbano vêm em seguida, cada um representando uma fatia de mercado de

8%, ou 90 mil sacas.

O vice-presidente do Centro do Comércio de Café de Vitória (CCCV), Marcelo Silveira Netto, diz que a Eslovênia é um grande comprador de café arábica rio, que é produzido na região serrana do Estado. As importações atendem a demanda de seus quase 2 milhões de habitantes e também a de outros países dos Balcãs, e a própria Grécia. Na Eslovênia estão sediadas as empresas que distribuem o grão para as pequenas repúblicas europeias situadas acima do Mar Cáspio.

“O esloveno e também o grego adoram o café riozona e o Brasil é o único país do mundo que produz este café. Paladar é paladar. Estes dois países são, portanto, grandes mercados cativos do nosso café”, destaca o executivo. A Grécia bebe café de forma diferente. Não há nenhum tipo de filtro ou coador. O sistema é de “café turco”. O pó é lançado direto na xícara e a bebida só é servida depois que ela assenta no fundo.

Marcelo revela que Eslovênia, Estados Unidos, Grécia, Argentina, Líbano e mais a Síria absorvem juntos 73% do café exportado pelo Espí-

Japão é o mais exigente

Quando se pensa em qualidade, é o Japão o mercado mais exigente, o que compra o café de melhor qualidade do mundo. O vice-presidente do CCCV diz que, apesar de ainda embrionário, já há um movimento dos produtores capixabas pela busca da qualidade. Tanto que tem café 100% capixaba nos supermercados do Japão. O país adquiriu no Espírito Santo, no primeiro quadrimestre deste ano, apenas 1,6 mil sacas, uma participação ínfima de 0,14%.

O Espírito Santo produz praticamente todos os tipos de café e bebidas e isso dá a ele uma vantagem em relação aos concorrentes, porque pode atuar em todos os segmentos do mercado. O Japão prefere arábica bebida dura, a Argentina o conilon e o arábica riozona e bebida dura e os Estados Unidos os cafés especiais –

“dependendo do preço, é claro”, esclarece Marcelo. Para gregos e eslovenos não há no mundo café melhor que o arábica riozona.

O solúvel, que usa 85% conilon e 15% arábica na composição, teve um salto na demanda internacional de 63% nos últimos cinco anos. A Rússia e os países asiáticos estão

puxando o consumo. A Rússia consumiu no ano passado 624 mil sacas de café solúvel, o equivalente a 20% da venda de solúvel do Brasil. Neste ano, até abril, o país ainda não adquiriu café no Espírito Santo, que tem capacidade instalada para produzir 300 mil sacas/ano de solúvel. Os principais compradores do solúvel capixaba neste ano foram Estados Unidos, Alemanha e Singapura.

“A Rússia está dando o primeiro passo como consumidor de café. Depois que deixa o chá, começa pelo solúvel. Em seguida migra para o torrado e moído e depois para o expresso”, acrescenta o vice-presidente do CCCV. Uma curiosidade: no ano passado, o CCCV teve um russo entre os alunos do curso de provador de café que ministra regularmente.



Igor d'Ávila

rito Santo. O Porto de Vitória embarcou de janeiro a abril 1,15 milhão de sacas de café, sendo 990,4 mil de arábica, 67,9 mil de conilon e 93,5 mil de solúvel.

SABOR ESPECIAL

Mas são os Estados Unidos o grande mercado. O país só não está na frente da Eslovênia porque o consumidor norte-

americano está priorizando cafés especiais, de bebida mole, e o riozona não faz parte do blend destes cafés. “É o maior consumidor de café do mundo, tanto de conilon como de arábica”, enfatiza. O que diferencia o mercado norte-

americano dos demais são as diferentes bebidas.

Marcelo diz que há um crescimento firme a uma taxa de 10% ao ano no consumo de cafés e blends especiais, o que não ocorre em outros países. Esta mudança cultural do consumidor norte-americano, diz, favorece o produtor que investe em qualidade.

O SUCESSO DA LAVOURA

Os procedimentos que o produtor deve adotar para melhorar o desempenho da lavoura de café



Produtividade no conilon cresce 150%

Mudas de qualidade e os devidos tratos com a terra e a lavoura são o primeiro passo para melhorar a produtividade do café. O coordenador de Cafeicultura do Incaper, Romário Gava Ferrão, diz que o rendimento médio por hectare, no conilon, é de apenas 22 sacas. Mas há dez anos era de nove. Houve, por-

DIVULGAÇÃO/INCAPER



Gava: evolução nas mudas

tanto, um salto de 150%, que pode ser ampliado.

