

## QUALIDADE DE CAFÉ DE PRODUTORES CONVENCIONAIS DE PORCIÚNCULA Noroeste Fluminense – Amostragem 2013, 2014 E 2015<sup>1</sup>

Wander Eustáquio de Bastos Andrade<sup>2</sup>; Ademir P. C. das Virgens<sup>3</sup>;  
Flávio Gonçalves de Souza<sup>3</sup>; José Márcio Ferreira<sup>2</sup>

(<sup>1</sup>Trabalho conduzido com recursos da FAPERJ, CBP&D/Café e Rio Rural;

<sup>2</sup>Pesquisador da Pesagro-Rio; <sup>3</sup>Extensionista da Emater-Rio)

### INTRODUÇÃO

Além do avanço tecnológico de suas lavouras, os principais estados produtores têm-se caracterizado pela certificação de seus cafés. Assim, juntamente com a certificação, fica garantida a origem do café e, conseqüentemente, sua qualidade. No Brasil, poucos produtos agrícolas têm seus preços baseados em parâmetros qualitativos e, dentre eles, destaca-se o café (PEREIRA et al., 2000). Para Carvalho, Chagas e Souza (1997), a realidade atual da cafeicultura brasileira indica que os produtores têm capacidade de abastecer o mercado com café de qualidade.

No Estado do Rio de Janeiro, a cafeicultura passa por grande reformulação que, apesar do uso de novas tecnologias, só recentemente tem atentado para a questão da qualidade do produto final. Considerando-se a produtividade média obtida no estado e os preços atuais do produto, para a sobrevivência dos produtores é indispensável seguir o caminho da qualidade. Na classificação do café brasileiro, a qualidade final é determinada em função da classificação por tipos ou defeitos e classificação pela qualidade. No primeiro caso, a cada tipo corresponde um maior ou menor número de defeitos. Na avaliação da qualidade, são considerados, entre outros, aspecto, cor, seca, peneira, torração e bebida.

Segundo Camargo, Santinato e Cortez (1992), os fatores ambientais, clima e solo, são fundamentais na definição da qualidade do produto. Classificando as regiões cafeeiras quanto à qualidade da bebida, os autores identificaram regiões de “bebida mole” (Alta Mogiana - São Paulo, Sul de Minas e Triângulo Mineiro); regiões de “bebida mole” – irrigada (Noroeste e Centro de Minas Gerais); regiões típicas de “bebida dura” (Planalto Paulista); regiões quentes de “bebida dura” (extremo Noroeste de São Paulo); regiões de “bebida dura e rio” (Planalto Paulista e Norte do Paraná); área de “bebida dura a rio”, pela situação orográfica de espigão nebuloso (Norte de Minas) e áreas úmidas de “bebida dura e rio”, por efeitos orográficos e marítimos (Zona da Mata Mineira, Espírito Santo e Rio de Janeiro). Nesta última área, relacionada ao Rio de Janeiro, apesar de as condições de balanço hídrico serem favoráveis à produção de bebida de excelente qualidade, segundo aqueles autores o Estado do Rio de Janeiro é característico de “bebida dura e rio”. A razão está nas condições orográficas do plantio dos cafezais, geralmente em baixadas úmidas ou vales. Nesses casos, a alta umidade ambiente faz com que as fases iniciais de fermentação, tanto no terreiro como mesmo no pé de café, sejam bastante rápidas, chegando a produzir a “bebida rio zona”.

Apesar de as condições climáticas serem limitantes à questão da qualidade dos cafés do Estado do Rio de Janeiro, com a adoção de técnicas adequadas de colheita e de preparo dos grãos, envolvendo o uso de secadores e da prática do despulpamento, pode-se melhorar muito a qualidade dos cafés dessas

regiões. A exemplo de diversas pesquisas visando caracterizar cafés de diferentes regiões, procurando subsidiar programas de implantação e de incentivo à valorização da qualidade, para seu êxito é muito importante o conhecimento de suas características peculiares.

