

CENÁRIO DO CAFÉ NO TERRITÓRIO BRASILEIRO: A INFLUÊNCIA DOS ELEMENTOS DA GEOGRAFIA REGIONAL SOBRE OS CAFÉS ESPECIAIS

COFFEE SCENARIO IN BRAZILIAN TERRITORY: THE INFLUENCE OF
REGIONAL GEOGRAPHY ELEMENTS ON SPECIAL COFFEE

ESCENARIO DEL CAFÉ EN TERRITORIO BRASILEÑO: LA
INFLUENCIA DE LOS ELEMENTOS DE LA GEOGRAFÍA REGIONAL
EN EL CAFÉ ESPECIAL

Daniel Mendes Pires Haack¹

 0000-0002-4296-0531
danielhaack@id.uff.br

Leonardo Borges Gonçalves²

 0000-0003-4176-2397
lgborges003@gmail.com

Kylenny Rachell Mendes Ferreira²

 0000-0002-3566-0602
kylenny@gmail.com

Marcela Ferreira Azeredo²

 0000-0001-5802-0803
marcelaazeredo16@id.uff.br

Ano XXVII - Vol. XXVII - (3): Janeiro/Dezembro - 2023

CIÊNCIA
Geográfica

ISSN Online: 2675-5122 • ISSN-L: 1413-7461

www.agbauru.org.br

1 Doutorando em Sistemas de Gestão Sustentáveis pela Universidade Federal Fluminense; licenciado em Geografia e Pedagogia; técnico em assuntos educacionais do Instituto Federal do Rio de Janeiro, campus São João de Meriti; professor convidado de programa de pós-graduação do Instituto Federal do Rio de Janeiro, campus São João de Meriti. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4296-0531>. E-mail: danielhaack@id.uff.br.

2 Mestre em Sistemas de Gestão pela Universidade Federal Fluminense; bacharel em Direito; auditor interno do Colégio Pedro II. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4176-2397>. E-mail: lgborges003@gmail.com.

3 Mestra em Sistemas de Gestão pela Universidade Federal Fluminense; bacharel em Direito; servidora técnico-administrativo em educação do Colégio Pedro II; professora eventual da Fundação CEPERJ. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3566-0602>. E-mail: kylenny@gmail.com.

4 Mestra em Sistemas de Gestão pela Universidade Federal Fluminense; servidora técnico-administrativo do Colégio Pedro II. Bacharel em Direito e em Biblioteconomia. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5802-0803>. E-mail: marcelaazeredo16@id.uff.br.

Artigo recebido em novembro de 2022 e aceito para publicação em maio de 2023.



Este artigo está licenciado sob uma Licença
Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional.

RESUMO: Este trabalho possui como temática central a influência da Geografia Regional sobre os cafés especiais no Brasil, perpassando, ainda, por questões históricas, produtivas e econômicas acerca da cadeia produtiva brasileira de café. Como problemática destaca-se o questionamento sobre qual é a atual estrutura da cadeia produtiva brasileira de café e de que forma elementos da Geografia Regional influenciam os cafés especiais no Brasil. O objetivo central deste estudo é desenvolver uma análise ampla sobre os diversos aspectos da cadeia produtiva do café no território brasileiro, lançando um olhar privilegiado sobre a Geografia dos cafés especiais. Para tal, empregou-se como metodologia a pesquisa qualitativa, aplicada e exploratória, através de revisão bibliográfica e documental. Como conclusão principal deste estudo chegou-se à concepção de que o resultado final do café especial é um produto da combinação dos elementos da Geografia Regional, da variedade do grão adotado e do manejo empregado no plantio.

Palavras-chave: Geografia Regional. Cafés Especiais. Café. Cafeicultura. Cultura do Café.

ABSTRACT: This work has as its central theme the influence of Regional Geography on specialty coffees in Brazil, also covering historical, productive and economic issues about the Brazilian coffee production chain. As a problem, stands out the questioning about what is the current structure of the Brazilian coffee production chain and how elements of Regional Geography influence specialty coffees in Brazil. The main objective of this study is to develop a broad analysis of the various aspects of the coffee production chain in Brazilian territory, taking a privileged look at the Geography of specialty coffees. To this end, qualitative, applied and exploratory research was used as a methodology, through bibliographic and documental review. The main conclusion of this study was the idea that the final result of the specialty coffee is a product of the combination of the elements of the Geography of the region, the variety of the grain adopted and the management used in the plantation.

Keywords: Regional Geography. Special Coffees. Coffee. Coffee Sector. Coffee Culture.

RESUMEN: Este trabajo tiene como tema central la influencia de la Geografía Regional en los cafés especiales de Brasil, pasando por cuestiones históricas, productivas y económicas sobre la cadena productiva del café brasileño. Como problema, surge la pregunta sobre cuál es la estructura actual de la cadena productiva del café brasileño y cómo los elementos de la Geografía Regional influyen en los cafés especiales de Brasil. El objetivo principal de este estudio es desarrollar un análisis amplio de los diversos aspectos de la cadena productiva del café en el territorio brasileño, teniendo una mirada privilegiada a la Geografía de los cafés especiales. Para ello se utilizó como metodología la investigación cualitativa, aplicada y exploratoria, a través de la revisión bibliográfica y documental. La principal conclusión de este estudio fue la idea de que el resultado final del café especial es producto de la combinación de los elementos de la Geografía de la región, la variedad del grano adoptado y el manejo empleado en la plantación.

Palabras clave: Geografía Regional. Cafés Especiales. Café. Cultivo de café. Cultura Cafetera.

INTRODUÇÃO

Não há dúvidas de que o café é um ativo de elevado valor para a economia do Brasil, sendo este o maior *player* do segmento a nível mundial. Contudo, esse grão traz consigo no cenário brasileiro mais que apenas fatores de natureza econômica, carregando junto a si, ainda, aspectos culturais, regionais e históricos. Aspectos esses capazes de fundir cultura, História, Geografia e Economia a experiências sensoriais únicas, aromáticas e saborosas.

