

A PERDA DE QUALIDADE DO CAFÉ NA SAFRA

Centro de Inteligência em Agronegócios da Universidade Federal de Lavras

THIAGO LOPES MANDELIK

INTRODUÇÃO

Há alguns anos, devido à geadas e secas, o café brasileiro vem sofrendo em relação a sua quantidade produzida. Em virtude dessa falta de estoque, o mercado foi supervalorizado, com valores passando dos dois mil reais por saca, fator que atraiu muitos produtores para o cultivo da commodity.

Dessa forma, a expectativa de uma produção elevada para a safra deste ano em comparação com a dos últimos anos era alta, tanto pela recuperação das lavouras afetadas, quanto pela primeira produção expressiva daqueles que resolveram plantar quando o preço estava favorável para o produtor. Segundo o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA) o ano de 2026 seria marcado por uma safra recorde, chegando em cerca de 71,9 milhões de sacas produzidas.

Entretanto, nem sempre uma grande safra indica uma com boa qualidade. De acordo o Boletim Técnico da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG): Boas Práticas de Pré-Colheita, Colheita e Pós-Colheita do Café, fatores climáticos e excesso de umidade durante o período de colheita e secagem são os principais motivos para essa perda, assim como aconteceu este ano, haja vista que isso atrasa os trabalhos, além de provocar quedas dos grãos e fermentações indesejadas, enquanto estes ainda estão na lavoura.

Nesse panorama, essa resenha irá analisar o contexto em que cada região cafeeira do Brasil se encontra diante dessas adversidades na colheita, evidenciando os problemas mais preocupantes para o produtor, tanto no café que já foi colhido quanto naquele que ainda está na lavoura.

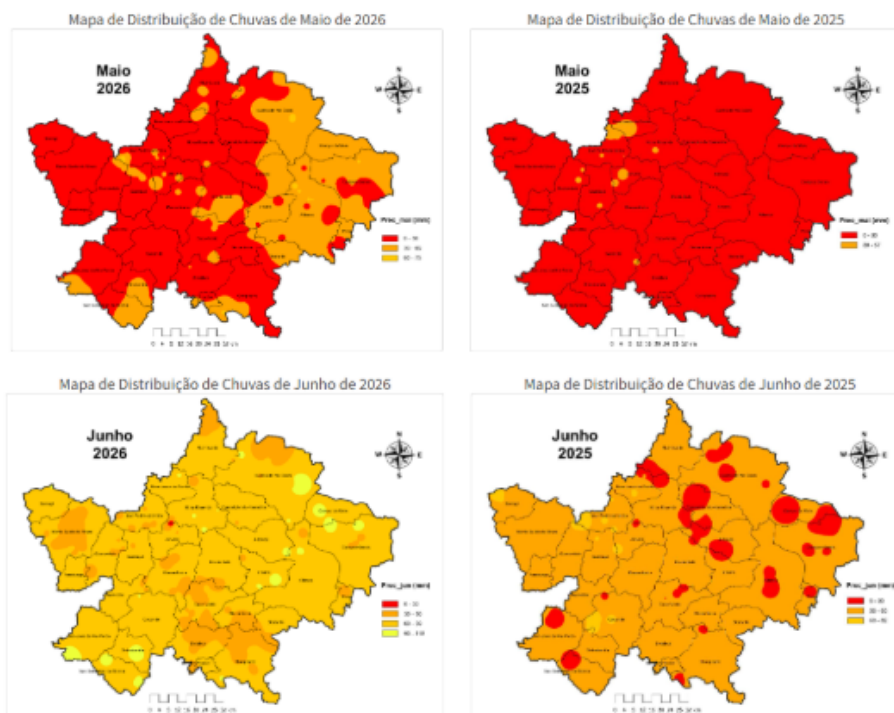
FATORES QUE INFLUENCIARAM NA PERDA DE QUALIDADE

Excesso de chuvas em Minas

O aumento atípico da precipitação nessas regiões do país durante o meio do ano de 2026 alterou de forma significativa o cronograma e rendimento da cafeicultura. De acordo com o levantamento da Safras e Mercado até o dia 5 de agosto a colheita atingiu cerca de 84% de seu total, entretanto esse número ainda está atrasado em relação aos anos anteriores, que tem uma média de 90%, segundo a consultoria.

De acordo com os dados fornecidos pelo Sismet Cooxupé, a distribuição de chuvas no sul e cerrado mineiro tiveram um aumento expressivo quando comparadas com 2025, sendo um dos principais fatores para o atraso da colheita na região.

