KOLTIVA

SÉRIE DE SECTORES #4 – CAFÉ

FICHAS TÉCNICAS

Informações Gerais

O café (seja *Coffea canephora* ou *Coffea arabica*) é considerado originário da Etiópia.

Principais Países Produtores de Café

Source: USDA, Ind

8,74 mi ha de hectares de plantações de café estão localizadas nos principais países produtores de café.

80 % da cadeia de suprimento global de café é impulsionada por **25 mi** Pequenos produtores

Produção anual de café **10,79 milhões de toneladas**

Consumo anual de café **9,2 milhões de toneladas**

Fonte: Statista 2024 | Perfect Daily Grind, 2023 | International Coffee Organization, 2023

PARTES DA PLANTA DE CAFÉ

Boas Práticas Agrícolas

Entre as mais de 120 espécies de café, Coffea arabica (Arabica) e Coffea canephora (Robusta) são as mais amplamente cultivadas.

O café Robusta se tornou o café mais amplamente produzido globalmente devido à facilidade de manutenção da planta.

O café pode prosperar em diversos ambientes, desde planícies até regiões montanhosas, mas se destaca especialmente nas regiões altas. Para o café Robusta, a precipitação ideal é de cerca de 2000 a 2500 mm por ano (com no máximo três meses secos).

A colheita pode começar a partir de dois anos após o plantio.

O material de plantio são mudas com clones adequados em áreas específicas.

A densidade de árvores para o café varia de 1.500 a 2.500 árvores por hectare.

Dosagem de fertilizante:

- Plantas imaturas: 100 – 200 g/árvore/ano
- Plantas maduras: 350 – 1000 g/árvore/ano

Pragas e doenças comuns (P&D):

- Broca do grão de café
- Broca do caule Vermelho
- Percevejo verde do café
- Fungo da ferrugem das folhas do café
- Mancha ocular marrom
- Doença rosa

P&D e ervas daninhas

São controlados por pesticidas, herbicidas e métodos de controle biológico (inimigos naturais).

Rendimento potencial: até 3.500 kg de grãos verdes por hectare anualmente

Rendimento médio:

- 1.000 kg de grãos verdes/ha/ano para pequenos produtores
- 1.500-2.500 kg de grãos verdes/ha/ano para fazendas bem mantidas

Curiosidades sobre o café

O sabor do café é influenciado pelo solo e pelo ambiente ao redor.

O café tem o potencial de atuar como cicatrizante e um absorvedor eficaz de odores.

O café Arábica tem um perfil de sabor ácido, mas é mais suave para o estômago de pessoas com refluxo ácido. Por outro lado, o Robusta tem um sabor forte e amargo, não sendo aconselhável para indivíduos com úlceras devido aos seus níveis mais altos de cafeína.

Questões Atuais

O Regulamento da União Europeia sobre a Liberação de Desmatamento (EUDR) exige que, a partir de 31 de dezembro de 2025, todas as mercadorias de café importadas ou produzidas dentro da UE devem ser verificavelmente livres de desmatamento e degradação.

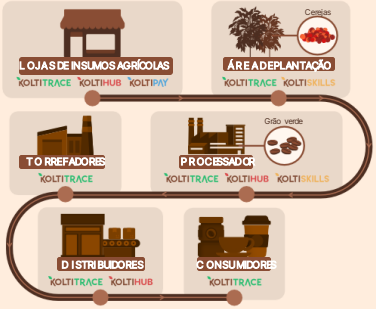
O desmatamento causado pela expansão das plantações de café converte florestas em terras agrícolas, resultando na perda de biodiversidade e na interrupção dos ecossistemas. Isso contribui para as mudanças climáticas, causando o aumento das temperaturas, chuvas irregulares e o aumento de surtos de pragas e doenças que afetam os sistemas de produção de café.

A Agricultura Regenerativa foi inicialmente introduzida nas plantações de café, e atualmente existem vários programas relacionados a esse sistema, incluindo a agrofloresta no café.

O café é o primeiro produto agrícola de culturas perenes a contar com um sistema de seguro, principalmente o seguro de café baseado em questões climáticas.

A crescente demanda por café especial e produtos sustentáveis está impulsionando a implementação de sistemas de rastreabilidade que acompanham a jornada do café, desde a fazenda até a xícara.

Cadeia de Suprimentos



O café é colhido como cereja e processado em pergaminho e grãos verdes. O processamento do café envolve colheita, despulpamento, fermentação, lavagem, secagem e despolpamento. Durante esse processo, uma parte significativa da massa original da cereja é perdida, cerca de 1/6 da massa das cerejas de café originais. Antes de ser apreciado, o café precisa ser torrado.

Certificação

A certificação do café desempenha um papel crucial na promoção de práticas sustentáveis na produção de café.

Existem várias certificações na indústria do café, como 4C, RA, Orgânico, Fair Trade e ISCC.

Última atualização: Janeiro 2025