Dotados de características sensoriais mais complexas que o café *commodity*, os cafés especiais contam com uma cadeia de produção e de comercialização altamente complexas e que requer cuidados desde a fazenda até a chegada ao consumidor final, desenvolvendo características palatáveis e aromáticas exclusivas, que vão atribuir um maior grau de valor agregado ao grão (SANTOS *et al.*, 2021).

O café, principalmente o de grãos especiais, apresenta um grande potencial de exploração por diversificados atores componentes da cadeia agroindustrial, visto ser uma das bebidas mais consumidas em todo o mundo (SILVA *et al.*, 2021), todavia, aspectos inerentes à geografia de cada região produtora são capazes de influenciar diretamente as características da bebida que vai chegar à mesa do consumidor final e não devem ser suprimidas dessa equação (SENAR, 2016; 2017).

Nesse sentido, apresenta-se como problemática central a ser respondida por meio deste trabalho o seguinte questionamento: Qual é a atual estrutura da cadeia produtiva do café no Brasil e de que forma os elementos da Geografia Regional podem influenciar os cafés especiais brasileiros?

Como objetivo geral, este estudo se ocupou de desenvolver uma análise ampla sobre os diversos aspectos da cadeia produtiva do café no território brasileiro, lançando um olhar privilegiado sobre a Geografia dos cafés especiais.

Para se atingir o objetivo geral apresentado, três objetivos específicos e menos abrangentes foram idealizados: construir um panorama histórico do café no território brasileiro; compreender a lógica de operação da cadeia produtiva do café no território nacional e seus desdobramentos econômicos; ilustrar a influência dos elementos da Geografia regional sobre os cafés especiais brasileiros.

A metodologia utilizada para o alcance dos objetivos do trabalho foi a pesquisa qualitativa, de natureza aplicada e com caráter exploratório, tendo sido a revisão bibliográfica e a documental, pautada principalmente em artigos científicos, bem como em documentos institucionais obtidos eletronicamente junto aos portais eletrônicos das próprias instituições pesquisadas, os procedimentos utilizados para o levantamento dos dados.

A estruturação do trabalho se deu através de sua fragmentação em 6 seções, tendo sido a primeira a introdução, que dentre pontos centrais estabeleceu a problemática e os objetivos desta pesquisa, enquanto a segunda refletiu os aspectos metodológicos aplicados ao presente estudo.

Da terceira à quinta seção, por sua vez, deu-se o desenvolvimento de cada um dos objetivos específicos deste trabalho, abordando, cronologicamente, I – a construção de um

breve panorama histórico do café no território brasileiro; II – a busca pela compreensão da lógica de funcionamento da cadeia produtiva de café e seus aspectos econômicos em território nacional; III – a ilustração de como os fatores da Geografia Regional impactam os cafés especiais no Brasil. Remanescendo, à sexta e última unidade, tecer as considerações finais sobre o conjunto das temáticas retratadas por meio desta pesquisa.

METODOLOGIA

Este trabalho se pautou na pesquisa de caráter exploratório, que de acordo com Gil (2002) se objetiva a proporcionar maior familiaridade com o problema, no intuito de torná-lo mais explícito ou elaborar hipóteses, buscando o aprimoramento de ideias ou a descoberta de intuições.

Classifica-se, ainda, metodologicamente, como um estudo de abordagem qualitativa e de natureza aplicada, ou seja, no que se refere ao caráter qualitativo é subsidiada pelos aspectos da subjetividade do sujeito, que não podem ser expressados em números, ao passo que por sua natureza aplicada se objetiva a gerar conhecimentos para a aplicação prática e solução de problemas específicos (SILVA; MENEZES, 2005).

A pesquisa documental e a bibliográfica foram os procedimentos de coleta de dados utilizados, sendo esta, a que se realiza a partir do registro disponível, decorrente de pesquisas anteriores, em documentos impressos, como livros, artigos, teses etc., enquanto aquela, a que se tem como fonte documentos não restritivos a somente textos que perceberam algum tratamento analítico, mas outros tipos documentais, tais como jornais, fotos, filmes, gravações, documentos legais (SEVERINO, 2014).

Neste estudo, a pesquisa bibliográfica foi pautada, majoritariamente, na utilização de artigos publicados em periódicos científicos localizados por meio de buscas no Portal de Periódicos CAPES/MEC, contudo, também foram utilizados os repositórios do Scientific Electronic Library Online (Scielo), além do Google Acadêmico. Por sua vez, a pesquisa documental se deu, principalmente, por meio de documentos institucionais obtidos nos próprios portais das instituições pesquisadas, como os da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), dentre outros portais.

A fundamentação teórica se pautou, principalmente, em conhecimentos presentes em documentos oriundos de pesquisas científicas implementadas pela Companhia Nacional de Abastecimento, pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária e pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural.

O CAFÉ NO TERRITÓRIO BRASILEIRO: BREVE PANORAMA HISTÓRICO

Gênero agrícola cultivado inicialmente pelos árabes, estendendo-se pelos países do oriente, o cultivo e comercialização do café tiveram papel central na modernização do Brasil, tendo as primeiras mudas dessa planta, oriundas, em território sul-americano,

da Guiana Francesa, sido cultivadas na Capitania do Grão-Pará – que abrangia há época grande parte da atual região norte do Brasil – por volta de 1730 (NAGAY, 1999; LACERDA; VITAL; COSTA, 2019). Entretanto, até o final do século XVIII exportações brasileiras do grão foram praticamente inexistentes (MARQUESE, 2019).

Ao que preconiza Marquese (2013), somente a partir do início do século XIX as exportações cafeeiras ganharam força no Brasil, partindo de um volume praticamente nulo, em 1790, para em 1821 já contabilizar 13.500 toneladas de café destinadas ao mercado consumidor exterior. Passando, após a Independência do país ante a Coroa portuguesa, fato ocorrido em 1822, a assumir o papel de principal produto comercial da economia nacional brasileira (NAGAY, 1999).

Como pode ser observado no Quadro 1, as exportações do café brasileiro, no período que compreende o íterim entre os anos de 1821 e 1860, saltaram de 14.060 toneladas em 1821, para as impressionantes 168.500 toneladas ao fim de 1860. Uma evolução de quase 1.200% em apenas 39 anos, ilustrando a importância para a economia brasileira, adquirida por esse produto, em tão curto espaço de tempo.

