

SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDE
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - SEAPA
SUBSECRETARIA DE PROMOÇÃO DE INVESTIMENTOS E CADEIAS PRODUTIVAS - SUBINVEST/SEDE
GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

CAFÉ DO BRASIL PRODUÇÃO DO ESTADO DE MINAS GERAIS



GOVERNO DIFERENTE.
ESTADO EFICIENTE.

PRODUÇÃO DE CAFÉ DO BRASIL

O Brasil é o maior produtor mundial de café. A produção do país corresponde a um terço da produção mundial. No ano de 2019, a produção de café (arábica e conilon) foi de 49,3 milhões de sacas.

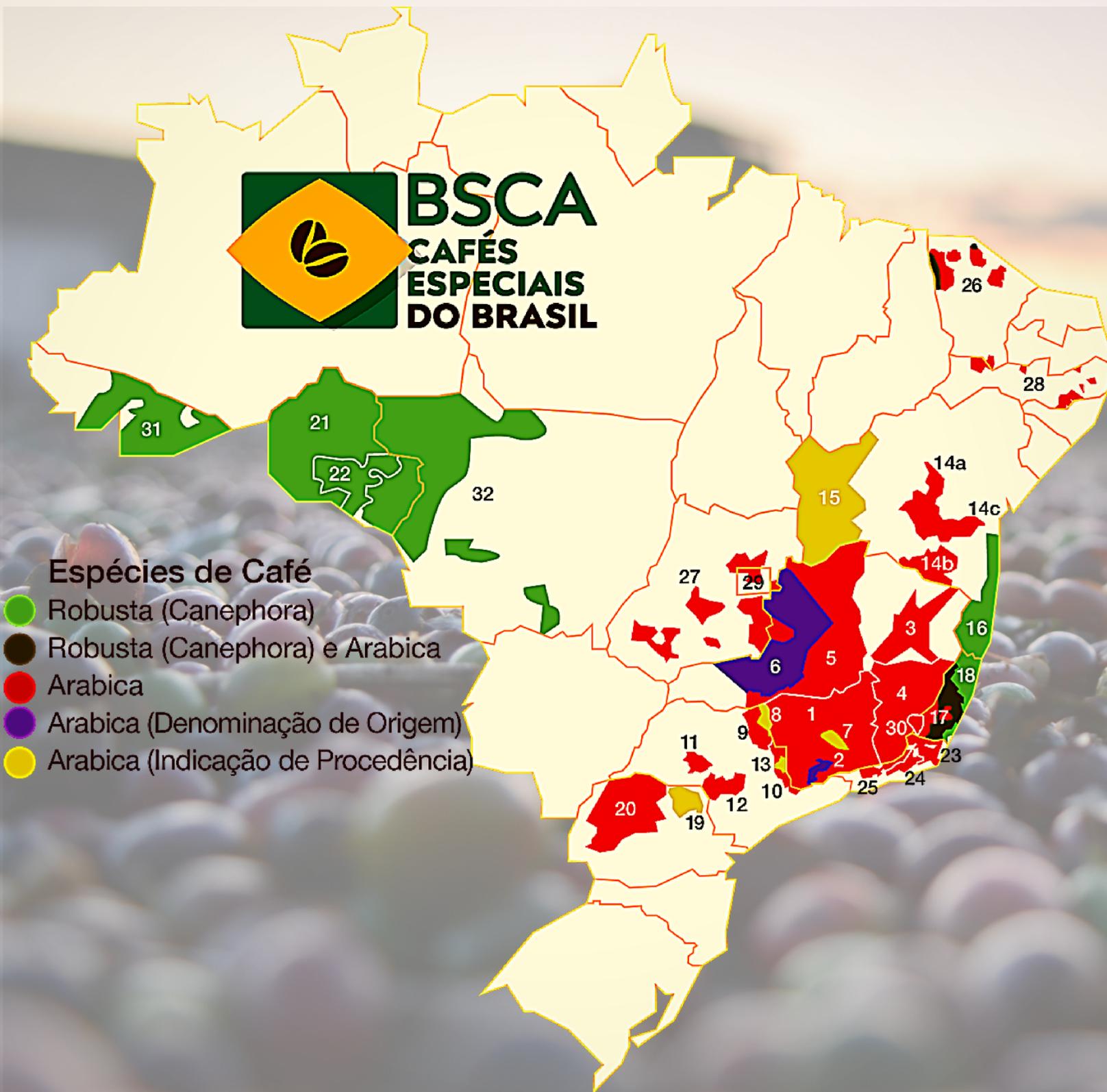
No Brasil, o maior estado produtor é Minas Gerais, responsável por 52,7% da produção nacional.

