



## ROTA DO CAFÉ

Pesquisa da Universidade de Brasília busca definir o “terroir” do café produzido na capital, a fim de embasar um futuro pedido de Indicação Geográfica (IG). Especialistas alertam para a necessidade de organizar a cadeia produtiva

# Produção do DF perto de ganhar reconhecimento

» EDUARDO PINHO

Estudo liderado pela Universidade de Brasília (UnB) está em busca da identidade territorial do café produzido no Distrito Federal. O objetivo da pesquisa é embasar, cientificamente, um futuro pedido de Indicação Geográfica (IG), o que pode elevar o café do DF de simples commodity a protagonista em um mercado internacional que se destaca pelo maior valor agregado. Especialistas alertam, no entanto, que a obtenção da IG, por si só, não garante bons resultados no campo e, principalmente, no bolso dos cafeicultores: são necessários investimentos públicos e organização da cadeia produtiva.

A professora Marileusa Chiarello, da UnB, explica que a IG é um instrumento de reconhecimento territorial, concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi), que associa um produto às características do lugar onde é produzido. De acordo com ela, o pedido tem que ser feito por uma associação local de produtores e existem duas formas de reconhecimento: a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO) — com níveis diferentes de exigência e comprovação.

Na prática, a IP é considerada uma forma mais acessível de reconhecimento. “Ela se baseia, sobretudo, na notoriedade histórica e na reputação de uma região produtora. Isso significa comprovar que aquele território tem tradição consolidada, muitas vezes construída ao longo de décadas ou séculos, e é reconhecido pelo mercado como origem daquele produto”, detalha Marileusa. Segundo ela, nesse modelo não é obrigatório demonstrar que as características sensoriais ou químicas do produto derivam diretamente do ambiente local.

Já a DO representa um estágio mais avançado e mais rigoroso. “Não basta a tradição. É preciso comprovar, com base técnica e científica, que características como sabor, aroma ou composição estão diretamente vinculadas ao território”, assinala a pesquisadora.

Isso envolve fatores como clima, solo, altitude e até a microbiota local, além da interação com práticas humanas de cultivo e processamento. “A DO exige um conjunto robusto de evidências que demonstre que aquele produto só apresenta determinadas qualidades porque é produzido naquele lugar específico”, ressalta.

Segundo Marileusa, esses dois modelos não são excluídos, mas, sim, etapas possíveis de um mesmo processo. “Uma região pode, inicialmente, obter o reconhecimento como IP e, com o avanço dos estudos e a consolidação de dados técnicos, evoluir posteriormente para DO, como ocorreu na região do Cerrado Mineiro”, diz.

### Diagnóstico

No caso do café do Distrito Federal, a pesquisa está na fase inicial, de diagnóstico, e busca reunir os dados necessários para avaliar qual desses caminhos será viável no futuro. A professora Lívia de Oliveira explica que o projeto começou em 2023, em parceria com instituições como Emater-DF, Instituto de Meteorologia, Embrapa Café e Instituto Federal do Espírito Santo.

“A primeira etapa foi o mapeamento dos produtores e das condições de cultivo. A partir desse levantamento, foram selecionados 17 produtores, cujas lavouras passaram a ser analisadas em profundidade”, detalha a pesquisadora. O estudo incluiu coleta de solo e grãos, avaliação física, química e sensorial — tanto de café verde quanto torrado — além de análises laboratoriais mais avançadas, como compostos químicos e perfil aromático.

“Os resultados da safra de 2024 foram desenvolvidos individualmente aos produtores, em formato de laudos técnicos, e uma nova rodada de análises está em curso com a safra de 2025”, completa Lívia. De acordo com ela, essa etapa permitiu estabelecer um primeiro retrato da produção local, indicando que o DF apresenta características compatíveis com cafés especiais, como altitude elevada, regime hídrico específico, presença de sistemas agroflorestais e uma microbiota própria do solo do Cerrado.

Eduardo Pinho



As professoras Marileusa Chiarello (E) e Lívia de Oliveira esperam concluir a fase de diagnóstico da pesquisa entre agosto e outubro

Eduardo Pinho



As amostras de grãos são enviadas pelos produtores para as análises

Arquivo pessoal/Flávia Penido



Colheita manual de café no DF

Mas esse conjunto de evidências ainda é considerado insuficiente para avançar diretamente ao reconhecimento formal da IG. O principal ponto pendente é a comprovação científica do chamado efeito de terroir — ou seja, a demonstração de que as características do café estão diretamente vinculadas ao território.

“Para isso, a pesquisa precisa avançar para uma segunda fase, que envolve a comparação entre cafés do DF e de outras regiões, utilizando as mesmas cultivares.

já avançaram na definição de padrões mínimos de produção.

