



## A GEOGRAFIA DA PRODUÇÃO DOS CAFÉS ESPECIAIS NO BRASIL

Giordanno Palla Kenicke<sup>1</sup>  
Clécio Azevedo da Silva<sup>2</sup>

### RESUMO

O café especial carrega consigo uma experiência entre os sentidos humanos, ambientes de produção, suas tradições e relações culturais. Por café especial, entende-se uma exigência a mais em qualidade e diversidade da bebida tão popular em grande parte do mundo. Essa procura pela diferenciação do grão e da bebida, foi impulsionada, também, pelo mercado de consumo dito *gourmet*. Numa perspectiva mais atual, a cafeicultura está sendo estimulada, progressivamente, a orientar-se para a produção de cafés especiais, despertando bastante interesse dos apreciadores do café. Pensando nesse nicho de mercado que vem crescendo cada dia mais no Brasil, este estudo tem como objetivo analisar as principais mudanças na produção do café brasileiro que compreendem o surgimento e evolução dos tipos especiais, assim como ampliar o debate acerca da possível recomoditização do café. O presente trabalho se justifica em entender como surgiu, e como tem se desenrolado esse novo mercado de um produto tão importante para a formação econômica, urbana e social do Brasil.

**Palavras-chave:** cafeicultura, café especial, *gourmet*, recomoditização,

### ABSTRACT

Specialty coffee carries an experience on the human senses, production environment, traditions and cultural relationships. Specialty coffee is understood as an extra particularity in terms of quality and diversity of the beverage that is so popular in large part of the world. This demand for the differentiation of grain and drink was also driven by the so-called gourmet consumer market. In a more modern perspective, the coffee industry is being progressively encouraged to move towards the production of special coffees, arousing a lot of interest from coffee lovers. Thinking about this market niche which has been growing more and more in Brazil, this study aims to analyze the main changes in Brazilian coffee production that includes the emergence and evolution of special types, as well as broaden the debate about the possible recomoditization of coffee. The present work is substantiated in understanding how it emerged, and how this new market for a product, that is so important for the economic, urban and social formation of Brazil, has been unfolding.

Key-words: coffee growing, specialty coffee, gourmet, recomoditization.

### INTRODUÇÃO

Este artigo buscou analisar as principais mudanças na produção de café no Brasil que compreendem o surgimento e evolução dos tipos especiais. Procurando apresentar as principais características e especificidades desta produção. Deste modo, é proposto discutir e analisar os diferentes processos que constituem a produção dos cafés especiais: selos, certificados,

<sup>1</sup> Mestrando do Curso de Geografia da Universidade Federal de Santa Catarina UFSC, [giordannokenicke@gmail.com](mailto:giordannokenicke@gmail.com)

<sup>2</sup> Professor titular do Curso de Geografia da Universidade Federal de Santa Catarina- UFSC, [clecioas@gmail.com](mailto:clecioas@gmail.com)



possibilidades e dificuldades, assim como a compreensão dos fatores que trouxeram ao cultivo de café a possibilidade de diferenciação do já conhecido *commodity*.

A cafeicultura faz parte da história do Brasil desde sua origem, seja pelo seu valor comercial, como uma das principais plantations que surgiram no Brasil colonial, associado a cana-de-açúcar, o algodão e outros, ou então nos diversos fatores que o cultivo do café influenciou, desde o surgimento de novas cidades até a distribuição populacional nas regiões produtoras que demandavam mão de obra.

O assunto torna-se ainda mais relevante ao analisarmos que o padrão de consumo que surge após a década de 1990, influenciado pela abertura econômica dos países e pela maior integração dos mercados mundiais, tem em grande parte a preocupação com a qualidade dos produtos, com o meio-ambiente e a sustentabilidade.

## **METODOLOGIA**

O presente artigo contou com o apoio da revisão bibliográfica do tema, assim como consulta e interpretação das bases de dados estatísticos de instituições nacionais como IBGE e também internacionais como a FAO (*Food and Agriculture Organization of the United Nations*).

Pela sua ramificação, foram utilizados dados de instituições públicas e privadas como a EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, EMATER (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural), IAPAR (Instituto Agrônomo do Paraná), ABIC (Associação Brasileira de Indústrias de Café, BSCA (Associação Brasileiras de Cafés Especiais).

Utilizamos como exemplo auxiliar a análise sobre a ótica da região cafeeira do Norte do Paraná, para ilustrar, a partir deste recorte, como a cafeicultura afeta as diferentes regiões do Brasil, em escala local quanto nacional, da cafeicultura tradicional à especial.