A variedade apropriada para o conilon é a Vitória, lançada no ano passado, a partir de 13 clones. Ela rende 21% a mais que as variedades desenvolvidas anteriormente.

O técnico diz que o maior gasto no trato do café começa a partir do momento em que é necessário combater pragas e doenças, colher e irrigar. Até chegar a este ponto na "pirâmide de procedimentos", já é possível melhorar o desempenho da lavoura, sem precisar gastar muito.

A calagem e adubação é um exemplo. Mais importante que adubar é corrigir a acidez do solo com calcário. A tonelada de calcário custa R\$ 70. A de adubo, R\$ 740. "Em solo ácido, o adubo não faz efeito", ensina. E só com calcário, há uma melhora no desempenho.

As mudas selecionadas podem ser obtidas em mais de 100 jardins clonais espalhados por 47 municípios. Um jardim de porte médio, com 500 matrizes, pode produzir 150 mil mudas por ano.

Irrigação com plantio em linha

As técnicas desenvolvidas para melhorar a produtividade do conilon capixaba já são referência no mundo. Técnicos de empresas como a Nestlé e de países produtores como Colômbia e Vietnã têm visitado as estações de pesquisa no Estado. O maior interesse é pelos avanços nas técnicas de plantio e de irrigação.

A técnica de plantio em linha é a grande novidade. Ela melhora em 15% a produtividade. Utilizando a variedade Conilon Vitória, desenvolvida a partir de 13 clones, a técnica consiste em concentrar as plantas iguais em uma mesma linha e não fazer uma "salada" de plantas.

Cada clone tem uma característica ótima. As plantas do clone menos resistente a pragas, por exemplo, estando concentradas em uma fileira, podem ser tratadas em separado.

A população de plantas por

hectare e o espaçamento entre elas e as linhas é outra dica para melhorar o desempenho da lavoura. No arábica, são 8 mil pés por hectare. No conilon, até 4 mil.

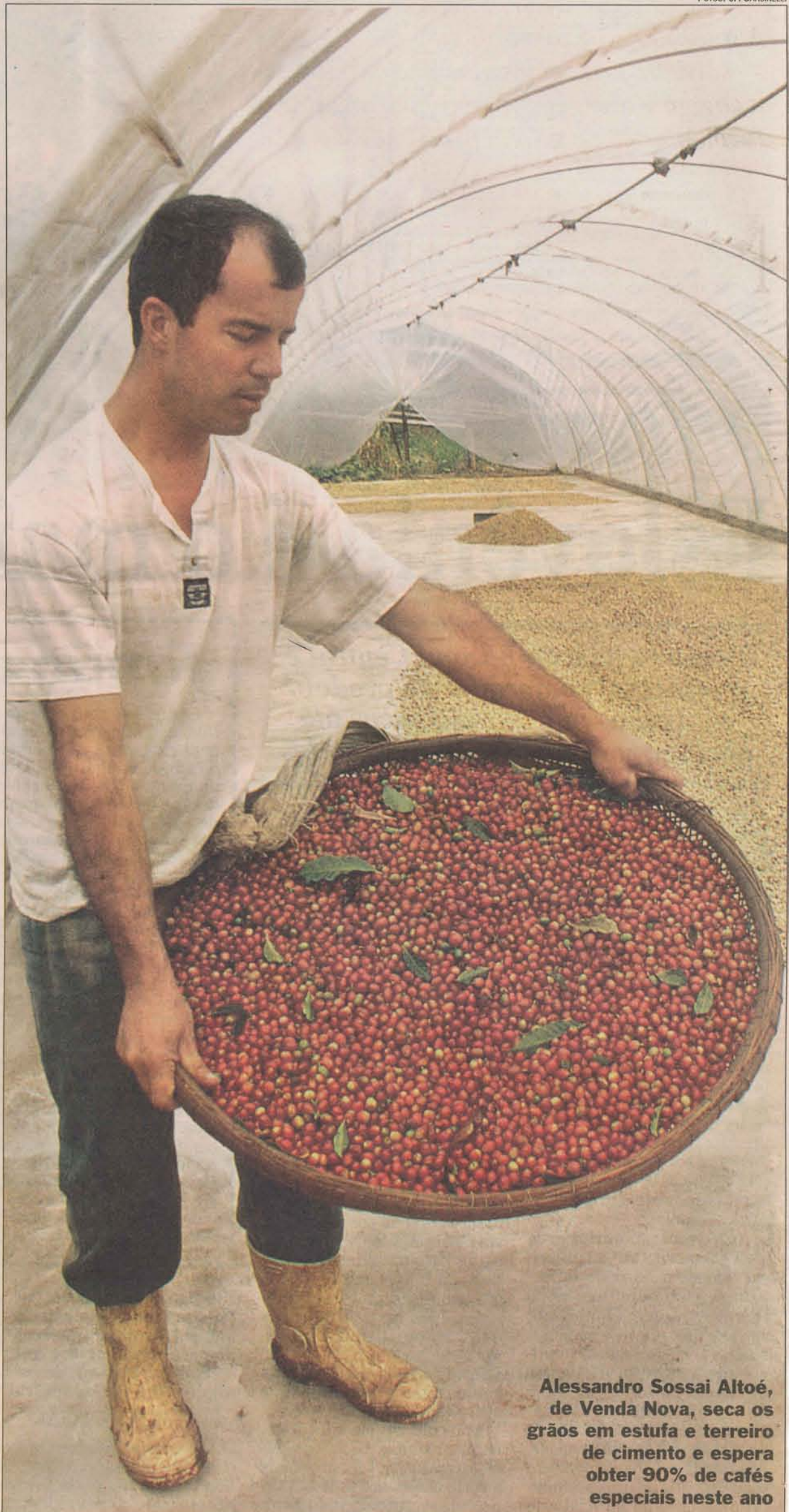
O espaçamento é menor entre as plantas e maior entre as linhas. O Incaper recomenda distância de 2,5 metros a 3,2 metros entre as linhas. Dentro da linha, as plantas devem estar entre um metro e 1,5 metro umas das outras.