“Temos um perfil definido. Os novos associados entram sabendo quais caminhos seguir, e os que já produzem fizeram adaptações pontuais”, relata. Esse alinhamento é considerado fundamental para a elaboração futura do caderno de especificação técnica.

Com relação à qualidade, Lívia ressalta que todos os produtores associados já atingem o padrão de café especial, com pontuação superior a 80 pontos na escala da Specialty Coffee Association (SCA).

Apesar disso, o ganho econômico esperado com a IG não está restrito ao preço do café. A estratégia da associação passa pela verticalização da produção e pela diversificação de atividades, como o turismo rural. “Cada vez mais vendemos a história da produção e não apenas pacotes de café”, diz Lívia. Segundo ela, a experiência do consumidor tem papel decisivo: “O cliente pode até esquecer o perfil sensorial, mas irá se lembrar da história”.

### Realidade consolidada

A cafeicultora Flávia Penido, associada à Elo Rural e participante da pesquisa conduzida pela UnB, assinala que a qualidade do café do Distrito Federal não é mais uma hipótese, mas, sim, uma realidade consolidada. Localizada em Sobradinho, a propriedade dela tem área de meio hectare cultivada com café das variedades catuai vermelho, em sistema agroflorestal, e em dezembro de 2023, conquistou o selo de produção orgânica.

Flávia afirma que a qualidade do café produzido no local tem sido consistente ao longo dos anos, com pontuação em torno de 85 na escala SCA. A cafeicultora atribui esse resultado ao controle rigoroso de todas as etapas da produção, especialmente na pós-colheita. “Acompanho pessoalmente todos os procedimentos. No ano passado, a colheita foi feita somente por mim”, conta.

O manejo inclui colheita seletiva de grãos maduros, separação por lotes, secagem em terreiro suspenso, beneficiamento manual e classificação por peneiras. “É manual, artesanal mesmo”, descreve. A produtora também destaca o uso de embalagens específicas para preservar a qualidade na armazenagem. Em relação à construção da Indicação Geográfica, a produtora avalia que há alinhamento entre os participantes. “A articulação entre os produtores existe. Estamos trabalhando com esse objetivo”, afirma.



Aponte a câmera e assista a um vídeo sobre as pesquisas realizadas na UnB

### Saiba mais

#### Denominações de origem famosas

Dois exemplos de Denominação de Origem (DO) são mundialmente conhecidos: o champagne e o queijo roquefort. No caso do champagne, a bebida só pode receber essa denominação se for produzida na região de Champagne, no nordeste da França, e dentro de regras rigorosas. Fora desse território, mesmo que o método seja semelhante, o produto não pode ser chamado pelo mesmo nome.

Já o queijo roquefort só pode ser considerado autêntico quando passa por um processo específico de maturação em cavernas calcárias, na cidade de Roquefort-sur-Soulzon, também na França, com temperatura e condições ambientais muito particulares. Existem produtos semelhantes, mas são chamados de “queijos azuis”.

### Sustentabilidade

#### Seagri destaca potencial da IG

A Secretária de Agricultura (Seagri) informou que “o café do DF destaca-se pela maturação uniforme e colheita em período seco, o que resulta em uma bebida de doçura natural e acidez equilibrada, fatores que fundamentam tecnicamente o pleito pela Indicação Geográfica”.

De acordo com a pasta, a obtenção de uma IG tem potencial para transformar o café do DF em um produto de valor agregado superior, garantindo que apenas o café produzido sob as normas da região utilize o selo de origem, evitando concorrência desleal. “Cafés com IG costumam alcançar preços diferenciados no mercado interno e externo devido à rastreabilidade e à qualidade garantida, além de fortalecer o agroturismo e as rotas gastronômicas no DF”, ressaltou a Seagri.

Sobre o acesso a financiamentos, a pasta ressaltou que existem linhas como o Fundo Constitucional de Financiamento do Centro-Oeste (FCO) e o Plano ABC+ (Agricultura de Baixa Emissão de Carbono). “Porém, a barreira crônica ao acesso ao crédito é principalmente o quadro fundiário em grande parte sem titulação rural no DF, que impossibilita o uso da terra como garantia”, completou.

A Seagri finalizou destacando que a sustentabilidade de uma eventual IG depende de um setor organizado e, por isso, incentiva a criação de cooperativas para ganho de escala na comercialização e diluição de custos de produção. Além disso, fornece assistência técnica contínua, por meio de parcerias com a Emater e o Senar-DF, e participa ativamente nas Câmaras Setoriais.

Flávia Penido indica que o principal desafio não está na produção em si, mas na consolidação do reconhecimento e da valorização do café local. “A qualidade está estabelecida. O próximo passo é transformá-la em identidade e posicionamento de mercado”, finaliza.