Fonte: BSCA, CONAB, SEAPA - MG.



Espécies de Café

- Robusta (Canephora)
- Robusta (Canephora) e Arabica
- Arabica
- Arabica (Denominação de Origem)
- Arabica (Indicação de Procedência)



EXPORTAÇÕES DE CAFÉ DO BRASIL E DE MINAS GERAIS

O Brasil é o maior exportador de café do mundo, responsável por 29,8% de todo café exportado a nível mundial. O valor exportado em 2019 alcançou US\$ 5,2 bilhões e o volume foi de 38 milhões de sacas.

As exportações de café de Minas Gerais somaram US\$ 3,5 bilhões em valor e 27 milhões de sacas em quantidade. Aproximadamente 99,6% das exportações de café de Minas Gerais refere-se ao café verde. O comércio internacional de café do estado teve como destino 90 países.

Estados Unidos, Alemanha e Itália lideram o destino das exportações mineiras e representam 49,88% do montante exportado.

RANKING DOS PAÍSES IMPORTADORES DE CAFÉ DO BRASIL

RANKING	PAÍSES	VALOR EXPORTADO (MIL USD)	SACAS (60 KG)
1º	EUA	1.002.826,00	7.599.273
2º	Alemanha	800.489,00	6.417.406
3º	Itália	472.346,00	3.607.735
4º	Japão	396.368,00	2.639.905
5º	Bélgica	316.368,00	2.550.108
6º	Turquia	140.470,00	1.159.425
7º	Rússia	139.852,00	842.155
8º	Reino Unido	135.716,00	912.457
9º	Canadá	124.135,00	846.290
-	Outros	1.698.789,00	12.297.794
TOTAL		5.167.388,00	38.872.548

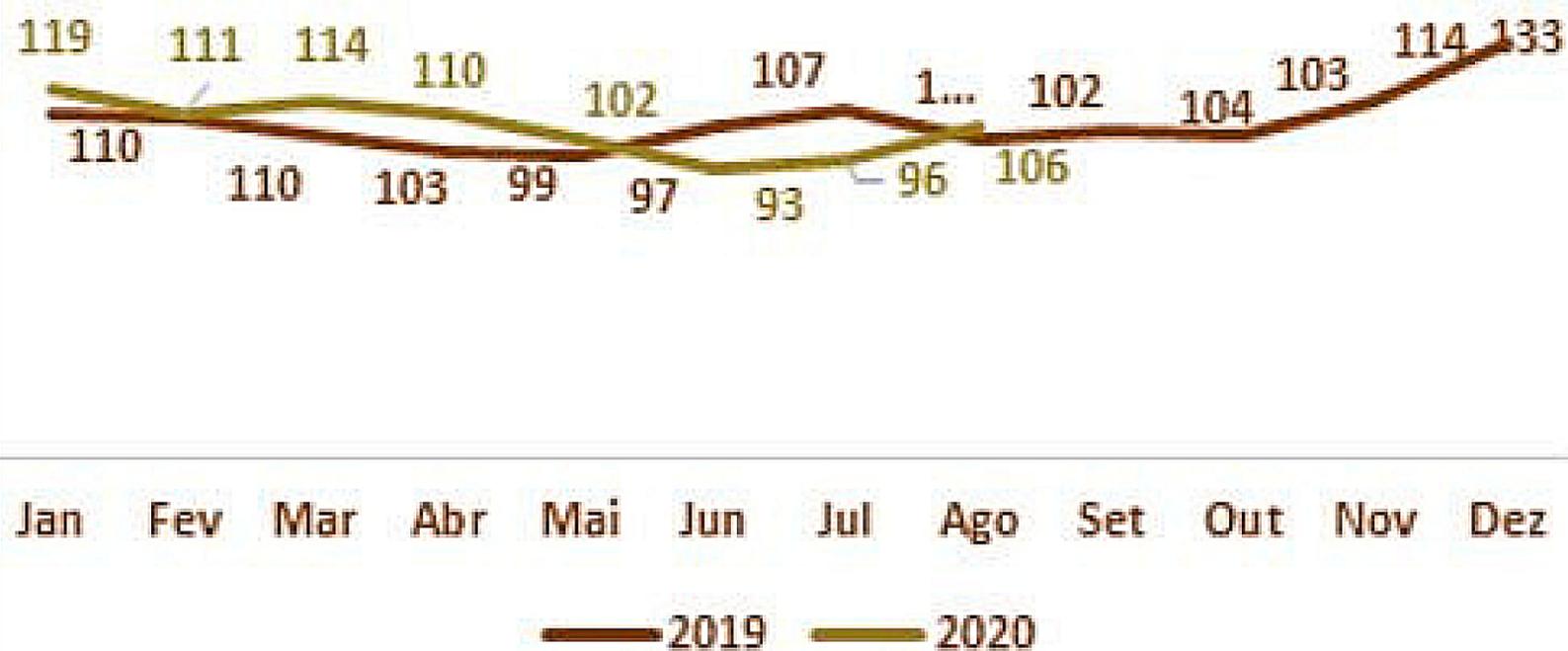
Fonte CONAB, SEAPA - MG.