Quadro 1. Médias quinquenais de exportação de café no Brasil em toneladas, 1821 – 1860.

Período	Café exportado - Toneladas
1821 - 1825	14.060
1826 - 1830	25.680
1831 - 1835	53.320
1836 - 1840	71.020
1841 - 1845	88.260
1846 - 1850	124.900
1851 - 1855	153.800
1856 - 1860	168.500

Fonte: SAMPER e FERNANDO (2003).

Entre 1760 e 1860, época em que ocorreu o início do cultivo do café no Rio de Janeiro, mais precisamente no Vale do Paraíba, por meio de emprego de mão de obra escrava, a produção de café do Rio de Janeiro foi a maior do país, sendo responsável por cerca de 78,5% da produção nacional, gerando uma enorme riqueza para os fazendeiros locais (NAGAY, 1999).

Ao longo desse período, ao que preceitua Marquese (2019), a cafeicultura brasileira esteve acima dos padrões produtivos de seus rivais caribenhos, como Jamaica e Cuba, assim como dos asiáticos, Ceilão e Java, em razão da progressiva elevação da taxa de exploração dos escravos, sendo esta, dada pela quantidade de pés de café atribuídos a cada escravo em idade adulta. Contudo, devido a não modernização da produção, aliado aos desdobramentos do cenário abolicionista, no decênio 1881/1890 a cadeia comercial do café da região do Sul

Fluminense do Rio de Janeiro iniciou um declínio progressivo, ocorrendo migrações dos plantios para a região do Oeste Paulista (SOARES; FILHO, 2008).

Com o Vale do Paraíba em declínio, a região do Oeste Paulista, com seus vastos solos de Terra Roxa, ainda muito pouco explorados e, conseqüentemente, extremamente férteis, juntamente a condições climáticas favoráveis e relevo ideal, assume a ponta da produção cafeeira nacional. Apesar de, inicialmente, ter se desenvolvido com uso de mão de obra escrava, o trabalho nos cafezais do oeste paulista foi substituído, gradativamente, por mão de obra livre, atraindo imigrantes europeus a se tornarem empregados nos grandes latifúndios fazendários de café, contribuindo para o aumento da produção. A vista disso, com a produção avolumada, a construção de ferrovias para escoar a volumosa produção cafeeira local foi a estratégia adotada (NAGAYA, 1999; SOARES; FILHO, 2008).

Dessa forma, é possível concluir que, naquele momento, paulatinamente, uma nova economia cafeeira, com mentalidade mais progressista, moderna e ajustada à realidade da economia brasileira, desenvolveu-se em terras paulistas, tendo fomentado maiores investimentos infraestruturais e inserida, ainda, em um cenário cujo trabalhador escravo se tornou uma opção de mão de obra cada vez mais escassa no mercado, tendo sido primordial sua substituição gradativa por outra estirpe de trabalhador: o imigrante.

De acordo com Périco e Baron (2015), a expansão do sistema ferroviário foi de importância central, inclusive, para a ocupação da região do oeste paulista, tendo Presidente Prudente se destacado como importante centro de serviços e produção de gêneros agropecuários, como o café, a partir da década de 40, com a criação, ainda, por parte do Governo Federal, do IBC – Instituto Brasileiro do Café –, no intuito de gerir a política econômica do café brasileiro no país e no exterior.

Nesse mesmo caminho, a partir de 1920, o norte do Paraná se junta ao processo que vinha ocorrendo no extremo Oeste Paulista, porém, nesse momento, em vez dos grandes latifúndios – que continuaram a existir –, pequenas propriedades e cooperativas se apropriaram do cultivo cafeeiro nessas regiões. Seguidamente, em meandros de 1973, inicia-se uma forte renovação na cafeicultura brasileira, com o uso intensivo de modernas tecnologias incorporadas à produção, tendo havido um processo de deslocamento dos plantios de café para a região do cerrado mineiro – mantendo a adoção de pequenas propriedades em detrimento dos antigos latifúndios –, sendo este estado, hoje, o ente da federação que mais produz café no país (NAGAYA, 1999; EMBRAPA, 2021).

Todavia, nos últimos anos, o estado do Espírito Santo vem obtendo resultados concisos na produção cafeeira, assumindo a segunda posição entre os maiores produtores de café do país, ficando atrás, unicamente, do estado de Minas Gerais, devendo pesar, ainda, que a produção capixaba, apesar de inferior numericamente em índices gerais em relação à mineira, possui vantagem comparativa nos índices referentes ao café solúvel, que possui maior valor agregado devido ao beneficiamento do café, sugerindo que, possivelmente, a disputa pela hegemonia na cafeicultura nacional se acirrará nos anos vindouros (LACERDA; VITAL; COSTA, 2019).

A CADEIA PRODUTIVA DO CAFÉ NO TERRITÓRIO DO BRASIL: LÓGICA DE FUNCIONAMENTO E ASPECTOS ECONÔMICOS

Atualmente a produção cafeeira no Brasil é destaque no cenário mundial, lançando mão tanto de sistemas de produção altamente tecnológicos, quanto da produção familiar, alcançando, facilitado por suas extensas áreas com solo e clima favoráveis ao cultivo, o posto de maior produtor e exportador mundial do grão. Somente na safra de 2019/2020 o país colheu, aproximadamente, 58 milhões de sacas de 60kg do produto. Para se ter magnitude da produção brasileira de café, a produção do Vietnã, Colômbia e Indonésia somadas – respectivamente os segundo, terceiro e quarto maiores produtores de café do planeta no período – é inferior ao que foi produzido pelo mercado cafeeiro nacional do Brasil (BRAINER, 2019).

A alta competitividade da indústria cafeeira brasileira não só no cenário nacional, bem como igualmente no internacional, é dada por “multifatorialidades”, que englobam clima, tipos de solo e relevo extremamente favoráveis ao cultivo do grão em variadas partes de seu território; uma cadeia produtiva que dispõe de recursos manuais e mecanizados para a colheita da forma adequada do fruto; potencial produtivo e estabilidade de produção, acessibilidade das principais regiões produtora a grandes portos para o escoamento de sua produção – principalmente os portos de Santos, Rio de Janeiro e Vitória – (ABIC, 2021; FERNANDES, 2021).

