

**UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO LATU SENSU EM ENSINO DE GEOGRAFIA**

**- ENGEO**

**Neuza Alves Rocha**

**AS VANTAGENS DA CERTIFICAÇÃO PARA A PRODUÇÃO CAFEEIRA DE  
CAPELINHA-MG**

**Diamantina**

**2022**

Ao Senhor Deus, por me conceder forças para trilhar esse caminho, ao meu filho Davi Alves Louro, pelo amor e carinho e ao meu marido, pelo apoio, incentivo e companheirismo.

## Ficha de Aprovação

---

### TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO


**TÍTULO:** AS VANTAGENS DA CERTIFICAÇÃO PARA A PRODUÇÃO CAFEEIRA DE CAPELINHA-MG

**AUTOR:** Neuza Alves Rocha

**ORIENTADOR:** Prof. Dr. Daniel José Silva Viana

**Aprovada em:** 23 de agosto de 2022

**BANCA EXAMINADORA:**

Documento assinado digitalmente  
 DANIEL JOSE SILVA VIANA  
Data: 19/09/2022 08:39:08-0300  
Verifique em <https://verificador.iti.br>

Prof. Dr. Daniel José Silva Viana

---

UFVJM


Profa. M.Sc. Lucimar Alves Lopes e  
Silva

Lucimar Alves  
Lopes e  
Silva:66531039604

Assinado de forma digital por  
Lucimar Alves Lopes e  
Silva:66531039604  
Dados: 2022.08.31 14:35:11  
-03'00'

UFVJM

Profa. M.Sc. Elisabeth da Anunciação  
Amorim

Documento assinado digitalmente  
 Elisabeth da Anunciação Amorim  
Data: 25/08/2022 20:53:38-0300  
Verifique em <https://verificador.iti.br>

UFVJM

**Diamantina, 23/08/2022**

### Catlogação na fonte - Sisbi/UFVJM

■■■■ Alves Rocha, Neuza  
2022 AS VANTAGENS DA CERTIFICAÇÃO PARA A PRODUÇÃO CAFEEIRA DE CAPELINHA-MG [manuscrito] / Neuza Alves Rocha. --  
Diamantina, 2022.  
13 p.

Orientador: Prof. Daniel José Silva Viana.

Monografia (Especialização em Ensino de Geografia) -- Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri,  
Curso de Especialização em Ensino de Geografia, Diamantina, 2022.

1. Certificação. 2. Café de qualidade. 3. Lucratividade. I. José Silva Viana, Daniel. II. Universidade Federal dos  
Vales do Jequitinhonha e Mucuri. III. Título.

## RESUMO

Certificar um produto é de fundamental importância pois facilita a comercialização desse no atual mercado de trabalho e além de tudo os consumidores estão cada vez mais exigentes. Uma das ferramentas que oferecem vantagens diretas e indiretas e que possibilita que o produtor alcance novos mercados e agregue valorização ao produto aqui referido, o café, é a autenticação deste produto. Assim, esta pesquisa tem o objetivo de investigar algumas informações sobre como se dá o processo de certificação do café, em específico na cidade de Capelinha, Minas Gerais. Nesse sentido, o presente trabalho apresenta-se como uma pesquisa descritiva com abordagem qualitativa em forma de leitura bibliográfica na intenção de coletar dados para maiores informações tais como títulos, palavras-chave, textos, resumos, metodologia, entre outros. Conclui-se que, o consumo do café é beneficiado comercialmente quando esse produto possui uma certificação. Assim é que se tem certeza da qualidade deste produto ficando evidente que um café certificado trará a confiabilidade por parte dos consumidores. Com o avanço tecnológico, os consumidores estão sendo cada vez mais exigentes quanto à qualidade dos produtos. O processo de certificação é de extrema importância no mercado dos consumidores e produtores de café. O processo de certificação apresenta uma influência positiva tanto no consumo quanto na qualidade de vida dos produtores e consumidores. Desta forma o trabalho objetiva buscar informações sobre as vantagens das certificações da cafeicultura, bem como os benefícios desse diferencial para o mercado e para os consumidores.

