

CARACTERIZAÇÃO DAS PROPRIEDADES E DO MANEJO DO CAFÉ ADOTADO PELOS PRODUTORES AMOSTRADOS PARA ANÁLISE DA QUALIDADE Porciúncula, Noroeste Fluminense¹

Wander Eustáquio de Bastos Andrade²; Ademir P. C. das Virgens³;
Flávio Gonçalves de Souza³; José Sávio Murici Vieira⁴; José Márcio Ferreira²;
Luiz Antônio Antunes de Oliveira⁵; Lúcia Valentini²

INTRODUÇÃO

Várias ações foram iniciadas pela pesquisa na região Noroeste Fluminense, sendo uma delas identificar a qualidade atual do café produzido na região, procurando obter informações iniciais para nortear futuros trabalhos.

Considerando a importância das informações obtidas, procurou-se, neste trabalho, reunir os dados relacionados ao manejo empregado sobre distintos manejos no município de Porciúncula. Para isso, aplicou-se questionário com perguntas não só sobre as práticas adotadas pelos produtores, mas também sobre alguns aspectos dos sistemas de produção em uso no município.

MATERIAL E MÉTODOS

Em 2014, foram selecionadas e caracterizadas cinco lavouras de café localizadas no município de Porciúncula, onde foram coletadas amostras de grãos para análise da qualidade. Em quatro delas foi possível aplicar um questionário para conhecimento das práticas agronômicas envolvidas.

A caracterização agronômica das práticas culturais adotadas pelos produtores foi baseada em questionário para construção do perfil tecnológico dos produtores. Utilizou-se o questionário de modo complementar à amostragem de qualidade para fins associativos e comparação entre as áreas de produção quanto às variações ambientais (altitude de cultivo, área, idade, variedade utilizada, população cafeeira) e uso das análises de solo e foliar, e emprego da adubação, entre outras variáveis. O questionário foi aplicado diretamente aos produtores rurais relacionados a seguir (Quadro 1).

¹ Trabalho conduzido com recursos da FAPERJ, CBP&D/Café e Rio Rural.

² Pesquisador da Pesagro-Rio.

³ Extensionista local da Emater-Rio.

⁴ Biólogo. Produtor Rural.

⁵ Pesquisador da Pesagro-Rio/Coordenador do Núcleo de Pesquisa Participativa/Programa Rio Rural.

Quadro 1. Relação dos produtores amostrados para qualidade do café. Porciúncula, Noroeste Fluminense. 2014.

PRODUTOR	PROPRIEDADE
Augusto Menin	Sítio Fortaleza (Distrito de Santa Clara)
Fábio José Alves	Sítio Murupi (Distrito de Santa Clara)
José Sávio Murici Vieira	Sítio Santa Terezinha (Distrito de Purilândia)
Marcos Fernando Pelegrini Menezes	(Distrito de Purilândia)
Samuel Menin	Sítio Fortaleza (Distrito de Santa Clara)

ANÁLISE DA SITUAÇÃO

Caracterização da propriedade

A caracterização das propriedades amostradas encontra-se no Quadro 2. Os nomes dos produtores foram preservados.

Quadro 2. Caracterização das propriedades amostradas na avaliação da qualidade do café. Porciúncula, Noroeste Fluminense*.

CARACTERÍSTICA		PRODUTOR 1	PRODUTOR 2	PRODUTOR 3
Altitude da propriedade (m)		640	680	710
Área com café (ha)		2,0	5,0	10,0
Variedades utilizadas		Catuaí Vermelho; Catucaí 785/15	Catuaí Amarelo; Catucaí 785/15	Catuaí Vermelho; Catuaí Amarelo;
Idade do café (anos)		3 e 15	3 e 5	15
Espaçamento utilizado (m)		2,5 x 1,0 e 3,0 x 1,0	3,0 x 1,0	2,5 x 1,0
Declividade média		10 a 30%	25 a 30%	25%
Tipo de solo		Latossolo Amarelo	-	Latossolo Amarelo
Produtividade (sc/ha)	2014	16	22	30
	2015	22	35	40

* Dos cinco produtores amostrados para qualidade, somente quatro foram caracterizados por questionário. Desses quatro, dois, apesar de conduzirem cultivos próprios, têm sua produção numa mesma propriedade rural. Nesse caso, foi considerada apenas uma informação, totalizando três entrevistados.