Outro fator, não menos importante, a que deve a cafeicultura brasileira estar entre as mais modernas do mundo, são os contínuos trabalhos de pesquisa realizados por diversas instituições de caráter científico, tais quais a Universidades Federal de Viçosa, a Universidade Federal de Lavras, a Universidade Federal de Uberlândia, a Universidade Estadual Paulista, a Universidade de São Paulo, a Universidade Federal do Espírito Santo, a Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, a Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro, a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, a Empresa Brasileira de Pesquisas Agropecuárias, o Instituto Agrônomo de Campinas, o Instituto Agrônomo do Paraná, o Instituto Capixaba de Pesquisa, o próprio Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, dentre outras (CPC, 2011; SILVA *et al.*, 2011; UFLA, 2022).

Dessa forma, alicerçada por robustos investimentos estruturais e científicos na indústria do café, aliado à ocorrência de condições de precipitação e temperatura amplamente favoráveis ao cultivo do grão em praticamente todas as regiões produtoras do país ao longo de 2020, a safra cafeeira brasileira daquele ano atingiu patamares recordes, tornando-se a mais volumosa da história, tendo computado cerca 63,08 milhões de sacas do produto, disposta em uma área cultivada de 2,16 milhões de hectares, com uma produção média de aproximadamente 29,20 sacas de café por hectare cultivado, ou 29,20 scs/ha (CONAB, 2020; EMBRAPA, 2021).

Cabe mencionar, ainda sobre a excepcional safra de 2020, que o protagonismo mineiro na cafeicultura nacional, tendo esse estado produzido sozinho 55% do café colhido em território nacional, foi igualmente estendido à Região Sudeste como um todo, haja vista que esta foi responsável por impressionantes 87,5% de toda a produção brasileira do grão naquele ano. Juntos, os dois maiores estados produtores de café do Brasil, Minas Gerais e Espírito Santo, produziram 77% de todo o café colhido em território brasileiro.

Cabendo ao Espírito Santo, o segundo maior produtor nacional de café, consistentes 22% da produção cafeeira do Brasil (EMBRAPA, 2021).

O Quadro 2 retrata a produção de café em território brasileiro ao longo da safra 2020 fragmentada pelas regiões geográficas brasileiras e principais estados produtores no país.

Quadro 2. Safra brasileira de café 2020 por regiões geográficas brasileiras e principais estados produtores.

Região Geográfica	Produção aproximada (milhões de sacas)	Principais estados produtores	Produção aproximada (milhões de sacas)
Sudeste	55,15	Minas Gerais	34,64
Nordeste (único estado produtor: Bahia)	3,98	Espírito Santo	13,95
Norte (único estado produtor: Rondônia)	2,44	São Paulo	6,18
Sul (único estado produtor: Paraná)	0,94	Bahia	3,98
Centro-Oeste	0,41	Paraná	0,94

Fonte: Adaptado de EMBRAPA (2021).

Nesse sentido, o Quadro 2 traz à tela não só o forte grau de relevância da Região Sudeste para a cafeicultura nacional, mas a própria dependência do setor ante a cadeia de produção situada no Domínio dos Mares de Morros. Não menosprezando as demais localidades produtoras, vez que cada uma delas possui determinado grau de relevância dentro do cenário econômico nacional – seja em âmbito local, regional ou nacional –, há que se admitir que, diante da magnitude no descompasso das proporções numéricas apresentadas entre as produções de café nas regiões geográficas brasileiras, que o sucesso da histórica safra cafeeira de 2020 tem relação direta com a cadeia produtiva de café da Região Sudeste. Afinal, esta obteve resultados da ordem de sete vezes o quantitativo da produção de todas as demais regiões do país juntas.

Todavia, a safra referente ao ano de 2021 ficou aquém dos magníficos resultados alcançados pela safra de 2020 e a previsão realizada pelos cafeicultores nos primeiros meses do ano de 2022, devido principalmente a fatores climáticos, como a ocorrência de geadas e a baixa frequência de precipitação em algumas localidades produtoras, é a de que a safra de 2022 siga o mesmo caminho (CONAB, 2020, 2021, 2022).

Enquanto a safra nacional de café referente ao ano de 2021 foi da ordem de 47,72 milhões de sacas do grão – aproximadamente 25% inferior ao resultado referente a safra relativa ao ano de 2020 –, a previsão para o ano de 2022 é de que haja a colheita de 50,38 milhões de sacas do produto – um acréscimo de 5,6% em relação à produção de 2021, porém, cerca de 20%, ainda, abaixo da mágica safra de 2020 – (CONAB, 2020, 2021, 2022).

Em atenção ao entendimento de Martin, Maris e Simberloff (2016) sobre as ações antrópicas poderem esgotar os recursos naturais do planeta no futuro, bem como ao publicado no relatório do IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change) de 2018, de que a elevação de alguns poucos graus célsius na temperatura da atmosfera terrestre seria capaz de impactar negativamente a prática da agricultura em diversas regiões do planeta,

transformando as reduções das safras de café experienciadas nos dois últimos anos em uma realidade cada vez mais recorrente, faz-se, como nunca, imprescindível a busca por meios que possam assistir a cadeia econômica cafeeira nacional em relação a proteção ante os possíveis prejuízos econômicos decorrentes da nova realidade climática do planeta.

Em amparo aos apelos da cafeicultura brasileira por subterfúgios que possam resultar em um cenário microeconômico menos instável para o segmento, principalmente para o pequeno produtor, o reconhecimento, devido a características vinculadas à qualidade e origem geográfica singulares, de determinada parte da produção, ou até mesmo de toda a produção, como um produto especial já vem sendo utilizado como ferramenta (SOBRINHO; GUEDES; CASTRO, 2021).