Dos 330 mil hectares de plantios de conilon no Estado, 100 mil são irrigados. A procura por irrigação é crescente, porque a seca é o principal fator que afeta a produtividade. "A seca provoca queda de 40% na produção". Um produtor modelo é Giovanni Sossai, de Jaguare. Gava diz que ele segue todos estes procedimentos e já produz em média 92 sacas por hectare.

Produtor das m investe em café

AJ00240-6

FOTOS: JA SARCINELLI



Alessandro Sossai Altoé, de Venda Nova, seca os grãos em estufa e terreiro de cimento e espera obter 90% de cafés especiais neste ano

Montanhas e especiais

AJ00340-7

A qualidade do produto depende de uma série de procedimentos na colheita, secagem e armazenamento, para evitar a fermentação do grão e preservar o sabor

JOSÉ ANTÔNIO SARCINELLI

Não há fórmula ou plantas mágicas. O que torna um café especial é o uso de técnicas adequadas de colheita, secagem e armazenamento. E isso requer muito trabalho e algum investimento. "Em muitos casos, é preciso, toda uma mudança cultural", assegura o pesquisador da Embrapa e chefe do Centro de Pesquisa da região Centro-Serrana, Aymbiré Francisco Almeida da Fonseca. Ainda predomina, segundo ele, tratos inadequados e por isso os cafés especiais não passam de 10% do total produzido.

O Espírito Santo deverá produzir neste ano 2,1 milhões de sacas de café arábica. A cultura se concentra em 25 mil pequenas propriedades localizadas na região de montanhas. De todo o café colhido na região, só 35% são de grãos maduros. Os outros 65% são de grãos verdes ou "passa" (secos). "Um grão verde não origina café especial. Nem o que secou no pé. Só o maduro", explica Aymbiré.

O primeiro procedimento é a coleta seletiva. Ou seja, o grão só deve ser retirado do pé depois que atingir o ponto ótimo de maturação. Nem antes e nem depois. O segundo passo é levá-lo ao terreiro de secagem no mesmo dia. E no terreiro, os cafés não devem ser misturados.

O que impede que o café se torne especial é a fermentação do grão, que tecnicamente começa quando ele é retirado do pé. Mais do que evolução genética da planta, é a luta diária do produtor para impedir a fermentação

que permite a obtenção de cafés especiais. Como a coleta seletiva encarece o custo de mão-de-obra, ainda predomina a colheita rudimentar, onde todos os grãos são retirados de uma só vez do ramo, independentemente do estágio de maturação. O grão que cai no chão não deve ser misturado com os maduros porque só faz acelerar a fermentação.