## MATERIAL E MÉTODOS

Foram realizadas amostragens de alguns produtores de café do município de Porciúncula, nos anos de 2013, 2014 e 2015, envolvendo os distritos de Purilândia e Santa Clara, totalizando dezessete amostras por ano. No ano de 2013, foram amostrados três produtores; em 2014, repetiu-se a amostragem nesses produtores, incluindo-se mais dois produtores e, em 2015, os produtores amostrados foram os mesmos do ano anterior, menos um.

No Quadro 1 estão relacionados os produtores envolvidos por ano de amostragem, bem como localizados os distritos de atuação e descrição das amostras. As amostras foram retiradas pelos próprios produtores, não havendo a participação direta dos técnicos envolvidos. Foi sugerido aos produtores que retirassem amostras que envolvessem seu sistema de produção. Assim, nos anos amostrados, puderam ser avaliadas amostras de café de “varrição” (do chão), cereja descascado (CD), café seco em estufa, café seco em terreiro de cimento e café colhido no pano, entre outros. Houve predomínio da variedade Catuaí vermelho, a mais plantada na região.

Após a coleta pelos produtores, as amostras foram encaminhadas ao Escritório Local da Emater-Rio, conforme a época de colheita de cada produtor. Posteriormente, as amostras foram levadas ao Centro Estadual de Pesquisa e Desenvolvimento da Pecuária Leiteira da Pesagro-Rio, onde as amostras permaneceram em câmara fria até serem encaminhadas para análise.

**Quadro 1.** Identificação das amostras de café. Município de Porciúncula. Noroeste Fluminense. 2013, 2014 e 2015.\*

| NÚMERO | PRODUTOR                          | DISTRITO             | DESCRIÇÃO                                                                                                                            |
|--------|-----------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2013   |                                   |                      |                                                                                                                                      |
| 01     | José Sávio Murici Vieira          | Purilândia           | Variedade Catuaí Vermelho colhido (safra 2012 e beneficiado 2013) bem maduro direto no pano. Não foi lavado. Bica corrida. Fez cata. |
| 02     | Samuel Vianey Menin               | Santa Clara          | Variedade Catuaí Vermelho, passado no lavador. Despulpado, secado em estufa.                                                         |
| 03     | Samuel Vianey Menin               | Santa Clara          | Variedade Catuaí Vermelho, passado no lavador. Despulpado, secado em terreiro (chão).                                                |
| 04     | Samuel Vianey Menin               | Santa Clara          | Variedade Catuaí Vermelho, passado no lavador. Despulpado, secado em terreiro (cimento).                                             |
| 05     | Marcos Fernando Pelegrini Menezes | Purilândia (Arataca) | Variedade Catuaí Vermelho, colhido no pano e despulpado. Uso do secador.                                                             |
| 06     | Marcos Fernando Pelegrini Menezes | Purilândia (Arataca) | Variedade Catuaí Vermelho, colhido no pano e despulpado. Uso do secador.                                                             |
| 07     | Marcos Fernando Pelegrini Menezes | Purilândia (Arataca) | Variedade Catuaí Vermelho, colhido no pano e despulpado. Uso do secador.                                                             |

(continua)

(continuação)