**Palavras-chave:** Certificação. Café de qualidade. Lucratividade.

## ABSTRACT

Certifying a product is of fundamental importance because it facilitates its commercialization in the current job market and, above all, consumers are increasingly demanding. One of the tools that offer direct and indirect advantages and that allows the producer to reach new markets and add value to the product referred to here, coffee, is the authentication of this product. Thus, this research aims to investigate some information about how the coffee certification process takes place, specifically in the city of Capelinha, Minas Gerais. In this sense, the present work presents itself as a descriptive research with a qualitative approach in the form of bibliographic reading in order to collect data for further information such as titles, keywords, texts, abstracts, methodology, among others. It is concluded that coffee consumption is commercially benefited when this product has a certification. This is how you can be sure of the quality of this product, making it evident that a certified coffee will bring reliability on the part of consumers. With technological advances, consumers are increasingly demanding about the quality of products. The certification process is extremely important in the market for coffee consumers and producers. The certification process has a positive influence both on consumption and on the quality of life of producers and consumers. In this way, the work aims to seek information about the advantages of coffee certifications, as well as the benefits of this differential for the market and for consumers.

**Keywords:** Certification. Quality coffee. profitability.

## SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	1
2 REFERENCIAL TEÓRICO.....	2
2.2 Produção cafeeira .....	2
2.1 Exportação de café .....	3
2.3 Qualidade do café .....	4
2.4 Vantagens da certificação do café .....	4
2.5 Principais nomes da certificação do café.....	5
3 METODOLOGIA.....	8
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO .....	8
5 CONCLUSÕES .....	11
6 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	12

## 1. INTRODUÇÃO

A certificação de produtos agrícolas traz inúmeras vantagens, sejam elas econômicas, sociais ou ambientais, mas, para que haja tal representatividade, é necessário que os cafeicultores adequem e corram os riscos necessários para melhor inserção do café num lugar de evidência (PRADO, 2014).

Pereira (2014), afirma que a certificação do café contribui para um maior benefício para a propriedade, além do produto final que será mais competitivo, com aumento da qualidade e da utilização de tecnologias nas lavouras de café.

Certificar um produto se tornou uma luta diária e de grande procura devido à preocupação da população com as questões ambientais, sociais e alimentares (REZENDE, 2011).

O processo de certificação depende, portanto, da forma como é administrada a propriedade e tamanho da área são levados em consideração, mas dependem também de efeitos de políticas públicas para que sejam alcançados sucesso no uso dessas novas tecnologias.

Para Prado (2014), o processo de certificação é visto pelos cafeicultores como instrumento de grandes benefícios, pois, através dele, o produto torna-se destaque no mercado consumidor.

No contexto local, conhecer as vantagens e a importância da certificação do café, tornou-se um fator valioso, bem como a contribuição dessa ferramenta para o aumento da confiabilidade de consumidores e compradores. Nesse contexto, o presente trabalho irá oferecer vantagens para a realização da certificação. Segundo Prado (2014) a implantação da certificação em uma propriedade nem sempre é possível, pois as propriedades necessitam de uma infraestrutura adequada ou senão enfrentará altos investimentos para introdução à certificação.

Tem mais oportunidades na implantação da certificação, as maiores propriedades cafeeiras pelo fato de suas estruturas apresentarem mais acessibilidade na inclusão de programas de certificações, aumentando a eficiência do processo e seus mecanismos. (SOUZA, 2011).

Rezende (2011) afirma que apenas 8,2% do café brasileiro comercializado é certificado e a maior parte da produção que é 91,2% são vendidos como commodity. Porém, a procura por cafés certificados aumentou significativamente, nos últimos anos, por causa das questões ambientais, da segurança alimentar e das questões socioambientais. Assim, a

certificação não ficou apenas a cargo de interesse dos cultivadores de café como também dos consumidores exigentes.

Nesse contexto, Ferraz (2007), aborda que a certificação é vantajosa no sentido de que a lucratividade com produtos de alta qualidade é bem precisa nesse processo.