A mistura de grãos maduros com verdes e secos vai originar uma série de defeitos, que impedem que o café seja classificado como especial e vendido por um preço maior no mercado. O grão verde tem 65% de água, o maduro 40% e o seco 30%. Dificilmente vão atingir grau de umidade uniforme de 11% durante o processo de secagem, que é exigido pelo mercado. Logo, os mais úmidos vão fermentar no armazém e alterar o sabor da bebida. Além disso, o grão verde, depois de seco e pilado, pesa 26% a menos que o normal. O grão colhido seco pesa 50% a menos. "O produtor perde duas vezes: no peso e na qualidade", diz o técnico.

Apenas de 5% a 8% dos produtores de arábica do Estado alcançaram o nível de café especial. A maioria ainda está nos degraus intermediários. Aymbiré destaca, porém, que 90% deles avançou nos tratos da lavoura e dos processos pós-colheita e que já obtém um produto de melhor qualidade que no passado. "Mas podemos avançar muito mais se o produtor perceber que ele só tem a ganhar investindo em qualidade. Porque a tendência do mercado é de rejeitar o produto de qualidade inferior".

Cuidados no terreiro devem ser redobrados

Na hora de separar e secar os grãos e de armazenar o café todo cuidado é pouco. A atenção deve ser redobrada, porque o risco de fermentação é grande e o produtor pode perder a chance de obter cafés especiais. Se o produtor não fez a colheita seletiva, o primeiro passo é separar os grãos maduros dos verdes e passa (seco). O primeiro vai gerar café especial e os outros dois, riozona.

Os técnicos do Incaper recomendam a retirada da casca. O café não deve ser despolpado. Apesar de o risco de fermentação ser maior, a polpa dá um gosto naturalmente doce ao café, muito apreciado no exterior. "O café da Colômbia é

despolpado. Ele é chamado de lavado e tem um gosto padrão. Mas o mercado de cafés especiais valoriza a diferenciação, porque gera novos blends", defende Aymbiré.

Cerca de 80% do café arábica produzido no Estado são secados em terreiro. São muitos os cuidados durante este processo. O grão deve ser mexido pelo menos 20 vezes por dia e sempre nos sentidos do caminho do sol - com sombra na frente ou atrás. O terreiro de terra oferece grande risco de fermentação. O melhor é o terreiro revestido com cimento. Os terreiros asfaltados não são recomendados porque o gosto do asfalto passa para o café.



Luiz Sossai exhibe com orgulho os diplomas de qualidade recebidos de empresa do Japão

Família prioriza qualidade e consegue lucro 100% maior

Para uma mesma área plantada, uma mesma quantidade de café, um lucro 100% maior. O agricultor Alessandro Sossai Altoé, de Venda Nova, conseguiu dobrar a renda obtida com o café, adotando os tratos adequados para evitar a fermentação e obter, assim, um café do tipo especial, mais valorizado no mercado.

A saca do café especial sai por R\$ 330 na Associação dos Produtores de Venda Nova (Pronova). Mas na alta do dólar, o valor chegava a R\$ 430. A saca de café arábica comum vale de R\$ 160 a R\$ 170. "Nos concursos de café gourmet, o preço de uma saca pode chegar a R\$ 3 mil", revela.

Sossai nunca conseguiu chegar aos leilões de café gourmet, onde se consegue as mais altas cotações pelo produto. Mas por dois anos seguidos classificou quatro lotes entre os 150 melhores cafés do país. Só os 30 primeiros lugares participam do leilão, que reúne compradores do mundo todo.

A premiação ocorre em se-

tembro, quase que junto com a safra. "Há pouco espaço de tempo para se obter a qualidade necessária para um melhor resultado. O prêmio Café de Qualidade, promovido pelo Grupo Tristão em parceria com a UCC (Ueshima Coffee Company), do Japão, por ser realizado em dezembro, dá mais espaço para se trabalhar o café. A família esteve entre os premiados nos últimos três anos.

O sítio da família Sossai Altoé tem apenas 7,5 hectares e quatro estão ocupados com café. São 4 mil covas, que já renderam, no auge, 168 sacas por hectares. Hoje a produtividade é de 60 sacas por hectares, porque parte do plantio está sendo renovada. Mesmo assim é três vezes o rendimento médio da atividade no Estado. Na roça da família trabalham Alessandro, o pai Luiz e mais dois irmãos.