|             |                                   |                      |                                                                                                  |
|-------------|-----------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 08          | Marcos Fernando Pelegrini Menezes | Purilândia (Arataca) | Variedade Catuaí Vermelho, colhido no pano e despulpado. Uso do secador.                         |
| 09          | Marcos Fernando Pelegrini Menezes | Purilândia (Arataca) | Variedade Catuaí Vermelho, colhido no pano e despulpado. Uso do secador.                         |
| 10          | Marcos Fernando Pelegrini Menezes | Purilândia (Arataca) | Variedade Catuaí Vermelho, colhido no pano. Uso do secador.                                      |
| 11          | Marcos Fernando Pelegrini Menezes | Purilândia (Arataca) | Variedade Catuaí Vermelho, colhido no pano e passado no lavador. Seco e boia.                    |
| 12          | Marcos Fernando Pelegrini Menezes | Purilândia (Arataca) | Variedade Catuaí Vermelho, colhido com terra. Passado no lavador. Secado em terreiro de cimento. |
| 13          | Marcos Fernando Pelegrini Menezes | Purilândia (Arataca) | Variedade Catuaí Vermelho, colhido com terra. Passado no lavador. Secado em terreiro de cimento. |
| 14          | Marcos Fernando Pelegrini Menezes | Purilândia (Arataca) | Variedade Catuaí Vermelho, colhido com terra. Passado no lavador. Secado em terreiro de cimento. |
| 15          | Marcos Fernando Pelegrini Menezes | Purilândia (Arataca) | Variedade Catuaí Vermelho, colhido com terra. Passado no lavador. Secado em terreiro de cimento. |
| 16          | Marcos Fernando Pelegrini Menezes | Purilândia (Arataca) | Variedade Catuaí Vermelho, colhido com terra. Passado no lavador. Secado em terreiro de cimento. |
| 17          | Marcos Fernando Pelegrini Menezes | Purilândia (Arataca) | Variedade Catuaí Vermelho, colhido com terra. Passado no lavador. Secado em terreiro de cimento. |
| <b>2014</b> |                                   |                      |                                                                                                  |
| 01          | Fábio José Alves                  | Santa Clara          | Amostra Lote 02. Apanhado no pano. Tirado boia e secado na estufa.                               |
| 02          | Fábio José Alves                  |                      | Amostra Lote 01. Apanhado no pano. Tirado boia e secado na estufa.                               |
| 03          | Fábio José Alves                  |                      | Amostra Lote 04. Apanhado no pano. Tirado boia e secado na estufa.                               |
| 04          | Fábio José Alves                  |                      | Amostra Lote 05. Apanhado no pano. Tirado boia e secado na estufa.                               |
| 05          | Fábio José Alves                  |                      | Amostra Lote 03. Apanhado no pano. Tirado boia e secado na estufa.                               |
| 06          | José Sávio M. Vieira              | Purilândia           | Café Catuaí Vermelho. Seca em estufa sobre lona plástica. Não despulpado.                        |
| 07          | Marcos F. P. Menezes              | Purilândia (Arataca) | Amostra 01. Mistura café Catuaí Vermelho e Amarelo. Colhido no pano.                             |
| 08          | Marcos F. P. Menezes              |                      | Amostra 02. Café despulpado.                                                                     |
| 09          | Marcos F. P. Menezes              |                      | Amostra 03. Café cereja descascado.                                                              |
| 10          | Marcos F. P. Menezes              |                      | Amostra 04. Café verde.                                                                          |

(continua)

(continuação)