O presente trabalho tem por finalidade analisar a importância da certificação com ênfase no resultado de uma economia maior após inserção do café no mercado consumidor.

Nesse contexto vale questionar se o processo de certificação traz alguma influência na melhoria e no consumo dos consumidores e dos produtores

Com a certificação do café acredita-se que provavelmente aconteça a sustentabilidade para gerações futuras, agregação de valor do produto frente aos concorrentes, e gera aceitação de mercado pela confiança de qualidade adquirida.

A pesquisa tem interesse em analisar as vantagens e a importância da certificação como forma de melhoria no valor agregado do produto dos agricultores cafeeiros da região de Capelinha.

## **2 REFERENCIAL TEÓRICO**

### **2.1 Produção cafeeira**

Segundo Vilela e Rufino (2010), a produção cafeeira faz parte da história territorial e socioeconômica do Brasil, uma vez que existem evidências de plantios de café desde o século XVI. Porém, somente a partir do século XIX, o café tornou-se o principal produto do cenário agro mercantil, além de impulsionar a industrialização brasileira no início do século XX. No entanto, atualmente este cenário sofreu várias modificações na cafeicultura brasileira, que passou por relevantes mudanças geográficas e estruturais, além de momentos de crise, mantendo sempre sua importância para o desenvolvimento brasileiro.

A produção de café no Brasil é concentrada na região de Minas Gerais, o qual representa o estado com maior produção cafeeira do Brasil, e segundo dados da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA (2017), a economia voltada a essa produção traz enormes benefícios ao comércio e à população em geral. Assim, a certificação do café passa a ser um fator importante na sua comercialização, e segundo dados da EMBRAPA, em 2017 Minas Gerais participou com 54,3% da produção nacional do café,

Espírito Santo com 19,7%, São Paulo com 9,8%, Bahia 7,5%, Rondônia, 4,3% e Paraná com 2,7%.

A produção total de café do Brasil está estimada em 46,72 milhões de sacas beneficiadas (60 Kg) e a produção somente de café arábica está estimada em 31,35 milhões de sacas para a safra de 2021. Do total de café arábica, o Espírito Santo deverá colher nesta safra de bienalidade baixa, em média 3,2 milhões de sacas; enquanto a safra de 2020 foi de 4,77 milhões de sacas, ocupando o terceiro lugar no ranking nacional (CONAB 2020; 2021).

A produção de café no Brasil se insere ao contexto da mundialização em modernização da agricultura, onde o país é responsável por 36,6 % da produção mundial dessa commodity, o que faz com que essa produção agrícola ocupe o 6º lugar nas exportações brasileiras mais significativas (CONAB, 2020; balança comercial do agronegócio brasileiro, 2021).

As exportações brasileiras de sacas de café, em junho de 2021, foram de 3.012 milhões de sacas de 60kg, gerando \$423 milhões ao país. Com esse desempenho, o Brasil alcançou um novo recorde no fechamento das remessas de café na safra de 2020/21, com um acúmulo de 45.599 milhões de sacas, alcançando um crescimento de 13,3% do que em relação à safra de 2019/20 e uma alta de 10,1% sobre a produção das 41.426 milhões de sacas da safra de 2018/19, que era até então o maior desempenho produtivo conquistado nos últimos anos (CECAFÉ, 2021).

As produções totais de café nas regiões brasileiras, em 2020, alcançaram um total de 63 milhões de sacas de café beneficiadas. Em termos de variedade, a produção café arábica atingiu 48,77 milhões de sacas, enquanto a de conilon foi de 14,31 milhões de sacas (CONAB, 2020).

## **2.2 Exportação de café**

Segundo Silva et al. (2001), a evolução do sistema agroindustrial do café em Minas Gerais, está atrelado aos fatores como a abertura de financiamentos, assistência técnica, introdução de novas tecnologias, aumento das exportações, aumento dos preços internacionais e a renovação a cafeicultura via apoio governamental que contribuiu para esse aumento na produção. Devido tais fatores, a cafeicultura teve um crescimento da área plantada, bem como da lucratividade do café no Sul/Sudoeste de Minas, sendo que a tecnologia foi fundamental para que a região se tornasse competitiva no mercado nacional e mundial.