## **REFERENCIAL TEÓRICO**



Ao estudarmos a cafeicultura no Brasil, é de certo consenso a sua origem<sup>3</sup> e sua importância sócio-econômica para o desenvolvimento do país. Para uma melhor compreensão do surgimento da cafeicultura dita especial, é importante destacar os principais acontecimentos do cultivo de café no país. Até 1860, segundo Ormond *et al* (1999), o sul do Rio de Janeiro manteve a hegemonia da economia cafeeira, seguido de São Paulo e Minas Gerais. A produção era escoada pelo porto do Rio de Janeiro, tornando a cidade o seu centro financeiro e de controle. A partir daí, São Paulo se tornava o principal centro produtor de café do país e o porto de Santos começa a dividir a demanda portuária. Alguns fazendeiros trouxeram mão de obra assalariada estrangeira para trabalhar nas suas vastas terras, principalmente em São Paulo. Progressivamente, a imigração de várias nacionalidades colaborou com a substituição da mão de obra escrava.

Apesar de crescente, a exportação de café não era a base econômica do país. Durante todo século XVIII, a economia do país se baseava na mineração, e a cana-de-açúcar e algodão ainda eram seus grandes produtos agrícolas. A competitividade desses produtos era grande, e acabaram por perder força gradativamente. Ormond *et al.* (1999) é pontual em destacar que

O Brasil encontrou no plantio do café um produto de exportação cuja produção tinha como fator básico a terra e, assim, reintegrou-se nas linhas de expansão do comércio internacional, superando a fase de estagnação. A lavoura do café, beneficiando-se do solo e do clima brasileiros, teve rápida expansão. Além das condições naturais do Brasil, o desenvolvimento do mercado dos Estados Unidos, após sua independência, possibilitou que o país se tornasse um grande importador de café. (p. 8)

Um importante acontecimento para a cafeicultura foi o chamado Convênio de Taubaté que foi uma espécie de entendimento político entre os estados produtores de café. Em 1906, ocorreu uma superprodução de café e para evitar o agravamento da crise, os estados que eram grandes produtores decidiram estabelecer uma política comum para a defesa dos preços do produto diante da incerteza do governo federal.

Essa política ficou conhecida como o Convênio de Taubaté por ter sido resultado de um acordo firmado nesta cidade paulista. Sabemos que a compra do excedente da produção evitava o declínio substancial da renda interna: o café continuava a ser colhido, o emprego no setor não se reduzia, mantendo assim o mesmo nível de demanda (SAES, 1989).

---

<sup>3</sup> A *Coffea Arábica*, espécie mais conhecida de café, é nativa de Etiópia, de onde foi para a Arábia, e daí para outras regiões (BELTRÃO, 2018, p.1). Mais em “*A pequena história do café*” de Affonso. de E. Taunay (1945).



Com a estabilização dos preços do grão, na década de 30 o desbravamento e a ocupação de áreas pioneiras fizeram com que a mobilidade da fronteira do café continuasse em expansão. No norte do Paraná, a ocupação prosseguiu a passo lento, mas contínuo. Em 1935 a estrada de ferro chegou a Londrina e em São Paulo o aproveitamento da área servida pela Estrada de Ferro Paulista seguiu avante.



Fonte: Site Companhia Melhoramentos Norte do Paraná (CMNP). Acesso em:  
15 mai. 2021

Um bom exemplo de ocupação oriunda da cafeicultura é o Estado do Paraná que passou por um processo de colonização de diversos atores, mas sem dúvidas o principal foi a ação de empresas privadas, encarregadas de desenhar a nova estrutura fundiária. Algumas empresas tiveram destaque e grande sucesso, como a CTNP/CMNP.

Uma publicação realizada pela própria empresa revela traços e características interessantes das estratégias da empresa:

As cidades destinadas a se tornarem núcleos econômicos de maior importância seriam demarcadas de cem em cem quilômetros, aproximadamente. Entre estas, distanciadas de 10 a 15 quilômetros um do outro, seriam fundados patrimônios, centros comerciais e abastecedores intermediários [...] A área rural seria cortada de estradas vicinais, abertas de preferência ao longo dos espigões, de maneira a permitir a divisão da terra da seguinte maneira: pequenos lotes, de 10, 15 e 20 alqueires, com frente para a estrada de acesso e fundos para o ribeirão (CMNP, 1975:1976 apud SERRA, 2001, p.47)

Tais estratégias muito se assemelham com a Teoria do Lugar Central, de Christaller (1966) para explicar a forma como os diferentes lugares se distribuem no espaço. Basicamente,



um lugar central (um centro urbano) fornece um conjunto de bens e serviços a uma determinada área envolvente (área de influência ou região complementar). Cada um destes lugares centrais pode ser classificado hierarquicamente em função da quantidade e diversidade de bens e serviços que fornecem à sua área de influência. O objetivo desta teoria é explicar a organização espacial das povoações e das áreas de influência. (BRADFORD; KENT, 1987)

No geral, nos anos seguintes, o país vivenciou, com pequenas variações, um período próspero na cafeicultura. Em agosto de 1975, houve a mais severa geada conhecida na história do Brasil, que prejudicou mais de 1,5 bilhão de cafeeiros e mais de 50% da produção total do país. Uma das áreas fortemente afetadas foi o Norte do Paraná. A “Geada Negra”, como é chamada por alguns historiadores, destruiu praticamente todos os pés de café da região. O “negra” é em razão da geada ter sido tão forte que congelou até as raízes de todas as plantas, algo que ainda não havia sido registrado na região.