O café é colhido à mão e somente os grãos maduros são retirados do pé. Todo o dia é feita a colheita. "Dá vontade de arrancar tudo de uma vez. Mas não pode misturar grão madu-

ro com grão passado ou verde", revela seu Luiz. O café é secado em terreiro de cimento coberto com uma estufa.

Só quando o café "chega de uma vez" é que a família apela para a contratação de ajudantes, para que os grãos não passem do ponto de maturação. No ano passado, a família conseguiu obter 60% de café especial. Este ano, Alessandro espera obter 90%.

A família Sossai segue à risca o receituário do Incaper. São uma série de pequenos procedimentos que devem ser adotados para evitar a fermentação dos grãos, responsável pela alteração do sabor da bebida. O primeiro deles é a coleta seletiva.

O sítio faz parte do roteiro oficial do agroturismo no município. Ali recebem dezenas de visitantes por mês. Na parede da "lojinha" estão os certificados de qualidade assinados pela UCC, que seu Luiz exhibe com orgulho. O visitante encontra ali doces, biscoitos, fubá, licores, cachaça, vinho de jabuticaba e o café arábica especial produzido pela família.

Luta é para evitar alteração no gosto

O que determina a cotação do café é a bebida, isto é, a sua característica sensorial, o sabor. A bebida pode ser mole, dura, riado, rio e riozona. Riozona quer dizer Rio de Janeiro e Zona da Mata Mineira, e refere-se ao café com sabor alterado por defeitos, típicos destas duas regiões brasileiras. Esta classificação inclui também o café capixaba, por apresentar, em grande parte, esta mesma característica. Rio e riado são derivações de Riozona.

Grãos chochos, conchas, ardidados, brocados afetam o sabor. "A broca vai junto com o grão e com ela também os seus dejetos. Haverá, é claro, a fermentação do grão. O grão vai 'arder'. Este café nun-

ca será especial". Os defeitos podem gerar barreiras fitossanitárias, dificultando a venda do produto no mercado internacional.

Os tipos de cafés vão de dois a 7/8 e esta numeração indica o número de defeitos. Em uma amostra de 300 gramas. O tipo 7/8 tem o maior número de defeitos: 360. Acima deste índice, o café não é recomendado para consumo humano.

"O produtor está acostumado a acompanhar pela TV a cotação dos cafés tipo 7 e tipo 7/8. Ele tem que ficar atento à cotação do tipo 2, que é um café especial, e tem valor maior. Assim perceberá a diferença entre um café de qualidade e o comum e



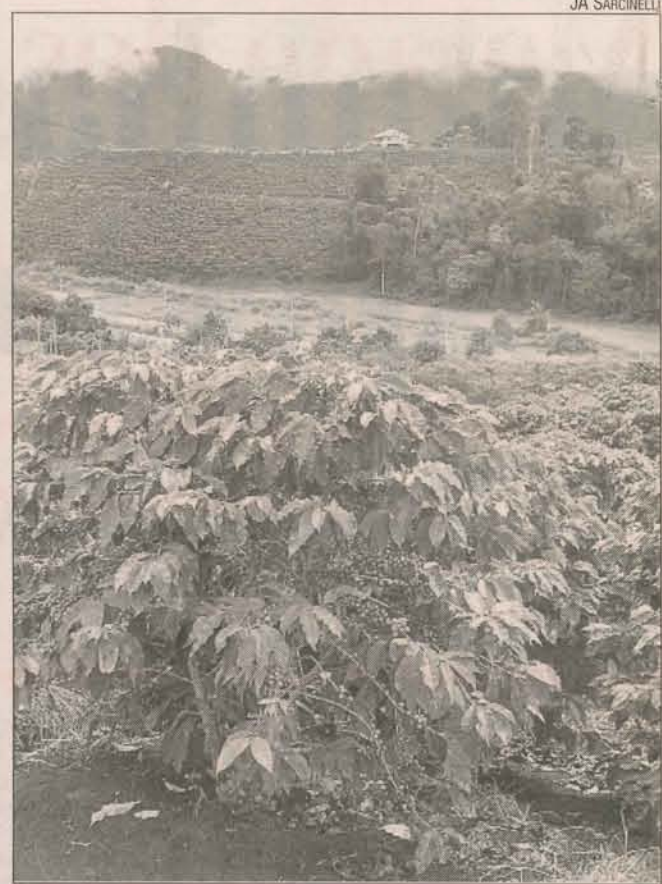
Aymbiré: grãos sem defeito

quanto poderá ganhar a mais se investir na mudança de hábitos e adotar tratos culturais que originem um café especial", defende o técnico.