Segundo Soares et al. (2021), a produção cafeeira passou de 31.300 milhões de sacas no ano de 2001, para 49.309 milhões de sacas no ano de 2019.

No ano de 2020, o Brasil registrou um recorde nas exportações que aumentaram 9,4% quando comparado ao ano anterior, o que representa um volume de 44,5 milhões de sacas de café verde, solúvel e torrado e moído (Conselho de Exportadores de Café do Brasil, 2020).

### **2.3 Qualidade do café**

Em 1992, foi criado o Conselho da Associação dos Cafeicultores do Cerrado (CACCER), com o intuito de canalizar esforços para buscar solução e lutar pelos interesses específicos dos cafeicultores do cerrado e pela valorização da melhoria do café produzido na região. O CACCER é formado por sete associações (ACARPA, ACA, ASSOCAFÉ, AMOCA, ASSOGOTARDO, ACANOR e APPCER), sete cooperativas (EXPOCACCER, COOCACER, COAGRIL, CAPAL, COPERMONTE, COOPA,

[...] a parceria entre o CACCER e o Banco do Brasil, que desde 1995 tem possibilitado o acesso dos cafeicultores à cédula do produtor rural (CPR), que é uma operação que funciona como uma antecipação da receita da venda do produto, dando ao produtor condições de aguardar o melhor momento para a venda de sua safra. Este sistema é uma espécie de mercado futuro em que a instituição faz um levantamento dos interessados em adquirir o produto e o vendedor (produtor de café) se compromete a entregar o produto no prazo estabelecido, o que garante a venda de sua produção, sem que seja pressionado pela necessidade de vender imediatamente após a colheita para saldar dívidas de produção (GARLIPP, 1999, p. 45, citado por FERREIRA; ORTEGA, 2004, p.11)

As formações de associações e cooperativas como as citadas acima, representam um ganho aos produtores cafeeiros, em especial se tratando da qualidade do café, gerando um aumento significativo do lucro ao produtor, além de facilitar a compra e os pagamentos de insumos, defensivos e equipamentos para o trabalho no campo.

### **2.4 Vantagens da certificação do café**

Segundo Ferreira e Ortega (2004), com o processo de certificação do café o produtor agrega valor ao produto, e como exemplo temos a região do cerrado mineiro com uma certificação de qualidade produzida dentro de um alto padrão, fatos que conferem ao produto uma qualidade singular no mercado.

Segundo a Lei nº 10.831 de 2003, os produtos orgânicos não certificados não poderão utilizar o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (SisOrg). Segundo o Ministério da Agricultura e Pecuária (2008), o produto orgânico não se diferencia pela aparência dos produtos convencionais em suas características básicas por meio da observação. Assim é importante garantir a confiança no produtor que oferece os produtos orgânicos que chegam ao mercado. O comércio de produtos orgânicos depende da relação de confiança entre produtores e consumidores. Portanto, a certificação significa, de modo geral, que há um cuidado do produtor em não prejudicar o meio ambiente, protegendo o solo e sempre recuperando para mantê-lo fértil, garantindo assim produção dos recursos de forma sustentável, e a racionalização dos fertilizantes, defensivos sintéticos e adubos químicos.

No entanto, os produtores certificados se comprometem a não cultivar transgênicos, para não colocar em risco a diversidade das variedades que existem no sistema agroecológico. Desta forma, os envolvidos na produção são respaldados com um padrão de vida digna, tendo seus direitos garantidos (MAPA, 2009).

Os padrões de certificações são estabelecidos pela International Federation of the Organic Agriculture Movement (IFOAM), que é uma organização não governamental (ONG) e pioneira entre as certificadoras que amparam os trabalhos de certificação de diversas certificadoras do mundo.