A cidade de Londrina, maior e mais populosa do norte do estado, que já foi considerada a “Capital Mundial do Café”, apresenta exemplos dos danos causados por essa histórica geada:

As consequências causadas pela geada de 1975 foram o maior golpe da história econômica do Paraná. Pesquisas apontam que a geada foi o fator primordial para que a cafeicultura tivesse reduzido drasticamente sua área no estado. [...] A geada acelerou mudanças na estrutura fundiária do município de Londrina, no uso da terra e também desestruturou a parceria que era a principal relação de trabalho mantida entre os proprietários e os não proprietários de terras no cultivo dos cafezais, levando a uma expansão do assalariamento. (NIEHEUS, L.G p.17 2014 apud BATISTA 2010, p.137)



Fonte: Site Folha de Londrina. Disponível em:

<https://www.folhadelondrina.com.br/economia/ha-45-anos-o-parana-registrou-a-pior-geada-de-sua-historia-2999936e.html>. Acesso em 15 mai. 2021



A fim de coordenar o sistema cafeeiro, eram assinados os Acordos Internacionais do Café (AICs). A política posta em prática pelos AICs para a fixação do preço se baseava nos custos envolvidos dos menores produtores. Sendo assim, os preços eram baseados nos produtores menos eficientes e por isso ficavam muito acima do preço de mercado. Essa postura, ao invés de limitar potenciais entrantes para o mercado, serviu de estímulo para novos produtores, já que uma das barreiras à entrada (custo de produção) era praticamente eliminada com a fixação dos preços em elevados patamares (FARINA *et al*, 1997).

O resultado decorrente dessa política de manutenção de preços elevados para o café foi o crescimento da produção mundial no início da década de 1990, com destaque para Vietnã, Indonésia e Etiópia, que mesmo produzindo em grande parte o café robusta, considerado de qualidade inferior, ingressaram efetivamente na lista dos maiores produtores mundiais.

Além disso, o aumento da produção mundial teve como contrapartida a redução ao longo do tempo da participação na cota de exportações mundiais do Brasil (chegando a menos de 30% em 1990), sendo este um dos fatores que estimulariam o país a não aceitar um novo AIC. Esse caráter contraditório da política de preços do café desencadeou seu próprio fim e contribuiu para a desregulamentação do mercado, que teve como consequência, entre outras, o surgimento dos ditos cafés especiais. O padrão de consumo que surge após a década de 90, influenciado pela abertura econômica dos países e pela maior integração dos mercados mundiais, tem em grande parte a preocupação com a qualidade dos produtos, com o meio-ambiente e a sustentabilidade.

Se por um lado a globalização contribuiu para o aumento da concorrência entre as empresas e seus produtos, por outro, incentivou os consumidores a se tornarem mais exigentes quanto a questões relacionadas à procedência e qualidade dos produtos adquiridos, onde cada ação diferencial na sua produção até o consumidor final agrega notoriedade ao produto.

Nesse cenário, a rastreabilidade e as certificações de qualidade surgiram como ferramentas capazes de reduzir discrepâncias de informação, especialmente para os consumidores.

Numa perspectiva mais atual, a cafeicultura está sendo estimulada, progressivamente, a orientar-se para a produção cafés especiais, despertando bastante interesse dos apreciadores do café, ainda que, em maiores escalas, a conversão produtiva seja considerada ineficaz e improdutiva aos olhos dos fazendeiros tradicionais.

Entretanto:



O crescimento da demanda dos cafês especiais, aliado ao movimento do “consumo consciente e responsável”, criou a oportunidade para a comercialização de cafês de alta qualidade produzidos de forma sustentável, com prêmios de preço em relação ao mercado de commodity. Paralelamente, vários concursos de qualidade surgiram no Brasil como forma de incentivar a produção desses cafês de qualidade (SAES, 2008, p. 110 apud IBGE).

O café *commodity*<sup>4</sup> é, basicamente, o café historicamente dito tradicional, produzido em larga escala. O café arábica é a espécie mais importante do gênero *Coffea* e corresponde a cerca de 70% do café comercializado no mundo. Segundo Souza *et al.* (2019, p. 54) é: “uma bebida de qualidade superior, de aroma marcante e sabor adocicado, sendo largamente difundida no mundo, consumida pura ou em misturas com outras espécies de café”. Esta espécie, recebendo tratamentos adequados e seus frutos colhidos em estágio maduro, com ausência de ferimentos e injúrias, gera uma bebida com potencial de qualidade máxima, proporcionando nuances variadas, aromas e sabores finos e agradáveis, apresentando boa aceitação no mercado mundial.