DIVULGAÇÃO

JA SARCINELLI



Bolsa de Nova York e plantio de arábica em Venda Nova: ligação umbilical

Preço em dólar sobe 70%

Mercado prioriza qualidade e saca de arábica já vale US\$ 83,73 no exterior. No mercado capixaba, a saca de cafés especiais chega a quase R\$ 400

JOSÉ ANTÔNIO SARCINELLI

A cafeicultura é uma atividade internacional. O que acontece com a cotação do produto na Bolsa de Valores de Nova Iorque ou de Londres, afeta diretamente as lavouras no Estado. Quando o preço recua muito, os produtores se sentem desestimulados e deixam de cuidar dos cafezais. O dinheiro que apuraram com a venda não compensa os gastos com capina, adubação e colheita. Mas quando o preço dispara, há uma verdadeira corrida às lavouras.

O momento agora é de alta. O preço do arábica valorizou,

em dólar, 70,87% neste ano, em média, em relação a 2003. Sobre os preços do ano passado, foram 40,8% de alta, segundo estatística do Centro do Comércio de Café do Espírito Santo. No final de março, a saca do arábica valia US\$ 83,73. A do conilon, US\$ 65,54. No mercado doméstico, o produtor já recebe R\$ 230 pela saca do tipo 6.

Os cafés especiais (tipo 2) valem quase R\$ 400. Um produtor de café especial, com volume de 400 sacas por safra, pode faturar neste ano R\$ 160 mil, o que corresponde a uma renda mensal bruta de R\$ 13,3 mil, revelam técnicos do Incaper.

A valorização é maior nos cafés especiais, porque o mercado está priorizando qualidade e não quantidade.

SEM ESCASSEZ

"Não há escassez de café. Há sim valorização do produto. A cotação subiu 60% na Bolsa de Valores de Nova Iorque, no ano passado", revela o vice-presidente do Centro do Comércio de Café de Vitória (CCCV), Marcelo Silveira Netto. Ele diz que estão se desenvolvendo novos mercados, como o da Rússia e da Ásia, onde é grande o consumo de solúvel.

Segundo ele, o consumo de cafés especiais e de solúvel cresce a uma taxa 10% ao ano nos Estados Unidos, o grande mercado mundial do café de qualidade. A taxa é bem superior à dos demais cafés. Também está em alta no mundo o consumo de capuccino, que inclui em sua composição solúvel, aquecendo ainda mais a demanda por este tipo de café.

VALORIZAÇÃO DO CAFÉ

Cafés	Preço 2003	Preço 2004	Preço 2005	Varição (2005/2003)
Conilon	42,37	49,69	65,54	54,68
Arábica	49,00	69,10	83,73	70,87
Solúvel	51,48	62,45	56,48	9,71
Torrado	-	-	125,92	-

Fone: CCCV

Vitória exporta menos

As exportações de café pelo Porto de Vitória recuaram no ano passado 27,61%, em função da escassez de navios e contêineres. Nos quatro primeiros meses deste ano, a queda é de 6,33%. Não houve perda de mercado para os produtores e exportadores, mas apenas a mudança de endereço do porto. Os embarques simplesmente foram transferidos para o Rio de Janeiro.

De acordo com estatística

do centro do Comércio de Café de Vitória (CCCV), o Estado exportou, em 2003, exatas 5,76 milhões de sacas de café, sendo 3,45 milhões de arábica (59,89%) e 2,07 milhões de conilon (35,93%). O volume de solúvel correspondeu a 237,5 mil sacas.

No ano passado, quando a escassez de navios foi mais intensa, a quantidade exportada recuou para 4,17 milhões de sacas.