Segundo Alves et al. (2012), em 1991 foi criado o primeiro documento normativo no qual ficaram estabelecidas as normas e os padrões de produção, processamento, comercialização e importação de produtos orgânicos de origem vegetal e animal no Brasil.

A certificação cafeeira em Capelinha, apresenta uma relevância junto ao consumidor quando a qualidade é percebida, o qual esse atributo irá gerar vantagem para o produtor, agregando valor ao produto. Segundo Zeithaml (1988), com o processo de certificação do café orgânico é definido o valor que deve ser considerado com relação aos benefícios da aquisição de um produto juntamente com os sacrifícios necessários para obtê-lo.

## **2.5 Principais nomes da certificação do café**

Quanto ao café especial, existem inúmeros selos de certificação de qualidade. Desde aqueles que aprovam cadeias de produção sustentáveis até os que atestam o manejo totalmente orgânico. Reconhecer e saber o que essa marca na embalagem do café significa é

essencial para descobrir a procedência do grão que você está consumindo. A seguir, estão os principais selos de certificação do café.

**Selo de Pureza Abic:** A Associação Brasileira da Indústria do Café (Abic) criou em 1989 o Programa permanente de Controle da Pureza do café PPCPC). Esse é um projeto que funciona como um autor de regulamentação voluntária, em que as empresas associadas são fiscalizadas de acordo com as regras dessa proposta. Se todas as competências forem cumpridas, produtores de café e empresas recebem a autorização para utilizar o **Selo de Pureza** para comprovar a procedência de seus produtos. Isso significa que um café com essa certificação não tem misturas ou adulterações, garantindo segurança alimentar e conquistando o respeito dos *coffee lovers*.

**Selos de Qualidade Abic:** Outro importante selo que a Abic criou foi o do Programa de Qualidade do Café. Desenvolvida em 2004, essa certificação aprova, por meio de uma metodologia própria de análise sensorial, a qualidade do produto final e divide o café em quatro categorias: gourmet, superior, tradicional e extraforte. Aqueles classificados como gourmet são os de alta qualidade e recebem notas acima de 7,3 na Qualidade Global (sendo a máxima 10). O perfil sensorial desse café tem sabor e aroma muito suaves devido à seleção cuidadosa dos grãos. São produtos finos, raros e exclusivos. Quanto maior a nota de Qualidade Global, melhor é a qualidade do grão. Já o superior, em uma escala de qualidade, está no nível intermediário. O amargor do produto não é intenso, tem sabor e aroma equilibrado, deixando gosto agradável no paladar. Em termos de nota de Qualidade Global, esses grãos ficam entre 6,0 e 7,2. O tipo tradicional e extraforte são os mais consumidos pelos brasileiros. Esses cafés possuem torra bem acentuada, ressaltando o amargor do grão. Os produtos têm preço bastante acessível e a nota de Qualidade Global fica entre 4,5 e 5,9.

**Brazilian Specialty Coffee Association (BSCA):** A certificação de qualidade dos cafés especiais da Brazilian Specialty Coffee Association (BSCA) é outra bastante importante que todo *coffee lover* precisa se atentar. Essa associação regulamenta os padrões dos melhores grãos do país. O selo oferecido pela BSCA possui numeração individual, além de ter um QR Code para consulta. Dessa forma, o consumidor consegue ter total rastreabilidade do produto. O selo de qualidade e garantia da BSCA certifica a excelência do café especial.

**Selo Orgânico:** O selo orgânico é oferecido para as produções que utilizam manejo livre de qualquer tipo de agrotóxico, adubo químico, radiação ou modificação genética. A certificação é realizada por certificadoras que precisam estar devidamente credenciadas ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e ao Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro).

**Certificações Rainforest Alliance e UTZ:** Essa certificação internacional é a fusão de dois grandes selos: UTZ e Rainforest Alliance. Em 2018, as associações se uniram para gerar um novo protocolo global que tivesse maior impacto social, ambiental e econômico. Dessa forma, fazendeiros e produtores conseguem uma estrutura ainda mais aprimorada para melhorar seus meios de produção, protegendo as vegetações locais.