|             |                      |                                       |                                                                  |
|-------------|----------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 11          | Marcos F. P. Menezes |                                       | Amostra 05. Café boia.                                           |
| 12          | Marcos F. P. Menezes |                                       | Amostra 06. Café despulpado.                                     |
| 13          | Augusto Menin        | Santa Clara<br>(Fazenda<br>Fortaleza) | Despulpado misturado.                                            |
| 14          |                      |                                       | Verde misturado.                                                 |
| 15          | Samuel V. Menin      | Santa Clara<br>(Fazenda<br>Fortaleza) | Boia despulpado do verde.                                        |
| 16          |                      |                                       | Cereja com verde.                                                |
| 17          |                      |                                       | Despulpado. Estufa.                                              |
| <b>2015</b> |                      |                                       |                                                                  |
| 01          | Samuel V. Menin      | Santa Clara<br>(Fazenda<br>Fortaleza) | Café despulpado. Estufa e secador.                               |
| 02          | Samuel V. Menin      |                                       | Café cereja. Seca em estufa.                                     |
| 03          | Samuel V. Menin      |                                       | Café descascado. Seca em terreiro de cimento.                    |
| 04          | Marcos F. P. Menezes | Purilândia<br>(Arataca)               | Café cereja descascado.                                          |
| 05          | Marcos F. P. Menezes |                                       | Café cereja descascado.                                          |
| 06          | Marcos F. P. Menezes |                                       | Café cereja natural.                                             |
| 07          | Marcos F. P. Menezes |                                       | Café verde.                                                      |
| 08          | Fábio José Alves     | Santa Clara                           | Lote 1. Colheita em 15.06.15.<br>Despulpado. Seca em estufa.     |
| 09          | Fábio José Alves     |                                       | Lote 2. Colheita em 20.06.15.<br>Despulpado. Seca em estufa.     |
| 10          | Fábio José Alves     |                                       | Lote 3. Colheita em 25.06.15.<br>Despulpado. Seca em estufa.     |
| 11          | Fábio José Alves     |                                       | Lote 4. Colheita em 01.07.15.<br>Despulpado. Seca em estufa.     |
| 12          | Fábio José Alves     |                                       | Lote 5. Colheita em 10.07.15. Natural<br>lavado. Seca em estufa. |
| 13          | Fábio José Alves     |                                       | Lote 6. Colheita em 15.07.15.<br>Despulpado. Seca em estufa.     |
| 14          | Fábio José Alves     |                                       | Lote 7. Colheita em 20.07.15.<br>Despulpado. Seca em estufa.     |
| 15          | Fábio José Alves     |                                       | Lote 8. Colheita em 18.07.15.<br>Despulpado. Seca em estufa.     |
| 16          | Fábio José Alves     |                                       | Lote 9. Colheita em 25.07.15.<br>Despulpado. Seca em estufa.     |
| 17          | José Sávio M. Vieira | Purilândia                            | Cereja. Terreiro suspenso em estufa.                             |

\* Amostras retiradas pelos próprios produtores.

Todas as análises (2013, 2014 e 2015) foram feitas no Laboratório de Análises de Café Grão Mestre, localizado na cidade do Rio de Janeiro. Foram realizadas várias análises, sendo abordadas, neste trabalho, as relacionadas à classificação quanto à bebida do café, à classificação por tipo e número de defeitos.

A classificação por bebida, feita por meio da prova de xícara, é feita pelos degustadores em função, principalmente, dos sentidos do gosto, do olfato e do tato. A classificação por bebida segue apresentada no Quadro 2.

**Quadro 2.** Classificação da bebida do café pela prova de xícara.

| Denominação       | Classificação               |
|-------------------|-----------------------------|
| Estritamente Mole | Melhor café                 |
| Mole              | -                           |
| Apenas Mole       | -                           |
| Dura              | Padrão para comercialização |
| Riado             | -                           |
| Rio               | -                           |
| Rio Zona          | Pior café                   |

**Fonte:** Teixeira, 1999.

## RESULTADOS

Os resultados da classificação das amostras quanto à bebida, tipo e defeitos do café de produtores amostrados em Porciúncula (2013, 2014 e 2015), encontram-se nos Quadros 3 e 4, respectivamente.

**Quadro 3.** Resultados da classificação das amostras quanto à bebida do café de produtores amostrados em Porciúncula. 2013, 2014 e 2015.\*

| Número da amostra | Bebida       |
|-------------------|--------------|
| 2013              |              |
| 01                | Apenas mole  |
| 02                | Dura         |
| 03                | Dura         |
| 04                | Apenas mole  |
| 05                | Dura         |
| 06                | Dura (verde) |
| 07                | Rio suja     |
| 08                | Rio zona     |
| 09                | Riada        |

(continua)