EVOLUÇÃO DOS EMBARQUES

2004					
MÊS	ARÁBICA	CONILON	SOLÚVEL	TORRADO	TOTAL MENSAL
JANEIRO	247.484	15.442	28.967	-	291.893
FEVEREIRO	191.378	17.542	24.558	-	233.478
MARÇO	377.011	25.459	28.616	-	431.086
ABRIL	232.889	19.296	21.840	-	274.025
MAIO	209.079	28.485	21.344	-	258.908
JUNHO	238.124	47.000	11.141	-	296.265
JULHO	248.838	59.461	30.531	-	338.830
AGOSTO	397.129	90.120	36.456	-	523.705
SETEMBRO	336.774	50.799	17.106	-	404.679
OUTUBRO	316.155	27.637	10.826	-	354.618
NOVEMBRO	350.005	25.392	25.398	-	400.795
DEZEMBRO	312.202	33.563	22.928	-	368.693
ACUMULADO	3.457.068	440.196	279.711	-	4.176.975

2005					
MÊS	ARÁBICA	CONILON	SOLÚVEL	TORRADO	TOTAL MENSAL
JANEIRO	227.801	4.275	30.702	119	262.897
FEVEREIRO	207.852	15.016	25.374	-	248.242
MARÇO	331.838	25.562	28.756	201	386.357
ABRIL	222.969	23.077	8.682	272	255.000
ACUMULADO	990.460	67.930	93.514	592	1.152.496

Unicafé lidera ranking

A Unicafé, com 184,7 mil sacas no ano, é a maior empresa em exportação de café do Estado. Do total embarcado, entre janeiro e abril, detém fatia de 16,03%. Só em abril, a empresa embarcou 46,9 mil sacas.

A Marcellino Martins & E. Johnston Export figura na segunda posição, com 117,7 mil sacas e 10,21% de participação no acumulado do ano.

A terceira colocada é a Custódio Forzza, com 106 mil sacas e 9,2% de market-share. O menor volume do quadrimestre é da Conibra, com 0,5% de toda movimentação registrada pelo CCCV.

No porto, a liderança é da companhia de navegação MSC, com mais de 50% das cargas.

Os 15 MAIORES EXPORTADORES

EMPRESA	SACAS	%
1 UNICAFÉ CIA. COMÉRCIO EXTERIOR	184.785	16,03
2 MARCELLINO MARTINS & E. JOHNSTON EXPORT	117.700	10,21
3 CUSTÓDIO FORZZA COMÉRCIO EXP	106.068	9,20
4 REALCAFÉ SOLÚVEL DO BRASIL	93.514	8,11
5 NICCHIO SOBRINHO CAFÉ	69.934	6,07
6 PERIM CAFÉ LTDA	59.580	5,17
7 MARCA CAFÉ COM. EXPORTAÇÃO	57.944	5,03
8 AGRO FOOD IMP. E EXP	49.260	4,27
9 MC KINLAY	48.327	4,19
10 ESTEVE S/A	45.460	3,94
11 NICCHIO CAFÉ S/A EXP. E IMP	42.145	3,66
12 DADALTO CAFÉ LTDA	35.140	3,05
13 CAFENORTE	24.960	2,17
14 SAB TRADING COMERCIAL EXPORTADORA	21.760	1,89
15 GIUCAFÉ	17.399	1,51

Metade dos cafés não tem selo de pureza

Das 35 indústrias de torrefação em operação no Estado, 17 não dispõem do certificado de qualidade emitido pela Abic

WALTER CONDE

O Espírito Santo conta com 35 indústrias torrefadoras de café e desse total a metade, ou seja, 17 empresas, possuem o selo de qualidade da Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic). O programa de auto-regulamentação do setor foi criado nacionalmente no dia 12 de março de 1993.

“O selo da ABIC foi criado na década de 90, justamente para coibir as empresas que misturava outros produtos ao café e inibir a impureza no produto e, assim, melhorar a qualidade”, disse Egídio Malanquini, presidente do Sindicato da Indústria de Torrefação e Moagem do Espírito Santo (Sincafé). O adesivo oficial da Abic somente é concedido a quem garantir um produto de qualidade.

Malanquini observou que, atualmente, o Espírito Santo conquistou um grande marco na melhoria da qualidade dos cafés produzido na região de montanha. Dessa forma, acrescentou, a indústria capixaba têm buscado a diversificação dos produtos. “Ou seja, colocando para o consumidor uma variedade de bebida, com qualidade e sabor diferenciado, a um preço compatível com o mercado nacional”, afirmou.