A altitude das propriedades está acima de 600 m (variando entre 640 m e 710 m), considerada adequada à exploração da espécie arábica.

As áreas de cultivo são pequenas, em média de 5,7 hectares (variando de 2 a 10 ha), caracterizando a pequena produção com base familiar.

A variedade mais utilizada é a Catuaí (vermelho e amarelo), mais tradicional e de uso mais generalizado. Apesar de produtiva e adaptada às condições locais de cultivo, a desvantagem é sua susceptibilidade à ferrugem, uma das mais importantes doenças do cafeeiro. Entretanto, dois produtores citaram o uso da variedade Catucaí 785/15, que apresenta resistência à doença e tem obtido boa produção na região.

A idade média das lavouras foi estimada em, aproximadamente, 8,2 anos, mas com variação entre 3 e 15 anos.

Os espaçamentos podem ser considerados adequados, com plantios mais adensados. O adensamento do cafeeiro é prática a ser adotada pelos produtores locais, conforme recomendado pela Pesagro-Rio, não só pelo maior retorno econômico em função da maior produtividade, mas também pelos ganhos ambientais, já que as áreas tradicionais de cultivo são declivosas (até 30%).

Predomina na região o Latossolo Amarelo e a produtividade média foi de 22,7 sacas/ha em 2014 e de 32,3 sacas/ha em 2015. Essa diferença se deve, entre outros fatores, à bienalidade de produção do cafeeiro.

Caracterização do sistema de produção

A caracterização do sistema de produção das propriedades amostradas encontra-se no Quadro 3. A exemplo do Quadro 2, os produtores não foram identificados.

A maioria dos produtores se utiliza da análise de solo como base de recomendação para o uso de fertilizantes e correção do solo. O destaque negativo fica por conta da não realização de análise foliar pelos produtores. A adubação orgânica é utilizada por todos os produtores (Quadro 3). Um deles usa, exclusivamente, a adubação orgânica em sua propriedade. São citados como tipos de adubos orgânicos as palhadas, esterco, biofertilizantes, compostagem e palha de café (Quadro 3).

Em relação ao processamento pós-colheita, todos os produtores citaram o uso de derriça no pano. O início de colheita está baseado no preconizado para a obtenção de cafés de qualidade (20% de verde).

A maioria dos produtores utiliza o processamento pós-colheita, que favorece a obtenção de cafés de qualidade, como terreiro suspenso, terreiro de cimento, estufa e secador. É comum a utilização do café cereja descascado em torno de 30% a 40% da safra em algumas propriedades (Quadro 3).

Quadro 3. Caracterização do sistema de manejo empregado nas propriedades amostradas na avaliação da qualidade do café. Porciúncula, Noroeste Fluminense.*

CARACTERÍSTICA	PRODUTOR 1	PRODUTOR 2	PRODUTOR 3
Calagem / adubação			
Análise de solo	Sim	Sim	Sim
Análise foliar	Não	Não	Não
Adubação orgânica	Exclusiva	Sim	Sim
Tipo de adubo químico	Não	20-10-20	20-10-20
Tipo de adubo orgânico	Palhadas, esterco e biofertilizantes	Compostagem	Palha do café
Processamento pós-colheita			
Forma de colheita	Pano	Pano	Pano
Início de colheita	% Verde	% Verde	% Verde
Tipo de secagem	Terreiro suspenso, estufa	Terreiro de cimento, estufa	Terreiro de cimento, secador e estufa

Processamento dos grãos	Seca natural	Despolpado	Natural e despolpado
Relação despolpado/natural	Não despolpa	40%	30%

* Dos cinco produtores amostrados para qualidade, somente quatro foram caracterizados por questionário. Desses quatro, dois, apesar de conduzirem cultivos próprios, têm sua produção numa mesma propriedade rural. Nesse caso, foi considerada apenas uma informação, totalizando três entrevistados.

CONCLUSÕES

- As propriedades situam-se acima de 600 m de altitude, faixa adequada ao cultivo do café arábica.
- As áreas de cultivo são pequenas, com 5,7 ha, em média.
- A variedade mais utilizada ainda é a Catuaí (vermelho e amarelo), produtiva nas condições locais, mas susceptível à ferrugem.
- Nenhum produtor faz análise foliar complementar.
- O processamento pós-colheita empregado é indicativo da possibilidade de se produzir café de qualidade.
- Há um produtor que utiliza somente adubo orgânico.