(continuação)

|             |                                           |
|-------------|-------------------------------------------|
| 10          | Rio fermentada                            |
| 11          | Rio zona                                  |
| 12          | Rio                                       |
| 13          | Rio zona                                  |
| 14          | Rio zona                                  |
| 15          | Riada                                     |
| 16          | Riada                                     |
| 17          | Mole limpa                                |
| <b>2014</b> |                                           |
| 01          | Rio com sabor de cafés de safras passadas |
| 02          | Rio com sabor dos defeitos PVA **         |
| 03          | Rio com sabor dos defeitos PVA            |
| 04          | Rio com sabor dos defeitos PVA            |
| 05          | Rio com sabor dos defeitos PVA            |
| 06          | Rio com sabor de cafés de safras passadas |
| 07          | Rio com leve fermentação                  |
| 08          | Mole                                      |
| 09          | Dura                                      |
| 10          | Rio com sabor dos defeitos PVA            |
| 11          | Riada com sabor do defeito ardido e verde |
| 12          | Apenas mole                               |
| 13          | Mole                                      |
| 14          | Rio com forte gosto do defeito verde      |
| 15          | Rio com forte gosto do defeito verde      |
| 16          | Rio com forte gosto do defeito verde      |
| 17          | Mole                                      |
| <b>2015</b> |                                           |
| 01          | Rio                                       |
| 02          | Rio com gosto do defeito verde            |
| 03          | Mole                                      |
| 04          | Mole                                      |

(continua)

(continuação)

|    |                                      |
|----|--------------------------------------|
| 05 | Mole                                 |
| 06 | Rio com leve gosto do defeito verde  |
| 07 | Rio com médio gosto do defeito verde |
| 08 | Mole                                 |
| 09 | Apenas mole                          |
| 10 | Mole                                 |
| 11 | Apenas mole                          |
| 12 | Rio                                  |
| 13 | Apenas mole                          |
| 14 | Rio zona                             |
| 15 | Dura                                 |
| 16 | Dura                                 |
| 17 | Rio zona                             |

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

\*\* PVA – Defeitos Preto, Verde e Ardido.

**Quadro 4.** Resultados da classificação das amostras quanto ao tipo e número de defeitos do café de produtores amostrados em Porciúncula. 2013, 2014 e 2015.\*

| Número da Amostra | Tipo               | Número de defeitos |
|-------------------|--------------------|--------------------|
| <b>2013</b>       |                    |                    |
| 01                | 5-40               | 75                 |
| 02                | 6-10               | 96                 |
| 03                | 5-45               | 78                 |
| 04                | 5-20               | 60                 |
| 05                | 6-20               | 115                |
| 06                | 6-25               | 123                |
| 07                | Inferior ao tipo 8 | 504                |
| 08                | 7-5                | 180                |
| 09                | 7                  | 160                |
| 10                | 7-40               | 324                |
| 11                | 7-10               | 204                |
| 12                | 6-15               | 108                |
| 13                | 6-15               | 108                |

(continua)

(continuação)

|             |      |     |
|-------------|------|-----|
| 14          | 5-45 | 80  |
| 15          | 4-40 | 42  |
| 16          | 6-20 | 115 |
| 17          | -    | -   |
| <b>2014</b> |      |     |
| 01          | 6-5  | 90  |
| 02          | 5-20 | 60  |
| 03          | 5-45 | 78  |
| 04          | 6-25 | 120 |
| 05          | 6-5  | 102 |
| 06          | 6-5  | 90  |
| 07          | 6-40 | 144 |
| 08          | 5    | 46  |
| 09          | 3-20 | 18  |
| 10          | 8    | 320 |
| 11          | 5-45 | 79  |
| 12          | 3-35 | 22  |
| 13          | 4-25 | 36  |
| 14          | 7-35 | 300 |
| 15          | 6-45 | 156 |
| 16          | 7-20 | 234 |
| 17          | 4-45 | 44  |
| <b>2015</b> |      |     |
| 01          | 5-10 | 54  |
| 02          | 5-35 | 71  |
| 03          | 4-35 | 39  |
| 04          | 5    | 46  |
| 05          | 5-15 | 57  |
| 06          | 6-10 | 102 |
| 07          | 6-10 | 99  |
| 08          | 3-45 | 24  |

(continua)



(continuação)

|    |      |     |
|----|------|-----|
| 09 | 5-30 | 68  |
| 10 | 5    | 45  |
| 11 | 6-15 | 108 |
| 12 | 5-45 | 78  |
| 13 | 5-10 | 54  |
| 14 | 4-25 | 36  |
| 15 | 4    | 26  |
| 16 | 3-20 | 18  |
| 17 | 5-40 | 75  |

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

\*\* PVA – Defeitos Preto, Verde e Ardido.