O café *Conilon*, ou robusta, é nativo das florestas baixas da África Equatorial, na bacia do rio Congo, e atualmente é cultivado em alguns países da África Central e Ocidental, no sudeste da Ásia e na América do Sul. (EMBRAPA, 2004). Uma vantagem desta espécie é a menor aplicação de insumos e defensivos em comparação com o arábica. Sua utilização é mais comum nos chamados *blends*, onde é misturado ao café arábica, podendo compor até 30% do produto final. Até a recente ascensão dos cafês especiais, todo café, mesmo tendo uma qualidade elevada, era misturado com grãos de baixa qualidade, comercializados como *commodity*.

Um ponto importante para compreender a problemática dos cafês especiais é o entendimento do que são as chamadas “Ondas do Café”. Resumidamente, segundo MONTES e HOYOS (2018) a primeira onda foi a massificação do consumo como uma *commodity*, consumido e valorizado pelas propriedades energéticas e estimulantes, no final do século XIX. A segunda onda teve início em cerca de 1960, onde prevaleceu preferência pelo grão Arábica e o surgimento de importantes redes de cafeteria como Starbucks. A terceira onda teve início no final de 1990 e início dos anos 2000, onde os consumidores mostram conhecimento e dão valor ao grão, não apenas a cafeína, mas suas particularidades e sabores únicos obtidos com manejo diferenciado.

---

<sup>4</sup> De acordo com o dicionário Michaelis (2021) se caracteriza como uma “mercadoria em estado bruto ou produto básico de grande importância no comércio internacional, como café, cereais, algodão etc., cujo preço é controlado por bolsas internacionais.”



Não há, ainda, data específica para o surgimento do dito café de qualidade Especial mas na análise dos fatos constatamos que teve um forte aumento após a crise cafeeira da década de 90. O que se sabe é que, assim como aconteceu com outros produtos alimentícios, o consumidor final está cada vez mais exigente e procura praticidade, qualidade e diversidade e, claro, confiabilidade. Segundo a ABIC (2015) o aumento do interesse dos jovens de 16 a 25 anos por cafés, principalmente nas grandes metrópoles, por conta dos conceitos das cafeterias e inovações na categoria, impulsiona uma nova geração de consumidores de cafés.

Diferentemente dos cafés comuns, a marca em si possui uma menor relevância, sendo a existência de selos de qualidade, um dos fatores mais relevantes. Isso indica que em se tratando de cafés de alta qualidade, apenas as propagandas convencionais não são suficientes, mas sim de identificação de selo de grupo independente para assegurar a qualidade do produto. A marca “famosa”, aqui, não é soberana na tomada de decisão do consumidor.

De acordo com a metodologia de Avaliação Sensorial do *Speciality Coffee Association* (SCA), usada no mundo todo, os cafés especiais são aqueles que atingem, no mínimo, 80 pontos na escala de pontuação da metodologia (que vai até 100), sendo avaliados os seguintes atributos: Fragrância/aroma, uniformidade, ausência de defeitos, doçura, sabor, acidez, corpo, finalização e harmonia. De modo geral, os países tendem a adotar essa metodologia de avaliação, a fim de se inserir cada vez mais no mercado mundial do grão.

Se torna bastante relevante estudar a atual inserção da cafeicultura na cadeia produtiva e entender suas perspectivas para o futuro. Em particular, a emergência da cafeicultura de cafés especiais e, ainda, a superação de toda uma tradição centrada na produção de cafés comuns e a evolução constante da cadeia produtiva e a dinâmica desse setor de mercado. No sistema agroalimentar, em geral, essa tendência de procura pelo produto “artesanal” é crescente e encontra-se relacionada à reconfiguração de parte da cadeia produtiva na busca de uma qualidade superior ou diferenciada, capaz de adicionar um valor maior ao produto final (SILVA, 2008).

Segundo o agrônomo do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (INCAPER, 2019), Fabiano Tristão, a produção de especiais cresce em torno de 15% ao ano, enquanto o mercado de cafés commodities registra entre 1,5% a 2,5%, o que demonstra uma tendência mundial para o aumento do consumo desses grãos de perfis diferenciados. “Não se trata apenas de um pequeno nicho de mercado, já que representa 12% do mercado mundial,



com volume de cerca de 23 milhões de sacas por ano. É um campo fértil a ser explorado pelos cafeicultores brasileiros”, afirma.

O mundo está bebendo mais café, mas o setor de grãos especiais tem crescido mundialmente mais que o café *commodity*. “A média do consumo tradicional cresce em torno de 2% a 3% ao ano. Dentro do segmento de cafés especiais, o aumento do consumo é de 15% ao ano, cinco vezes mais que o tradicional”, diz Tristão (INCAPER, 2019).