GOVERNO DIFERENTE.
ESTADO EFICIENTE.

PREÇO E VALOR BRUTO DA PRODUÇÃO DE CAFÉ

Preço Café US\$/SC 60 kg



O preço médio da saca de 60kg no ano de 2020 (janeiro a agosto) foi de US\$ 106,2, uma variação média de 1,32%, em relação ao mesmo período do ano passado.



Gross Value of Production

O café é o principal produto do Valor Bruto da Produção de Minas Gerais, com participação de 35% no setor agrícola mineiro em 2020.

Fonte: Produção (Conab e IBGE, VBP (Mapa), Preços (Cepea).



GOVERNO DIFERENTE.
ESTADO EFICIENTE.

PRODUÇÃO DE CAFÉ

RANKING DOS ESTADOS PRODUTORES DE CAFÉ NO BRASIL (SAFRA 2020)

Minas Gerais é o maior produtor e exportador de café do Brasil. A espécie de café mais cultivada no estado é a arábica; que concentra 72% da área de cultivo nacional deste café. O café arábica representa 75% da produção total de café do país.

Safra 2020

Para a safra de 2020 é esperada uma produção de 31,4 milhões de sacas. Aumento significativo da produtividade +25,8%, devido ao ano de bienalidade positiva e o avanço no uso de tecnologias nos parques cafeeiros.

RANKING	ESTADOS DO BRASIL	PRODUÇÃO (MIL SACAS DE 60 KG)	PARTICIPAÇÃO %
1º	Minas Gerais	31.395	52,7%
2º	Espírito Santos	14.226	23,9%
3º	São Paulo	15.903	9,9%
4º	Bahia	3.850	6,5%
5º	Rondônia	2.367	4,0%
6º	Paraná	925	1,6%
7º	Rio de Janeiro	333	0,6%
8º	Goiás	271	0,5%
9º	Mato Grosso	164	0,3%
PRODUÇÃO TOTAL		59.584	100,0%

Fonte: CONAB, SEAPA MG, elaboração própria.

REGIÕES PRODUTORAS DE CAFÉ DE MINAS GERAIS

Triângulo, Alto Paranaíba e Noroeste

Área colhida: 193.473 hectares

Produção em 2019: 6.075 mil sacas

Participação na produção = **18,94%**

Sul e Centro-Oeste

Área colhida: 537.459 hectares

Produção em 2019: 17.793 mil sacas

Participação na produção = **55,46%**

Norte, Jequitinhonha e Mucuri

Área colhida: 25.145 hectares

Produção em 2019: 685 mil sacas

Participação na produção = **2,13%**

Zona da Mata, Rio Doce e Central

Área colhida: 277.366 hectares

Produção em 2019: 7.528 mil sacas

Participação na produção = **23,47%**

REGIÕES PRODUTORAS DE CAFÉ: CERRADO MINEIRO

Altitude (m): 800 a 1000

Área cultivada (mil ha): 230,8

Os Cafés do Cerrado são produzidos em ambiente de savana de planalto, em áreas que nunca foram florestadas, a altitudes entre 800m e 1.000m. O Cerrado de Minas Gerais é caracterizado por estações bem definidas: verões quentes e chuvosos são seguidos por invernos secos e frios, ou seja, o clima ideal para o cultivo de cafés naturais de alta qualidade.

A região tem indicação de Procedência e Denominação de Origem pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Bebida fina, corpo forte e excelentes aroma e doçura. São considerados como um ingrediente chave de muitos blends de café espresso. Alguns cafeicultores produzem café cereja descascado e, em número ainda menor, café despulpado.

Sabores



Aroma intenso, com notas de caramelo e nozes, acidez delicada e cítrica, encorpado, sabor doce com notas de chocolate e finalização longa duração.



Créditos: Site Indicação Geográfica, 2014

REGIÕES PRODUTORAS DE CAFÉ: CHAPADA DE MINAS

Altitude (m): 900 a 1200

Área cultivada (mil ha): 28,6

Os Cafés da Chapada de Minas são produzidos em ambiente de planalto com desfiladeiros cortados por rios, com altitudes entre 900m e 1.200m.

A maioria é processada por via natural, mas os melhores (produzidos em grandes fazendas) são despulpados. O cultivo de café cereja descascado vem crescendo como uma alternativa interessante para ambos pequenos e grandes produtores.