Em 2013 (Quadro 3), sete amostras alcançaram bebida de qualidade; em 2014, apenas cinco amostras alcançaram bebida de qualidade. Deve-se destacar que o ano de 2014 não foi muito favorável à obtenção de cafés de qualidade devido à seca generalizada na região e pela irregularidade das chuvas no período do enchimento dos grãos de café. Isso fez com que os grãos obtivessem classificação nas peneiras mais baixas, dificultando a obtenção de cafés de qualidade. Em 2015, dez amostras obtiveram cafés de qualidade, sendo oito classificadas como bebida mole e apenas mole, e duas como bebida dura.

Devem ser destacados nas avaliações realizadas (Quadro 3) dois produtores, que alcançaram bebida de qualidade superior para algumas amostras em todos os anos de coleta. Nesse aspecto, podem ser considerados produtores líderes, que poderão ser modelo e base de ações de difusão de tecnologia aos demais produtores envolvidos no cultivo do café, e interessados em obter cafés de qualidade superior. Outro produtor se destacou na qualidade, pois, em 2014, todas as suas amostras de café foram classificadas como de pior qualidade e, em 2015, obteve sete amostras com qualidade superior, classificadas como bebida mole, apenas mole e dura.

Melhor qualidade de bebida foi obtida nos cafés cereja descascado (Quadro 3), independente dos produtores. Isso é indicativo de que os descascadores instalados na região terão grande importância na melhoria da qualidade. Por outro lado, as piores amostras em termos de bebida se referem a amostras de café colhido com terra (Quadro 4), os chamados “cafés de varrição”, apesar de algumas amostras de café cereja descascado também não obterem boa classificação em termos de bebida.

Quanto à classificação por tipo (Quadro 4), os cafés de melhor qualidade foram classificados entre os tipos 5 e 6, ou abaixo, encaixando-se no tipo exigido pela cotação oficial do café. Os piores cafés em termos de bebida foram os que obtiveram tipo acima de 6, devido à maior presença de defeitos (Quadro 4).

## CONCLUSÕES

É possível a produção e obtenção de cafés de qualidade no Noroeste Fluminense, particularmente no município de Porciúncula.

Alguns produtores se destacaram em termos de cafés de qualidade, obtendo bebida superior nos três anos amostrados.

## REFERÊNCIAS

CAMARGO, A. P. de; SANTINATO, R.; CORTEZ, J. G. Aptidão climática para qualidade da bebida nas principais regiões cafeeiras de café arábica no Brasil. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEIEIRAS, 18, Araxá, 1992. **Trabalhos apresentados...** Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro do Café, 1992. p.70 - 74.

CARVALHO, V. D. de; CHAGAS, S. J. de R.; SOUZA, S. M. C. de. Fatores que afetam a qualidade do café. **Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, v. 18, n. 187, p. 5- 20, 1997.

PEREIRA, R. G. F. A. et al. **Obtenção de café com qualidade no Acre**. Rio Branco: Embrapa Acre, 2000. 27 p. (Embrapa Acre. Circular Técnica, 2000).

TEIXEIRA, A. A. Classificação do café. In: ZAMBOLIM, L. (Ed.). ENCONTRO SOBRE PRODUÇÃO DE CAFÉ COM QUALIDADE, 1., 1999, Viçosa (MG). **Livro de Palestras...** Viçosa (MG): UFV. Departamento de Fitopatologia, 1999. p 81-95.