Mesmo com o crescimento consideravelmente maior do que o grão comum, ainda é vista por muitos fazendeiros com certa desconfiança, pois o plantio do café *commodity* tem valor definido, já os grãos especiais, não. Porém, o Pesquisador da Embrapa Café, Aymbiré da Fonseca dá um panorama real sobre o investimento em cafés especiais:

É a coisa mais lúcida que pode acontecer na cabeça do produtor. A produção de café comum, negociado de forma massiva na Bolsa de Valores, tem depreciado o produtor brasileiro ao longo dos anos. Contudo, ele tem que ter noção exata do caminho a percorrer no mercado de cafés diferenciados. Não vai ter cotação, o valor do produto será baseado naquilo que o produtor apresentar em cada lote. Café se compra por paixão. E paixão é desmedida (FONSECA, 2019)

Além da pontuação estabelecida mundialmente para a classificação do grão como especial, alguns pesquisadores e entusiastas do café lembram que ele deve remeter o consumidor para algo além do simples hábito de consumir café pelo seu princípio ativo, a cafeína, e fazer com que o consumidor procure a "experiência" da degustação do café.

Para Alves (2020), os “cafés especiais mexem com nosso sentido, e na sequência, com nossa memória”. Para o autor, muitas vezes temos cafés que são tecnicamente perfeitos e são vendidos como commodities, uma vez que não levam o consumidor a essa espécie de viagem sensorial e emotiva. Para além de padrões técnicos, “o café precisa ser único, autêntico e estar vinculado com o ambiente de produção, o fator humano e com suas tradições e cultura. Em outras palavras, o que faz o café especial é a conexão estabelecida com quem bebe. ”

Ainda segundo Alves (2020) “o desafio da cadeia de produção e transformação do café especial é traduzir, em grãos selecionados e cuidadosamente processados, as sensações que nos levem a uma viagem temporal e espacial. ” Aí um dos motivos que levam a maioria dos cafés especiais a destacarem a sua localidade na hora da propaganda e comércio de seus produtos, como, por exemplo: “cerrado mineiro”, “matas de minas”, “montanhas capixabas”. Essas nomenclaturas induzem o consumidor a querer, de certa forma, a viajar por meio da degustação da bebida.



Para o café *commodity*, sabemos que a história do café, da família que o cultivou, sua localização e os diferentes aspectos do local não contam muito para a produção, já que o que interessa é a quantidade sob a qualidade. No caso do especial, cada fator é único e agrega valor considerável.

O conceito de cafés especiais é apresentado por Leão (2010):

O conceito de cafés especiais está intimamente ligado ao prazer proporcionado pela bebida. Tais cafés destacam-se por algum atributo associado ao produto, ao processo de produção ou a serviço a ele relacionado. Diferenciam-se por características como qualidade superior da bebida, aspecto dos grãos, forma de colheita, tipo de preparo, história, origem dos plantios, variedades raras e quantidades limitadas, entre outras. Podem também incluir parâmetros de diferenciação que se relacionam à sustentabilidade econômica, ambiental e social da produção (*apud* Zylbersztajn e Farina 2001, p.15)

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao voltamos ao exemplo do Paraná, vemos que, apesar de não ser mais considerado como um dos grandes produtores mundiais em quantidade, em 2012, o Norte Pioneiro do Paraná recebe o selo de Indicação de Procedência, dado pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Assim, quando falamos de rastreabilidade e certificações, é importante distinguirmos a Indicação de Procedência (IP) da Denominação de Origem (DO). Na IP temos o reconhecimento da qualidade de um produto como originário de um território, região ou localidade. Já na DO são os elementos geográficos como meio ambiente, solo, relevo, clima, fauna e flora que influenciam nas qualidades e características únicas do grão.

Ainda exemplificando com o Paraná, a organização dos produtores em cooperativas, como é o caso da Cooperativa de Produtores de Cafés Especiais e Certificados do Norte Pioneiro do Paraná (COCENPP), traz, além de certificações e preço prêmio, a transformação desta região por meio do desenvolvimento local dos pequenos produtores na capacitação para a produção de cafés especiais.



Os cafés especiais são divididos em cinco categorias principais: qualidade superior (ou *Gourmet*)<sup>5</sup>, Origem (*Estate Coffee*)<sup>6</sup>, Sombreado<sup>7</sup>, Orgânico<sup>8</sup> e *Fair Trade*<sup>9</sup> ou comércio justo.

Dentre eles, o de maior debate entre pesquisadores é sem dúvida o café de comércio justo. A inserção do café no mercado do Comércio Justo surgiu como uma tentativa de resposta da pequena produção ao promover o processo de descommoditização. (DAVIRON; VAGNERON, 2010). Entretanto, de acordo com os mesmos autores, por estar inserido num contexto político e econômico globalizado, o Comércio Justo vem sofrendo um processo de recomoditização<sup>10</sup> com a criação de novos padrões produtivos estabelecidos pelas certificadoras<sup>11</sup>, retirando a identidade do produtor e permitindo às grandes empresas internacionais a fácil substituição dos fornecedores.