CAFÉ ESPECIAL NO BRAIL: A INFLUÊNCIA DOS ELEMENTOS DA GEOGRAFIA REGIONAL SOBRE AS CARACTERÍSTICAS FISIOLÓGICAS E SENSORIAIS DO PRODUTO

O Brasil é um país de dimensões continentais e geografias variadas, dispondo de substancial número de regiões capacitadas a criar um microclima favorável ao cultivo do café. Dessa forma, aos pequenos e médios produtores rurais, no intuito de ampliar suas vendas e alcançar mercados cada vez mais sofisticados, a exploração da diversa geografia brasileira por meio da indicação geográfica da origem do produto na cadeia comercial de artigos diferenciados – da qual fazem parte os cafés especiais –, surge como alternativa bastante viável (FERREIRA *et al.*, 2018; TOLEDO, 2019; SOBRINHO; GUEDES; CASTRO, 2021).

Em linhas gerais, o café representa um importante ativo à economia global e dispõe de enorme potencial de oportunidades de exploração mercadológica, principalmente sobre o mercado de grãos especiais, seja nos aspectos econômico, cultural ou social, tendo seu desenvolvimento de produção e comercialização se dado por meio de períodos de grandes transformações, denominados de ondas (SILVA *et al.*, 2021).

A primeira onda ocorreu na década de 1930, quando as grandes indústrias alimentícias controlavam largamente a demanda de consumo e produção do café. Por sua vez, a segunda onda se apresentou em meados da década de 1960, com a busca do consumidor por produtos de melhor qualidade, o que induziu o mercado a aumentar a ofertar de diferenciados tipos de café e impulsionou o surgimento de grandes cafeterias americanas, como a Starbucks. Por fim, a terceira onda se iniciou em meados da década de 1980, com a intensificação dos consumidores na busca por cafés com qualidade ainda mais superior e sabores e gostos diferenciados: o que se denomina no período atual por cafés especiais (BORELLA *et al.*, 2015; GUIMARÃES, 2016; ROSENBERG *et al.*, 2018; SILVA *et al.*, 2021).

Para ser considerado especial, de acordo com o que preceituou a SCAA (Specialty Coffe Association of America), o café deve obter classificação acima de 80 pontos em uma escala – que varia de zero a 100 pontos – desenvolvida por um comitê criado pela própria SCAA, chamado TSC (Technical Standards Committee), o qual especificou variados atributos sensoriais do produto que deveriam incidir sobre as avaliações (SILVA

et al., 2021). Tal escala passou a ser a ferramenta oficial para a classificação internacional da qualidade dos cafés, sendo largamente utilizada, tanto em concursos de qualidade, quanto na própria produção do grão ao redor do mundo (SENAR, 2017).

Em 2017, a SCAA foi substituída pela SCA (Specialty Coffe Association), como produto da fusão entre a SCAA e a SCAE (Speciaty Coffe Association of Europe), sendo a SCA, partir daquele momento, a responsável por promover uma comunidade global de café, apoiando as atividades cafeeiras, a fim de tornar o mercado do café especial uma atividade próspera, equitativa e sustentável para toda a cadeia de valor (SCA, 2021). Desde então, os cafés especiais tem apresentado uma curva ascendente de valorização ante o mercado consumidor, que passou a demandar grãos com qualidades excepcionais em sabor e aroma (SENAR, 2017).

Nesse sentido, a geografia permeia de forma intensa o processo de definição do *terroir* – conceito apropriado da produção de vinhos, para definir perfis sensoriais adquiridos pela bebida em razão da geografia de sua região produtora – do café especial, em que aspectos inerentes às Regiões Geográficas onde são cultivados os grãos são transpassados à bebida, a depender de múltiplas variáveis geográficas, como o relevo; o tipo de solo; o regime das precipitações; a quantidade de radiação solar que incide sobre o cafezal; a localização latitudinal da região, somadas a demais variáveis não geográficas, como as características genéticas da própria planta, os modelos de manejo do plantio, o processo de torra do grão etc. (GUIMARÃES, 2016; SENAR, 2017).

O Quadro 3 retrata as principais regiões produtoras de cafés especiais no território brasileiro e seus respectivos *terroires*.

Quadro 3. Principais regiões produtoras de cafés especiais no território brasileiro e seus respectivos *terroires*.

Região	Terroir
Montanhas do Sul de Minas - MG	Corpo aveludado, acidez alta, adocicado, com notas de caramelo, chocolate, amêndoa, cítricas e frutadas.
Sul de Minas (região sudoeste) - MG	Corpo médio, acidez alta, levemente adocicado, com notas florais e cítricas.
Matas de Minas - MG	Corpo médio a encorpado, acidez moderada a alta, alto teor de doçura, com notas cítricas e aroma achocolatado.
Cerrado Mineiro - MG	Encorpado, acidez de média a baixa, aroma e sabor adocicados, com notas de chocolate.
Norte do Paraná - PR	Corpo médio, doce, com acidez média, com notas de chocolate e caramelo.
Montanhas do Espírito Santo - ES	Encorpado e com acidez de média a alta, apresenta doçura e boa complexidade de aromas.
Média Mogiana - SP	Encorpado, com acidez média e notas de chocolate e cítricas.
Alta Mogiana - SP	Encorpado, com acidez alta e notas de chocolate, caramelo e cítricas.
Planalto da Bahia – BA	Encorpado e aveludado, adocicado, com acidez cítrica, notas de nozes e chocolate e final prolongado.
Oeste da Bahia - BA	Encorpado, com baixa acidez.

Fonte: Adaptado de SENAR (2017).

Logo, tendo em mente que cada uma das regiões tende a produzir cafés especiais com predominância de determinadas características sensoriais de acordo com sua Geografia, como pode ser observado no quadro 3, ao consumidor se abre um leque ao processo de escolha, visto que há a opção de guiar-se pela região geográfica dotada do *terroir* que mais o agrada.

Outro fator de extrema influência sobre as percepções sensoriais do café especial é o ponto de torra adotado do grão, sendo os mais comuns a torra clara, a torra média e a torra escura. Um experimento realizado na Cafeteria Escola Cafesal, pertencente à Universidade Federal de Lavras, testou a preferência de seus frequentadores quanto ao tipo de torra dos cafés servidos em suas dependências, apresentando como resultado que os respondentes que diziam consumir cafés especiais mais frequentemente tenderam a sinalizar preferência por torras mais claras, enquanto os grupos que afirmavam não consumir cafés especiais de forma frequente, tenderam a apresentar preferências por torras mais escuras (REIS *et al.*, 2021).