**Indicação de Procedência:** A Indicação de Procedência (IP) é oferecida de acordo com o território da plantação cafeeira. Geralmente, esse selo está nos principais Estados produtores de café do Brasil ou que têm tradição nessa área. Atualmente, o país possui quatro regiões classificadas com Indicação de Procedência: Alta Mogiana e Região de Pinhal em São Paulo Oeste da Bahia e Norte pioneiro do Panamá. Essa certificação acaba por agregar valor e inibir o uso indevido do nome da região. Dessa forma, para adquirir a licença e poder utilizar os selos na embalagem, o produtor precisa cumprir todas as competências das associações integradas à certificação. Pontuação mínima de cafés especiais e responsabilidade socioambiental são exemplos desses requisitos.

**Denominação de Origem:** O selo de Denominação de Origem é oferecido pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Essa certificação é uma transição da Indicação de Procedência, atestando produtos que têm normas e controles mais específicos de determinada região, que resulta em um cultivo de características exclusivas. Sendo assim, esse selo tem como objetivo valorizar a produção de uma localidade e suas especificidades. Os fatores levados em consideração são os naturais, como clima, solo relevo, altitude, e também os tecnológicos e humanos. Para receber essa certificação, o produtor precisa seguir critérios de identidade, qualidade e rastreabilidade do café, por exemplo.

Atualmente, no Brasil, apenas o Cerrado Mineiro e a Mantiqueira de Minas são certificadas com o selo de Denominação de Origem.

**BrasiCup Of Excellence:** Todos os anos, a Abic lança o Cup Of Excellence, um concurso nacional de qualidade do café. A associação escolhe os melhores cafés do Brasil, e é claro, o café de Capelinha está incluso dentre os melhores do Brasil, avaliando a cadeia de produção do grão, aroma, sabor, entre outras competências. Os grãos passam por rigorosos processos avaliativos até que sejam classificados de melhor para pior. O objetivo é auxiliar, recompensar e reconhecer os trabalhadores que são dedicados à cafeicultura pelos seus esforços e empenho. Os ganhadores da competição acabam recebendo o selo Cup Of Excellence, garantindo a qualidade e procedência de seus produtos e sinalizando que determinados grãos foram finalistas do concurso nacional.

Além desses, existem outras diversas certificações que garantem e atestam a qualidade dos cafés. Selo Cafés Do Brasil, Coffee Of The Year e Certificação 4C são alguns exemplos. Escolher os grãos com essas marcas significa potencializar a experiência de tomar uma bebida rica em sabor e aroma.

### **3 METODOLOGIA**

Este trabalho é de cunho básico descritiva e qualitativa com foco na busca de leitura bibliográfica de autores que reportam sobre o tema aqui proposto, descrevendo, observando e registrando fatos observados sem interferência do pesquisador.

Como coleta de dados foram utilizadas as publicações de teóricos que referenciam o tema aqui pesquisado, em sites científicos como, Scielo, periódicos Capes, teses, legislações e livros.

### **4 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

#### **4.1 Histórico do processo de certificação do café no município de Capelinha, MG**

O município de Capelinha, localizado no Vale do Jequitinhonha, Minas Gerais, vem expandindo tanto a produção quanto a produtividade das lavouras do principal produto da agricultura no estado. Houveram investimentos de R \$10 milhões, com tecnologia moderna de separação e torra mantendo vários empregos.

O parque cafeeiro de Minas está contido em vários municípios e a região do Norte de Minas, Jequitinhonha e Mucuri tem se destacado, embora ainda participe com apenas 3,9% da produção, estimada para 2021 em 23,344 milhões de sacas beneficiadas, segundo a Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB).

A cultura do café conta com mais de 1 milhão de hectares nesta safra, e a região do Norte de Minas, Jequitinhonha e Mucuri tem 77 municípios produtores, com uma expectativa do grupo Jequitinhonha Alimentos é crescer 10% ao ano até 2026.