As mercadorias especiais que deveriam se tornar uma renda justa e diferenciada para os atores sociais pelo monopólio dos produtos diferenciados, contraditoriamente vem se tornando monopolizadas pelas grandes empresas internacionais sob a tutela das certificadoras, se orientando assim para o processo de (re)comoditização. Para Daviron e Vagneron (2010), a comoditização é aquela em que ocorre uma homogeneidade do produto que implica na semelhança entre os diferentes produtos e na fácil substituição de fornecedores.

Deste modo, segundo os mesmos autores, a partir da padronização e normatização estabelecidas pelas certificadoras, o Comércio Justo aponta para o processo de (re)comoditização: ao permitir a inserção dos produtos certificados às prateleiras dos supermercados; restaurar a distância na relação comercial entre produtor e consumidor; afastando a sensação do consumidor de estar comprando um produto “direto” do produtor.

O debate da recomoditização pode ser observado à luz das contribuições de Santos (1996) sobre verticalidade, horizontalidade e o global<sup>12</sup>. Na cafeicultura, observamos processos horizontais de produção e comercialização locais e também outros processos mais hegemônicos

---

<sup>5</sup> Possui diferenciação na colheita e ao tratamento do grão, separando-os e atingindo melhores resultados.

<sup>6</sup> Exemplo: “Cafés da Colômbia”. É a garantia que o café foi produzido em uma região específica.

<sup>7</sup> É uma forma de produção que tem como propósito a preservação do meio ambiente. É uma tentativa de reproduzir o habitat natural da planta, recebendo a denominação *eco-friendly*.

<sup>8</sup> Têm a sua produção voltada às práticas da agricultura orgânica que elimina o uso de fertilizantes e agrotóxicos

<sup>9</sup> Realça condições socioeconômicas da produção como: pagamento de salários justos e compatíveis com a dedicação do trabalho realizado, trabalho coletivo, o intuito de educação do consumidor final, sustentabilidade ambiental, suporte técnico e sobretudo respeito a identidade cultural de cada região produtora.

<sup>10</sup> Termo que vem sendo utilizado ao apontar processo de tornar progressivamente uma mercadoria em uma *commodity*, padronizada.

<sup>11</sup> As certificadoras são aquelas que dão o “selo” para o produto poder ser aceito mundialmente no mercado *Fair Trade*.

<sup>12</sup> O autor argumenta que ao longo da história podemos identificar formas particulares de fazer as coisas ou técnicas de acordo com cada período. No entanto, essas mudanças históricas estão carregadas de práticas sociais que influenciam os aspectos econômicos, políticos e culturais. (MONTES, 2018, p.17)



que se estabelecem e impõem políticas de mercado com uma lógica próprias, como as empresas privadas, em um mundo cada vez mais globalizado. Colaborando com o debate de Daviron e Vagneron, segundo MONTES (2018) “é necessário questionar se os certificados e selos chamados de “alternativos” podem ser classificados como horizontalidades ou, pelo contrário, fazem parte de uma verticalidade que leva à recomoditização da produção cafeeira. ”

Não obstante, é importante falarmos sobre o papel das empresas na cadeia do café, uma vez que as próprias criam as novas tendências de consumo na medida que ela também é agente de inovação no mercado, com produtos de qualidade especial. Um exemplo claro fora da cadeia cafeeira são os produtos que aparecem com propriedades funcionais - como o iogurte “activia”- criado pela indústria, “qualidade superior”, quase que natural. Esse tipo de propaganda incentiva o consumidor a consumir o produto, ainda mais com apelos, por exemplo, de “devolvemos o seu dinheiro” ou até que “regula a funcionalidade do seu corpo”.

É imprescindível destacarmos que, em sua grande maioria, a produção de cafés especiais se vê voltada ao mercado europeu, aos Estados Unidos e em países como o Brasil, para a classe média-alta. Estes nichos de consumidores são altamente influenciadores e mapeadores do mercado, uma vez que os movimentos destes podem colaborar com a mudança progressiva do padrão de consumo da população.

Entendemos aqui que a consolidação dos cafés especiais é de natureza ampla, transescalar. Pois se considerarmos como as políticas, o mercado e o capital global impactam as organizações locais e regionais, veremos que desde o pequeno produtor familiar até as grandes empresas distribuidoras e detentoras do mercado mundial de cafés, todos estão sujeitos a muitas variáveis de diferentes níveis de escala, apesar de que as ações e decisões locais muito provavelmente tenham menos influência na escala mundial.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Na tentativa de entendimento desse fenômeno, vimos que as inovações tecnológicas e institucionais desse segmento têm transformado o mercado cafeeiro. Vimos também que a mudança no comportamento de uma parcela significativa dos consumidores fez com que os produtores e exportadores se atentassem a esse nicho de mercado, investindo cada vez mais em maneiras de se diferenciar - ou até distanciar - do café comum, criando um produto “novo” Isso atrelado ao fato que nas últimas décadas o consumo sustentável, orgânico, e de procedência



comprovada tem crescido exponencialmente não só com os cafés, mas em muitas partes do circuito alimentar.