O Quadro 4 aborda os 3 tipos de torra mais comumente adotados e expõe sua influência sobre as características sensoriais da bebida.

Quadro 4. Tipos de torra do café e suas influências sobre características sensoriais da bebida.

Tipo de torra do café	Características sensoriais
Torra clara	Acentua a acidez, reduz a doçura, reduz o corpo do café, deixando-o menos denso, com menos doçura e mais acidez
Torra média	Apresenta tom de chocolate, potencial máximo de doçura, potencial máximo de corpo de um café, ponto de torra mais utilizado para avaliação de cafés especiais
Torra escura	Há extravasamento dos óleos do grão e muitos compostos são carbonizados, aumento do amargor na bebida, redução da doçura, redução do corpo, redução da acidez, o excesso de amargor pode ocultar os defeitos do café, não é um ponto de torra adequado

Fonte: Adaptado de SENAR (2016).

Em vista do apresentado pelo Quadro 4, é possível perceber que os tipos ideais de torra, que vão acentuar as características sensoriais do café agradáveis ao paladar, variam da clara à média, incorrendo a escura a um patamar que traz aspectos indesejáveis à bebida, como amargor excessivo, redução da doçura, do corpo e, também, da acidez.

Igualmente importante para a cafeicultura de cafés especiais é a escolha da variedade do grão de café, em especial a arábica, coerente com a geografia da região produtora. Afinal, a escolha de uma variedade que não está plenamente adaptada às características geográficas locais pode não só afetar a capacidade produtiva do cafezal, causando profundos prejuízos econômicos, bem como o conduzir à própria decadência (PINO *et al.*, 2019).

Coadunado com o entendimento de que a geografia regional é fundamental para o sucesso ou não no cultivo de determinada variedade de café, Pino *et al.* (2019) realizaram um estudo na região da Amazônia Peruana que demonstrou que aspectos da geografia

local afetam a altura do cafeeiro, seu número de folhas, o diâmetro de seu talo, além de seu estado geral, a depender de cada variedade da planta. Em estudo similar, realizado na Região do Caparaó Capixaba, Marques *et al.* (2016) constataram, em uma primeira avaliação, alturas significativamente diferentes dos cafeeiros por cada uma das 10 variedades de café abordadas.

Para o consumidor final, aquele que emprega o produto para consumo próprio, os tipos de café, se conilon ou arábica, em suas diversas variedades, principalmente as variedades referentes ao café arábica, vão influenciar intensamente as experiências sensoriais ao degustar o café. Logo, a geografia da região do plantio apresenta-se como fator fundamental para a escolha da variedade do grão, e esta, por sua vez, adaptada à sua região geográfica de cultivo, vai ditar as principais características sensoriais da bebida (MARQUES *et al.*, 2016; SENAR, 2016; PINO *et al.*, 2019).

No sentido de dialogar com o entendimento de que os elementos da Geografia Regional, as variedades do grão de café e as características sensoriais da bebida tem estreita correlação, o Quadro 5 apresenta as principais variedades de grãos arábica cultivados em território brasileiro e suas características mais marcantes.

Quadro 5. Principais variedades de grão arábica cultivados em território brasileiro e suas mais marcantes características.

Variedade do grão	Características
Bourbon vermelho e amarelo	<ul style="list-style-type: none">• Considerada uma das melhores variedades para a produção de cafés especiais; aroma intenso, suavidade e sabor adocicado conferem características únicas a bebida;• Altamente suscetível a doenças e pragas;• Por ser uma planta extremamente sensível, depende fortemente dos aspectos geográficos de sua região (o solo, clima, altitude e os processos de secagem são fundamentais para maximização de suas características sensoriais).
Mundo Novo	<ul style="list-style-type: none">• Frutos apresentam boa uniformidade de maturação;• Boa adaptação a regiões de grandes altitudes;• Café de ótima qualidade, devido ao baixo percentual de grãos verdes obtidos na colheita.
Catuai vermelho e amarelo	<ul style="list-style-type: none">• Preferidas pelos produtores brasileiros;• Cafeeiro de porte baixo, o que facilita os tratos e a colheita;• Proporciona um café leve e suave com acidez média.

Fonte: Adaptado de EMBRAPA (2004) e SENAR (2016).

Em vista do apresentado, percebe-se o café especial como um produto de extrema complexidade sobre os mais diversos prismas, seja em aspectos fisiológicos, econômicos, regionais ou culturais, e a qualidade final depende de um processo multifatorial que engloba desde as condições geográficas da região de cultivo, passando por fatores da etapa de produção na fazenda, até a forma como chega ao consumidor final (SANTOS *et al.*, 2021).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O café despontou com força no Brasil por volta do século XIX, tornando-se o principal ativo de sua economia por aproximadamente um século. Período o qual se conhece na História como Cíelo do Café. Todavia, engana-se quem imagina que essa *commodity* tenha deixado de possuir elevada relevância para a economia nacional.

O Brasil, atualmente, é o líder mundial em produção cafeeira, colhendo, usualmente, a cada ano safra superior ao que colhem o segundo, terceiro e quarto maiores produtores de café do planeta somados, o que retrata a grandeza e importância da cafeicultura brasileira no globo.

Entretanto, o atual cenário de alterações do clima do planeta já tende a prejudicar a cadeia produtiva de café brasileira, reduzindo as safras anuais, o que prejudica o setor como um todo, porém, ainda mais aos médios e pequenos agricultores, despontando os produtos especiais com indicação geográfica de origem – dos quais fazem partes os cafés especiais – como uma ferramenta viável para minimização dos prejuízos econômicos oriundos desse processo.

Para tal, é importante ter a clareza de que as diversas geografias regionais existentes no Brasil, por meio de seus elementos – relevo, tipo de solo, regime das precipitações, radiação solar, localização latitudinal – influenciam diretamente o produto final dos cafés especiais, entregando, cada uma das regiões geográficas de cultivo, características sensoriais, não raramente únicas, à bebida.

Sendo, dessa forma, o resultado final do café especial um produto da combinação dos elementos da geografia da região de cultivo, da variedade do grão de café adotado e do manejo empregado no plantio.