Entre a diversificação citada pelo representante do setor está a intensificação, cada vez maior, da produção da linha

de café expresso. Hoje informou o presidente do sindicato, uma média de 15% das indústrias instaladas no mercado regional oferece esse tipo de café ao consumidor. “A tendência é crescer ainda mais, uma vez que nos últimos dois anos esse foi o produto que mais cresceu em vendas junto ao consumidor, em torno de 15%”, disse Malanquini.

Segundo o dirigente, a tendência é de prosseguir o crescimento nas vendas, principalmente depois de a Abic ter lançado um novo selo de qualidade, desta vez voltado para as bebidas diferenciadas. Malanquini afirmou que as torrefadoras discutem a importação de café conilon, principalmente do Vietnã, por causa da escassez do produto no mercado interno.

A produção deste ano está prevista para 107 milhões de sacas no mundo e o consumo será de 112 milhões de sacas. Isso significa que teremos um déficit de 7 milhões de sacas para o próximo ano”, justificou.

Este ano o Sincafé já capacitou algumas indústrias em parceria com o Centro do Comércio de Café de Vitória, levando os empresários a conhecerem todos as bebidas que o mercado oferece. Além do ponto de torra para cada tipo de café, acrescentou Malanquini. Neste mês serão treinadas mais 15 indústrias.



Marcelo Silveira Netto diz que setor pretende importar café do Vietnã para reduzir custos

Indústria de solúvel quer incentivo de drawback

JOSÉ ANTÔNIO SARCINELLI

Diante da queda do dólar e da forte valorização dos preços do café ao produtor, a indústria de solúvel está fazendo gestões em Brasília para obter o benefício do drawback e, assim, importar café conilon do Vietnã a um preço bem mais em conta que o produto nacional. O drawback é um regime aduaneiro especial, que possibilita ao produtor importar insumos sem a incidência de impostos, desde que estes insumos sejam utilizados na fabricação de bens exportáveis.

O vice-presidente do Centro do Comércio de Café de Vitória e diretor-superintendente da Real Café, única empresa de solúvel do Estado, Marcelo Silveira Netto, explica que o lobby tem por meta garantir a sobrevivência do setor. “O faturamento em reais caiu muito com o

recuo do dólar, ao mesmo tempo em que nossos custos em reais não param de subir”.

Devido ao crescimento da demanda por cafés especiais, em todo o mundo, o arábica subiu muito de preço, levando as empresas a aumentar a participação do conilon, um café mais barato, no blend. O índice, tradicionalmente de 20%, hoje está em 40%. Este processo acabou estimulando a demanda por conilon e, conseqüentemente, uma maior pressão sobre os preços.

O Vietnã, explica Marcelo, é o maior produtor mundial de conilon, com cerca de 10 milhões de sacas/ano. Além de uma oferta maior, como a mão-de-obra é mais barata e a carga de impostos é menor, o custo de produção do grão naquele país é bem inferior ao do Brasil. Logo, o preço sai bem mais em conta para o torrefa-

dor. Durante a vigência do drawback, o setor deixaria de pagar Imposto de Importação, IPI, ICMS e Adicional de Frete para a Renovação da Marinha Mercante.

A Real Café investiu há um ano R\$ 30 milhões em um programa de aumento da capacidade instalada. Hoje pode produzir 350 mil sacas por ano de café solúvel. O conilon é o principal insumo desta indústria – o solúvel tem 85% de conilon em sua composição – e com a importação, haveria um maior fôlego financeiro. “A operação já foi autorizada no passado. Além disso, não existe nenhum a lei impedindo o setor de importar”. Marcelo defende, se necessário, a fixação de regras, como por exemplo, a possibilidade de drawback só quando a cotação interna do café superar a da Bolsa de Londres, como acontece agora.



CST, FAZER O MELHOR É A NOSSA IDENTIDADE.

Num ano excepcionalmente positivo para a siderurgia no Brasil e no mundo, a CST efetivou, em 2004, novos e significativos avanços, à luz da visão de sustentabilidade que norteia todas as suas atividades e fortalece continuamente o seu negócio.

A RIQUEZA QUE GERAMOS LEGITIMA NOSSO LUCRO. VALORES ECONÔMICOS CONJUGAM-SE COM VALORES HUMANOS E CULTURAIS. A BORDO DE UMA INTERAÇÃO ENTRE HOMEM, NEGÓCIO E NATUREZA QUE TEM A SUSTENTABILIDADE COMO MOLDURA.

ACESSE NOSSO SITE WWW.CST.COM.BR