Dito isso, os cafés especiais são atores em um ambiente diferente daquele predominante no mercado de cafés tradicionais, os quais estão envolvidos num padrão competitivo cujo foco estratégico é a produção em larga escala de produtos homogêneos, baixo valor agregado, com baixos custos, voltada para o consumo de massa, sem muita preocupação com a qualidade final do produto, com baixo valor agregado.

O ambiente competitivo se aproxima do mercado de concorrência perfeita no qual os cafeicultores acabam por definir o preço e buscam explorar vantagens comparativas em relação aos outros produtores, a partir da exploração de recursos abundantes e adequados e do aumento de produtividade de suas terras.

Essa mudança na postura dos produtores fez com que eles ganhassem certo poder de negociação se comparada aos produtores de cafés tradicionais, proporcionada pelo arranjo institucional do qual participam, de estabelecer os preços no mercado. Como resultado, a estrutura de mercado torna-se diferente do café commodity, onde agora produtores são capazes de se apropriar de prêmios derivados de seus produtos diferenciados.

Este artigo procurou fazer uma análise das principais características e especificidades da cafeicultura nacional e quais foram os acontecimentos que a trazem a este novo patamar, o da cafeicultura especial. Ao exemplificar e relacionar alguns fatos históricos com o que aconteceu no Norte do Paraná, procuramos enriquecer o debate e propor que o assunto seja amplamente trabalhado das mais diversas formas e das mais variadas regiões, a fim de que possamos chegar a um panorama real quando tratarmos da cafeicultura nacional. Aqui, lembramos que o tema é recente e não é conclusivo, o que justifica a constante discussão acadêmica em diferentes áreas de estudo que a cafeicultura abrange.

## REFERÊNCIAS

ABIC. **Associação Brasileira da Indústria do Café**. Categorias De Qualidade do Café.

Disponível em: <https://www.abic.com.br/recomendacoes-tecnicas/categorias-de-qualidade-do-cafe>. Acesso em: 29 jul. 2019.

\_\_\_\_\_. **Tendências do mercado de café**. Relatório customizado preparado pelo Euromonitor International para Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), nov. 2015. Disponível



em: [https://www.abic.com.br/wp-content/uploads/2020/01/Euromonitor\\_Coffe-Market-Trends-in-Brazil\\_-Encafe.pdf](https://www.abic.com.br/wp-content/uploads/2020/01/Euromonitor_Coffe-Market-Trends-in-Brazil_-Encafe.pdf). Acesso em: Acesso em: 14 dez. 2020

ALVES, Enrique. **Mas afinal, o que é um café especial?**. COOPERCAM. Cooperativa dos Cafeicultores de Campos Gerais e Campo do Meio Ltda. Disponível em: <[http://coopercam.com.br/noticias/selecionada/afinal\\_o\\_que\\_e\\_cafe\\_especial](http://coopercam.com.br/noticias/selecionada/afinal_o_que_e_cafe_especial)> Acesso em: 29 jan, 2021.

BELTRÃO, A. F. **História Completa Café no Brasil**. Disponível em: <https://revistacafeicultura.com.br/?mat=66568>. Acesso em: 6. out. 2020.

BRADFORD. M.G; KENT, W.A. Geografia Humana - Teorias e suas aplicações. **Coleção Trajetos**, 1987. Disponível em: [https://www.ufjf.br/nugea/files/2014/09/Bradford-e-Kent\\_Teoria-dos-lugares-centrais-1.pdf](https://www.ufjf.br/nugea/files/2014/09/Bradford-e-Kent_Teoria-dos-lugares-centrais-1.pdf). Acesso em: 14 dez. 2020

CHIES, C.; YOKOO, S. C. Colonização do Norte Paranaense: Avanço da Cafeicultura e Problemas Decorrentes Deste Processo. **Revista GEOMAE**, v. 3., n. 1. p. 27-44, 2012. Disponível em: [http://www.fecilcam.br/revista/index.php/geomae/article/viewFile/204/pdf\\_57](http://www.fecilcam.br/revista/index.php/geomae/article/viewFile/204/pdf_57). Acesso em: 15 out. 2020.

DAVIRON, B. VAGNERON, I. **From commoditisation to de-commoditisation... and back again. Discussing the role of sustainability standards to agricultural products**. Working Paper MOISA 2010-7. Disponível em: <[http://www1.montpellier.inra.fr/bartoli/moisa/bartoli/download/moisa2010\\_pdf/WP\\_7\\_2010.pdf](http://www1.montpellier.inra.fr/bartoli/moisa/bartoli/download/moisa2010_pdf/WP_7_2010.pdf)>. Acesso em 13 fev. 2021

FARINA, E. M M. Q; AZEVEDO, P. F.; SAES, M. S. M. **Competitividade: mercado, estado e organizações**. São Paulo: Editora Singular, 1997.