Fundada em 1998, a Indústria de Café Jequitinhonha iniciou suas atividades com uma pequena fábrica no fundo do quintal de casa do fundador, Luiz Carlos Barbosa, e de sua mulher, Jucondina Barbosa. O investimento cresceu e, em 2000, a marca já era comercializada em três cidades, com produção de 100 sacas de café por mês. Em 2005, a

chegada de mais tecnologia permitiu o empacotamento automático, o que facilitou sua expansão para mais municípios. Naquele ano, a produção já alcançava 500 sacas.

Em 2010, a linha de produção foi ampliada e a fábrica atingiu o patamar de 300kg de café por hora.

Antes do início da pandemia do novo coronavírus, Luiz Carlos Moreira viajou para cidades brasileiras diversas para conhecer outras unidades fabris. Conversou com empresários, investigou sobre tecnologia e produtividade.

#### **4.2 A reação da produção industrial**

Com a diminuição dos casos da COVID-19 em várias regiões do país e com o pagamento do auxílio emergencial ajudaram no desempenho da indústria em maio, avaliou o gerente da Coordenação de Indústria do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), André Macedo.

A produção do setor cresceu 1,4% em relação a abril, após perda acumulada de 4,7% em três meses seguidos de quedas. Contudo, o resultado está longe de compensar a tendência decrescente.

#### **4.3 Gema de Minas leva seu selo de qualidade para o Café Montes Claros**

A rede tem 23 anos de atuação no mercado com outras três marcas: Café Gema de Minas, Capelinha, Midiã e agora o Café Montes Claros, uma homenagem à capital do Norte de Minas Gerais.

Sempre buscando ampliar seu mercado, mantendo seu padrão de qualidade, a empresa se certifica que todos seus produtos tenham um rigoroso controle da produção, o que garante o importante selo de pureza ABIC, Associação Brasileira da Indústria do Café, que certifica a excelência do produto para o consumidor.

Atualmente, o grupo Gema de Minas está presente em cerca de 300 cidades mineiras, com atuação na região dos Vales do Jequitinhonha, Mucuri, Rio Doce, Centro Oeste de Minas e na região Metropolitana de Belo Horizonte e vem reestruturando a sua linha de produção, investindo em tecnologia e segurança, reforçando assim o compromisso de se manter uma empresa consciente e sustentável.

“Associamos estrutura tecnológica de ponta, com a força de nossa terra e a qualidade de nossos grãos para fazer o melhor café”, conclui Ivan Caldeira, Diretor de Marketing da

marca. Vale lembrar que toda a produção utiliza matéria-prima do interior de Minas Gerais, contribuindo para o desenvolvimento local e regional.

O Café Montes Claros, é o primeiro de muitos lançamentos de 2021 do grupo e seguirá os mesmos padrões de produção de grãos de alta qualidade e pureza já conhecidos pelos consumidores. “Nosso crescimento é resultado do trabalho em equipe desenvolvido por cada um dos colaboradores e de uma longa trajetória de experiência e dedicação que nos fizeram conquistar a confiança de nossos clientes”, finaliza Ivan.

É louvável que a certificação auxilia no processo de aceitação e reconhecimento do produto e melhoria da qualidade do mesmo.

## 5 CONCLUSÕES

Dado o exposto, conclui-se que:

O consumo do café é beneficiado comercialmente quando esse produto possui uma certificação. Assim é que se tem certeza da qualidade deste produto ficando evidente que um café certificado trará a confiabilidade por parte dos consumidores.

Com o avanço tecnológico, os consumidores estão sendo cada vez mais exigentes quanto à qualidade dos produtos.

O processo de certificação é de extrema importância no mercado dos consumidores e produtores de café.

O processo de certificação apresenta uma influência positiva tanto no consumo quanto na qualidade de vida dos produtores e consumidores.

## 6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, S. de. S. **Certifica Minas Café e gestão de propriedade familiares na microrregião de Alfenas.** Dissertação (Mestrado em Sistemas de Produção na Agropecuária) - Universidade José Rosário Vellano – UNIFENAS, Alfenas, MG, 2015. Disponível em: <http://bdtd.ibict.br/vufind/>. Acesso em: 09 ago. 2018.