Créditos: Site da Associação Brasileira das Origens Produtoras de Café do Brasil.

Sabores



Caramelo, frutas passa, corpo denso, acidez cítrica e capim limão.

Fonte: IMA - EMATER - SINDCAFÉ - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉS ESPECIAIS (BSCA).



GOVERNO DIFERENTE.
ESTADO EFICIENTE.

REGIÕES PRODUTORAS DE CAFÉ MATAS DE MINAS

Altitude (m): 400 a 1400

Área cultivada (mil ha): 262.2

Intimamente ligado à altitude. O café plantado em altitudes mais baixas e no fundo dos vales sofre um processo de fermentação no pé, o que determina a bebida sabor Rio (altamente valorizada no preparo do café pelo estilo turco e muito vendida nos países do Oriente Médio e partes do Mediterrâneo). O café plantado nas altitudes superiores possui boa qualidade quando colhido, secado e processado de forma correta.

O despulpamento, é utilizado em 5% da produção evitar o desenvolvimento da bebida Rio. O restante da colheita é processado por via natural.



Créditos: Site da Revista Cafeicultura, 2016.



Sabores

Corpo médio a encorpado, acidez média, doçura alta, com aroma achocolatado e sabor cítrico.

REGIÕES PRODUTORAS DE CAFÉ: SUL DE MINAS

Altitude (m): 850 a 1250

Área cultivada (mil ha): 606.3

Os Cafés do Sul de Minas são produzidos em ambiente com topografia de montanha e de relevo mais acidentado, com altitudes entre 850m e 1.250m. O clima da região também é favorável, com temperaturas entre 18 e 20 graus.

A maior parte é processada por via natural. São cafés classificados como mole ou estritamente mole, encorpados com pouca acidez e um sabor doce característico. Os cafés cereja descascado têm um sabor parecido com o dos naturais, porém com uma maior consistência. Poucos produtores produzem café despulpado.

A região tem indicação de Procedência, e Denominação de Origem pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

Sabores



No sudoeste – corpo médio, acidez alta, adocicado, com notas florais e cítricas;
nas montanhas – corpo aveludado, acidez alta, adocicado, com notas de caramelo, chocolate, amêndoa, cítricas e frutadas.



Credits: Brazilian Specialty Coffee Association (BSCA).

REGIÕES PRODUTORAS DE CAFÉ: MANTIQUEIRA DE MINAS

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)

Altitude (m): 1.100 a 1.500

Àrea cultivada (mil ha): 56

Situada na face mineira da Serra da Mantiqueira, no sul de Minas Gerais, a região tem tradição secular na produção de cafés de qualidade. A Mantiqueira de Minas é hoje uma das regiões mais premiadas do Brasil. Em 2011, a área foi reconhecida como Indicação Geográfica (IG), na modalidade Indicação de Procedência (IP), e em 2020 foi reconhecido como Denominação de Origem (DO), pela sua tradição e reputação mundial em produzir cafés especiais com perfil sensorial altamente diferenciado. Esses são cafés raros e surpreendentes refletem a combinação de um terroir único e do saber fazer local que busca continuamente a excelência. Entre os municípios destaca-se Carmo de Minas, uma pequena cidade que conquistou muitos prêmios.

Sabores



Via úmida: notas cítricas e florais, corpo cremoso e denso, acidez cítrica com intensidade média alta, doçura alta, finalização longa.

Via seca: cítrico, floral, frutado, corpo cremoso e denso, acidez média-alta, doçura alta.



Credits: Brazilian Specialty Coffee Association (BSCA).

CERTIFICA MINAS CAFÉ E DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Certifica Minas Café é o Programa de certificação do governo de Minas que promove as boas práticas de produção e a sustentabilidade ambiental e social. Todo ano cerca de 1.300 propriedades são certificadas em Minas Gerais, produzindo em média 1,1 milhão de sacas de café com garantia de qualidade.



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)

Trata-se do nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

Há duas regiões produtoras de café em Minas Gerais que já possuem Denominação de Origem: Cerrado Mineiro e Mantiqueira de Minas

Fonte: SEAPA MG, Sociedade Nacional de Agricultura.

Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico - SEDE
Subsecretaria de Promoção de Investimentos e Cadeias Produtivas - SUBINVEST
Superintendência de Atração de Investimentos e Estímulo à Exportação - SINVEX
Diretoria de Promoção de Exportações - DIPEX
GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

CONTATO

+55 31 3915-5012

+55 31 3915-5035

E-MAIL

dipex@desenvolvimento.mg.gov.br



GOVERNO DIFERENTE.
ESTADO EFICIENTE.