LEÃO, E. A. **A produção de cafés especiais no Brasil e a emergência de novos padrões de competitividade**. 2010. 77p. Dissertação Curso de Pós-graduação em Ciências Econômicas da Universidade Federal do Paraná. Disponível em: <<https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/24132/Disserta%20ABNT.pdf?sequence=1&isAllowed>>. Acesso em: 14. mar. 2021.



MICHAELIS. **Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa Online**. Disponível em: <http://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/>. Acesso em: 17 abr. 2021.

MONBEIG, P. **Pioneiros e Fazendeiros de São Paulo**. São Paulo: Editora Hucitec Polis, 1984. 392p.

MONTES, L.F.D; HOYOS, C..A.A. **Perspectiva de Reescalonamento numa abordagem crítica da cadeia global dos cafés especiais: estudo de caso Brasil-Colômbia**. Terra Livre – N.51(2): 221-254, 2018. Disponível em: <<https://publicacoes.agb.org.br/index.php/terralivre/article/view/1522/1395>> Acesso em Agosto de 2021.

NIEHEUS, F. G. **A Cafeicultura na microrregião geográfica de Londrina (PR): desafios e perspectivas à permanência do produtor familiar**. Dissertação Curso de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Estadual de Londrina. Disponível em: <[https://www.academia.edu/42119268/A\\_cafeicultura\\_na\\_microrregi%C3%A3o\\_geogr%C3%A1fica\\_de\\_Londrina\\_PR\\_desafios\\_e\\_perspectivas\\_%C3%A0\\_perman%C3%A2ncia\\_do\\_produtor\\_familiar\\_Autor\\_Leandro\\_Garcia\\_Niehues](https://www.academia.edu/42119268/A_cafeicultura_na_microrregi%C3%A3o_geogr%C3%A1fica_de_Londrina_PR_desafios_e_perspectivas_%C3%A0_perman%C3%A2ncia_do_produtor_familiar_Autor_Leandro_Garcia_Niehues)> Acesso em 21. nov. 2019

ORMOND, J. G. P.; DE PAULA, S. R. L; FILHO, P. F. **Café: (re)conquista dos mercados**. **BNDES Setorial**, n. 10, p. 3-56, set. 1999  
Disponível em: <https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/handle/1408/2983>. Acesso em: 05 mar. 2021.

RIBEIRO, F. **Política econômica e o Convênio de Taubaté**. **Pesquisa e Debate**, v. 22, n. 1 (39), p.75-93, 2011. Disponível em: <<https://revistas.pucsp.br/index.php/rpe/article/download/7390/5363>. Acesso em: 21 ago. 2018>.

SAES, M. S. M. **Estratégias de diferenciação e apropriação da quase-renda na agricultura: a produção de pequena escala**. 2008. 162 p. Tese (Livre Docência) Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rac/v11n2/a09v11n2>. Acesso em: 05 ago. 2019.



SILVA, C. A. La configuración de los circuitos <<de proximidade>> en el sistema alimentario: tendencias evolutivas. **Doc.anál. Geogr.**, v. 54, p.11-32, fev. 2008. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/13285626.pdf>. Acesso: 18 ago. 2019.

SOUZA, J. A. B; JUNIOR, I. P. S; NAKAYAMA, F. T. Desenvolvimento e produtividade do café (Coffea arábica L.) submetido a manejo nutricional via foliar. **Pesquisa Aplicada & Agrotecnologia**, v.12, n. 01, p.53-58, jan-abr. 2019. Disponível em: <https://revistas.unicentro.br/index.php/repaa/article/download/5494/4107>. Acesso em: 15 mar. 2021

SOUZA, M.C.M. de. **Cafés sustentáveis e denominação de origem:** a certificação de qualidade na diferenciação de cafés orgânicos, sombreados e solidários. 2006. 192f. Tese (Doutorado em Administração). Programa em Ciências Ambiental da Universidade de São Paulo, São Paulo.

TAUNAY, A. **Pequena história do café no Brasil**. Fundação Darcy Ribeiro. Coleção Biblioteca Brasileira Básica. Editora UNB. 2014. 644p. Disponível em: <https://fundar.org.br/public/uploads/48.pdf>. Acesso em: 05 mar. 2021.

TAVARES, E. L. A **A questão do café commodity e sua precificação: o “C Market” e a classificação, remuneração e qualidade do café**. Tese de Doutorado UNICAMP. Campinas, dezembro 2002. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/296832848.pdf> Acesso em 25 fev. 2021.

WEGNER, R. C.; BLISKA, F. M.; TURCO, P. H. N. Viabilidade da produção de café orgânico no brasil: vantagens e desvantagens. **VII Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil** 22 -25 ago. 2011, Araxá - MG. Disponível em: <http://www.sbicafe.ufv.br/bitstream/handle/123456789/3137/315.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 20 jan. 2021.