Este trabalho apresenta como ponto de limitação a adoção de uma pesquisa exploratória edificada em revisões bibliográficas e documentais, não tendo disposto de outros arcabouços procedimentais para a coleta de dados.

Recomenda-se, ainda, como desdobramento deste estudo, novas pesquisas acerca da influência dos elementos da Geografia Regional sobre os cafés especiais de forma isolada, e, conseqüentemente mais aprofundada, por cada uma das principais regiões geográficas produtoras do grão no território nacional.

REFERÊNCIAS

ABIC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ. **O café brasileiro na atualidade**. Portal ABIC, 2021. Disponível em: <<https://www.abic.com.br/tudo-de-cafe/o-cafe-brasileiro-na-atualidade/>>. Acesso em: 07 nov. 2022.

BORELLA, I.; MATAIX, C.; CARRASCO-GALLEGO, R. Smallholder farmers in the speciality coffee industry: opportunities, constraints and the businesses that are making it possible. **IDS Bulletin**, v. 46, n. 3, p. 29-44, 2015. Doi: <https://doi.org/10.1111/1759-5436.12142>.

BRAINER, M. S. C. P. Análise de aspectos da produção e mercado do café. **Escritório**

técnico de estudos econômicos do Nordeste, a. 4, n. 106, 2019. Disponível em: <https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/bitstream/123456789/223/1/2019_CDS_106.pdf>. Acesso: 09 nov. 2022.

CONAB – COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. Acompanhamento da safra brasileira – café. **Monitoramento agrícola**, v. 5, n. 6, 2020. Disponível em: <<https://www.conab.gov.br/info-agro/safras/cafe/boletim-da-safra-de-cafe?limitstart=0>>. Acesso em: 11 dez. 2022.

CONAB – COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. Acompanhamento da safra brasileira – café. **Monitoramento agrícola**, v. 8, n. 3, 2021. Disponível em: <<https://www.conab.gov.br/info-agro/safras/cafe/boletim-da-safra-de-cafe?limitstart=0>>. Acesso em: 11 dez. 2021.

CONAB – COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. Acompanhamento da safra brasileira – café. **Monitoramento agrícola**, v. 9, n. 3, 2022. Disponível em: <<https://www.conab.gov.br/info-agro/safras/cafe/boletim-da-safra-de-cafe?limitstart=0>>. Acesso em: 08 nov. 2022.

CPC – CONSÓRCIO PESQUISA CAFÉ. **Apresentação do consórcio**. Portal Consórcio Pesquisa Café, 2011. Disponível em: <<http://www.consorciopesquisacafe.com.br/index.php/consorcio>>. Acesso em: 07 nov. 2022.

EMBRAPA – EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Características das principais variedades de café cultivadas em Rondônia**. 1. ed. Brasília: Embrapa, 2004. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/54346/1/Doc93-cafe.pdf>>. Acesso em: 09 nov. 2022.

EMBRAPA – EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Região Sudeste produz 87,5% dos cafés do Brasil em 2020**. Embrapa Notícias, 2021. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/58778404/regiao-sudeste-produz-875-dos-cafes-do-brasil-em-2020#:~:text=nacional%20no%20ano,-,Minas%20Gerais%2C%20o%20maior%20estado%20produtor%20brasileiro%20foi%20respons%C3%A1vel%20por,%2C%2022%25%20da%20safra%20nacional>>. Acesso em: 15 ago. 2021.

FERNANDES, M. F. O consumo e produção do café brasileiro: estudo da cadeia produtiva. In: XII FATECLOG – gestão da cadeia de suprimentos no agronegócio: desafios e oportunidades no contexto atual. **Anais...** Mogi das Cruzes, 2021. Disponível em: <<https://fateclog.com.br/anais/2021/parte4/603-795-1-RV.pdf>>. Acesso em: 07 nov. 2022.

FERREIRA, G. R.; FERREIRA, W. P. M.; BARBOSA, T. K. M.; LUPPI, A. S. L.; SILVA, M. A. V. Thermal zoning for mountain coffee crops in the Matas de Minas region, Brazil. **Revista Brasileira de Geografia Física**, v. 11, n. 4, p. 1176-1185, 2018. Doi: <https://doi.org/10.26848/rbgf.v11.4.p1176-1185>.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GUIMARÃES, E.R. **Terceira onda do café: base conceitual e aplicações**. 2016. 135f. Dissertação (Mestrado em Administração) – Universidade Federal de Lavras, Lavras. Disponível em: <http://www.sbicafe.ufv.br/bitstream/handle/123456789/8351/Dissertacao_Elisa%20Reis%20Guimaraes.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

IPCC – INTERGOVERNMENTAL PANEL ON CLIMATE CHANGES. **Aquecimento Global de 1,5°C**. Incheon, 2018. Disponível em: <<https://www.ipcc.ch/reports/>>. Acesso em: 11 dez. 2021.

MARQUES, R. M.; PIVATTO, G. L.; CUNHA, G. M.; MOREIRA, G. R. Crescimento inicial de 10 variedades de café arábica (*coffea arábica L.*) em sistema agroflorestal na Região do Caparaó – ES. **Revista Univap**, v. 22, n. 40, edição especial, 2016. Doi: <https://doi.org/10.18066/revistaunivap.v22i40.1640>.

LACERDA, T. N.; VITAL, T. W.; COSTA, J. M. Vantagem comparativa do café para os dois maiores produtores nacionais: Minas Gerais e Espírito Santo. **Extensão Rural**, v. 26, n. 1, 2019. Doi: <https://doi.org/10.5902/2318179634389>.

MARQUESE, R.B. Capitalismo, escravidão e a economia cafeeira do Brasil no longo século XIX. **Saeculum**, n.29, p.289-321, 2013. Disponível em: <<https://periodicos.ufpb.br/ojs2/index.php/srh/article/view/19825>>. Acesso em: 11 dez. 2021.

MARQUESE, R. B. Visualidade e administração do trabalho escravo nas fazendas de café e engenhos de açúcar de Brasil e Cuba, c.1840-1880. **Estudos históricos**, v. 32, n. 66, p.143-170, 2019. Doi: <http://dx.doi.org/10.1590/S2178-14942019000100008>.