BARA, J.G. **Conhecendo os valores rurais do produtor rural de café na compra de insumos agrícolas.** Dissertação (Mestrado em Administração) - Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2015. Disponível em: <http://bdtd.ibict.br/vufind/>. Acesso em: 23 ago. 2018.

BRASIL. EMBRAPA. **Informativo safra 2000/2001.** Disponível em: [www.embrapa.br](http://www.embrapa.br). Acesso em: 21 out. 2020.

BRASIL. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**, Vol. XXIV, Rio de Janeiro: IBGE, 1958.

BRASIL. IBGE. **Censos Agropecuários de 1970, 1980, 1985 e 1996.**

CONAB. **Acompanhamento da safra brasileira: café**, v. 5, safra 2020, n. 6, quarto levantamento, dez. 2020.

CONAB. **Acompanhamento da safra brasileira: café**, v. 8, safra 2021, n. 2, segundo levantamento, mai. 2021.

CONAB - COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. **Acompanhamento da safra brasileira de café.** Brasília, DF, v. 8, safra 2020/21, n. 3, set. 2021.

Diário do Comércio. **Jequitinhonha vai inaugurar fábrica de café em Capelinha.** Disponível em: <https://diariodocomercio.com.br>. Acesso em:

FERRAZ, L.O. **Avaliação de uma associação de produtores para a certificação de café.** Dissertação (Mestrado em Fitotecnia) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG, 2007. Disponível em: <http://bdtd.ibict.br/vufind/>. Acesso em: 23 ago. 2018.

FERREIRA, J.B.; SADOYAMA, A.S.P. Educação a distância, uma alternativa para a educação profissionalizante, inclusiva e formação continuada: um estudo bibliométrico. **Enciclopédia Biosfera**, Goiana, v. 11, n. 20, 2015.

GERHARDT, T.E.; SILVEIRA, D. T. **Métodos de Pesquisa.** Porto Alegre: Editora da UFTGS, 2009.

LEME, **A construção de mercados de cafés certificados e sustentáveis da UTZ Certified do Brasil: as práticas e os arranjos de mercado.** Tese (Doutorado em Administração) - Universidade Federal de Lavras, Lavras, MG, 2015. Disponível em: <http://bdtd.ibict.br/vufind/>. Acesso em: 29 ago. 2018.

PEREIRA, A. A. S. **A certificação do café: uma alternativa de política tecnológica para o setor cafeeiro.** Dissertação (Mestrado em Economia Aplicada) - Universidade Federal de Viçosa, MG, 2014. Disponível em: <http://bdtd.ibict.br/vufind/>. Acesso em: 24 ago. 2018.

PRADO, A. S. **Boas Práticas Agrícolas e certificação na cafeicultura**. Dissertação (Mestrado em Administração) - Universidade Federal de Lavras, Lavras, MG, 2014. Disponível em: <http://bdtd.ibict.br/vufind/>. Acesso em: 30 set. 2018.

PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. de. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**, 2 ed., Novo Hamburgo: Feevale, 2013.

REZENDE, H. C. **Modelos de certificação de produtos e propriedades cafeeiras no Brasil**. T.C.C. (Monografia de Pós Graduação Lato Sensu MBA *Coffee Business*) - Universidade Federal de Lavras, Lavras, MG, 2011. Disponível em: <http://bdtd.ibict.br/vufind/>. Acesso em: 29 ago. 2018.

SOUZA, L. O de. **Impactos da certificação sobre a eficiência técnica da cafeicultura da montanha de Minas Gerais**. Dissertação (Mestrado em Economia Aplicada) – Universidade Federal de Viçosa, MG, 2011. Disponível em: <http://bdtd.ibict.br/vufind/>. Acesso em: 31 ago. 2018.

VILELA, P. S.; RUFINO, J. L. S. **Caracterização da cafeicultura de montanha de Minas Gerais**, Belo Horizonte: INAES, p. 300, 2010.