MARTIN, J. L.; MARIS, V.; SIMBERLOFF, D. S. The need to respect nature and its limits challenges society and conservation science. **PNAS**, inaugural article, p. 1-8, 2016. Doi: <https://doi.org/10.1073/pnas.152500311>.

NAGAY, J. H. C. Café no Brasil: dois séculos de história. **Formação Econômica**, v. 3, n.1, 17-23, 1999. Disponível em: <<https://www.eco.unicamp.br/images/arquivos/artigos/882/formacao3-2.pdf>>. Acesso em: 11 dez. 2021.

PÉRICO, A. L.; BARON, C. M. P. O Instituto Brasileiro do Café: uma história sobre o patrimônio industrial. **Colloquium Humanarum**, v. 12, n. 1, 2015. Doi: <http://dx.doi.org/10.5747/ch.2015.v12.n1.h192>.

PINO, M. E. M.; CRUZ, S. M. O.; ESPINOZA, S. T. L.; SILVA, R. C.; TORRES, O. A. G.; GURBILLÓN, M. A. B.; QUINTANA, J. L. M. Características morfológicas de variedades de café cultivadas en condiciones de sombra. **Acta Agronómica**, v. 68, n. 4, p. 271-277, 2019. Doi: <https://doi.org/10.15446/acag.v68n4.70496>.

REIS, N. D.; VALADARES, G. C.; COSTA, E. A.; JUNIOR, L. G. C. Percepção dos consumidores da Cafeteria Escola Cafesal-UFLA: uma análise sensorial de diferentes tipos de torra de café especial. **Revista Expectativa**, v. 20, n. 1, p. 17-33, 2021. Doi: <https://doi.org/10.48075/revex.v20i1.23830>.

ROSENBERG, L.; SWILLING, M.; VERMEULEN, W.J.V. Practices of third wave coffee: a Burundian producer’s perspective. **Business Strategy and the Environment**, v.27, n.2, p.199-214, 2018. DOI: <https://doi.org/10.1002/bse.2010>.

SAMPER, M.; FERNANDO, R. Historical statistics of coffee production and trade from 1700 to 1960. **Seeley historical library, Cambridge University Press**, p. 411 – 462, dez. 2019. Doi: <https://doi.org/10.1017/CBO9780511512193.028>.

SANTOS, J. K.; GUIMARÃES, A. F.; SCHIAVI, S. M. A.; CHAVES, P. T. T. Atributos de qualidade e complexidade de mensuração nas transações: um estudo em exportadora

- de cafés especiais. **Revista Gestão.org**, v. 19, n. 1, p. 88-104, 2021. Doi: <https://doi.org/10.51359/1679-1827.2021.240123>.
- SCA – SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION. **Sobre a SCA**. Portal SCA Coffee, 2021. Disponível em: <<https://sca.coffee/about>>. Acesso: 08 nov. 2022.
- SENAR – SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL. **Café: cafés especiais**. 1. ed. Brasília: SENAR, 2017. Disponível em: <<https://www.cnabrazil.org.br/assets/arquivos/193-CAF%C3%89.pdf>>. Acesso em: 08 nov. 2022.
- SENAR – SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL. **Café: classificação e degustação**. 1. ed. Brasília: SENAR, 2016. Disponível em: <<https://www.cnabrazil.org.br/assets/arquivos/192-CAF%C3%89.pdf>>. Acesso em: 08 nov. 2022.
- SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 1.ed. São Paulo: Cortez Editora, 2014.
- SILVA, J. S. S.; LOPES, R. P.; DONZELES, S. M. L.; COSTA, A. C. **Infraestrutura mínima para a produção de café com qualidade: opção para a cafeicultura familiar**. 1. ed. Brasília: Consórcio Pesquisa Café, 2011. Disponível em: <<http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/livros/livro1.pdf>>. Acesso em: 08 nov. 2022.
- SILVA, E. L.; MENEZES, E. M. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. 4. ed. Florianópolis: UFSC, 2005.
- SILVA, M. G.; BASSOTO, L. C.; PEREIRA, A. L. C.; SADOCCO, R. R. S.; TEODORO, A. J. S. Em busca de sabores, aromas e história: uma revisão integrativa acerca dos cafés especiais. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, v. 38, n. 3, p. 1-16, 2021. Doi: <http://dx.doi.org/10.35977/0104-1096.cct2021.v38.26879>.
- SOARES, G. M.; FILHO, N.A.Q.V. As fazendas dos barões do café no Brasil: patrimônio histórico rural e turismo. **Reuna**, v. 13, n. 3, p. 41-53, 2008. Disponível em: <<https://revistas.una.br/reuna/article/view/245>>. Acesso em: 11 dez. 2021.
- SOBRINHO, M. H. F.; GUEDES, C. A. M; CASTRO, M. C. D. A indicação geográfica do café da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais como ferramenta de desenvolvimento territorial. **Interações**, v.22, n. 1, p. 279-294, 2021. Doi: <http://dx.doi.org/10.20435/inter.v22i1.2206>.
- TOLEDO, E. F. Cafeicultura e desenvolvimento territorial: as cooperativas de café no sul de Minas Gerais. **Caderno de Geografia**, v. 29, n. especial 2, p. 264-280, 2019. Doi: <https://doi.org/10.5752/P.2318-2962.2019v29n2p264-280>.
- UFLA – UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS. **UFLA se destaca mundialmente em pesquisas sobre café**. Portal UFLA, 2022. Disponível em: <[https://ufla.br/noticias/pesquisa/14938-ufla-se-destaca-mundialmente-em-pesquisas-sobre-cafe#:~:text=Entre%20as%20organiza%C3%A7%C3%B5es%20que%20contribu%C3%ADram,Minas%20Gerais%20\(Epamig\)%2C%20a](https://ufla.br/noticias/pesquisa/14938-ufla-se-destaca-mundialmente-em-pesquisas-sobre-cafe#:~:text=Entre%20as%20organiza%C3%A7%C3%B5es%20que%20contribu%C3%ADram,Minas%20Gerais%20(Epamig)%2C%20a)>. Acesso em: 07 nov. 2022.