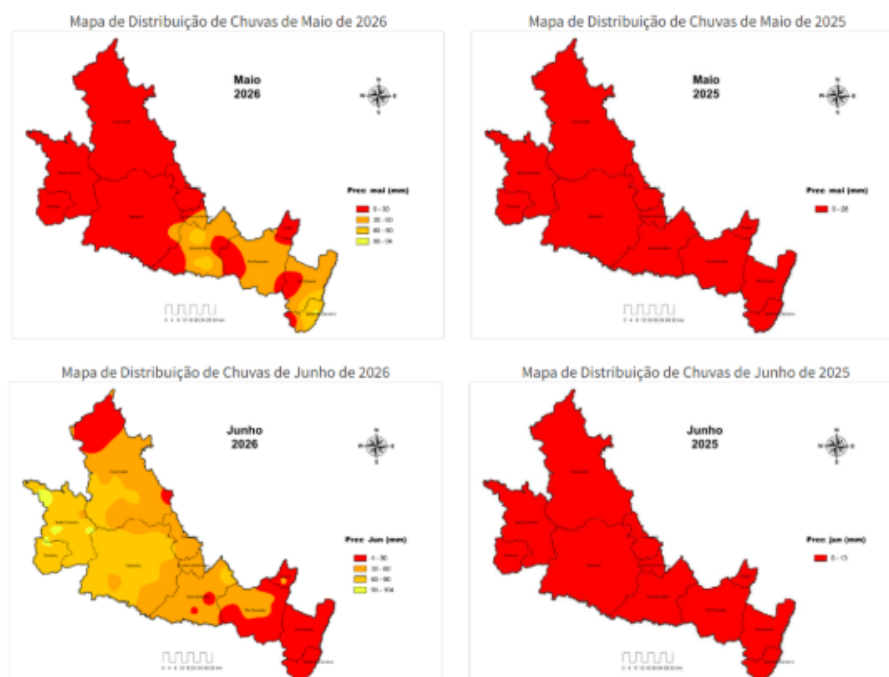
SUL MINEIRO



Imagens 1 e 2: Distribuição de chuvas em maio e junho no Sul mineiro

Fonte: sismet.cooxupe.com.br

CERRADO MINEIRO



Endereço: DGA – Campus UFLA, S/N, Lavras – MG, CEP: 37.200-900

www.ciagros.br | E-mail: ciagros@ufla.br

Imagens 3 e 4: Distribuição de chuvas em maio e junho no Cerrado mineiro

Fonte: sismet.cooxupe.com.br

Além dessas regiões, o volume elevado de precipitações se estendeu para outros estados. Em maio, esse fator anormal foi devido a uma passagem de uma frente fria pelo litoral entre as regiões Sul e Sudeste no meio do mês, provocando chuvas fortes no estado de São Paulo e no sul mineiro, de acordo com o boletim semanal do Climatempo, de 19 de maio. Posteriormente, no mês de junho, segundo notícia do G1 do dia 11 de junho, a mudança no tempo ocorreu devido à formação e ao deslocamento de frentes frias por essas regiões, somados a uma zona de baixa pressão, que propicia na formação de nuvens carregadas.

Desuniformidade de maturação

Durante a fase dos enchimentos dos grãos de café o cafeeiro exige um equilíbrio hídrico para um desenvolvimento homogêneo destes, conforme consta a Agrolink. Entretanto, a variação acentuada pode ocasionar tanto uma maturação precoce de alguns quanto um atraso no desenvolvimento daqueles que surgiram nas floradas mais atrasadas, já que esse ano foi marcado por cerca de duas a três floradas na maioria das regiões, segundo o boletim da CONAB.

COLHEITA E PÓS-COLHEITA

Proporção de frutos verdes, maduros e passas

Em grande parte das fazendas do território brasileiro a colheita dos grãos é feita por derriça, retirando todos os frutos de uma só vez do pé. Sabendo dessa situação e de que, como dito anteriormente, esse ano de 2026 foi marcado por cerca de três floradas diferentes, os frutos vão ter uma diferença natural em seu amadurecimento, dependendo de quando eles começaram a se formar. De acordo com “Procedimentos de colheita do café” (Alves; Costa e Santos, 2015) às condições ideais para começar a colheita são quando 90% dos grãos estão maduros, enquanto os outros 10% podem ser verdes ou passas.

No entanto, como houve um atraso na colheita deste ano, como aponta agrolink, devido às chuvas, muitos grãos já haviam passado do ponto correto de maturação, chegando até secar no pé. Além disso, as diferentes floradas fizeram que houvesse um número maior do que o comum de frutos verdes, atrapalhando a colheita, já que houve uma diferença evidente entre as maturações. Sendo assim, chegavam “diferentes” cafés para secar vindo de um mesmo lote.

Secagem dos frutos e fermentações indesejadas

Conforme recomendações da Embrapa a secagem do café deve começar imediatamente após a colheita, evitando quaisquer fermentações que possam prejudicar a qualidade do café, principalmente devido ao excesso de umidade. No começo do processo o café deve ser revolvido com frequência para uniformizar a secagem. Aproximando-se do período noturno deve-se proteger as leiras de café com alguma espécie de lona para evitar que esse tome chuva ou sereno. Entretanto, não são todos os produtores que têm condições financeiras de manter essas lonas totalmente vedadas, mas são a única opção no momento. De acordo com a Procafé muitas vezes as lonas utilizadas são de uso geral, algo que reduz a sua durabilidade.

Desse modo, as condições climáticas ditas anteriormente, podem acarretar um processo de fermentação indesejado nos grãos, algo que vai prejudicar a qualidade do café, podendo até inviabilizá-lo para consumo.

REFLEXOS NA QUALIDADE

Aumento de defeitos

Segundo a Rehagro, os defeitos do café podem ser separados em dois, os intrínsecos, aqueles que ocorrem nos grãos, e os extrínsecos, que não são grãos de café mas estão na amostra. Esses defeitos são quantificados e classificados de acordo com a sua equivalência, sendo possível observar assim qual é o principal problema do lote.

Defeitos	Quantidade	Equivalência
Grão preto	1	1
Grãos ardidos	2	1
Conchas	3	1
Grãos verdes	5	1
Grãos quebrados	5	1
Grãos brocados	2 a 5	1
Grãos mal granados ou chochos	5	1

Imagem 5: Classificação do Café Beneficiado Grão Cru quanto à equivalência de defeitos (intrínsecos)

Fonte:rehagro.com.br

Um grande problema observado na safra de 2026 foi a diferença de maturação dos frutos do café, sendo assim essa safra apresentou um grande problema em relação a grãos verdes, aqueles que não tiveram tempo suficiente para se desenvolver, e grãos ardidos, os quais sofreram com fermentações indesejadas tanto antes da colheita quanto pós. E como é possível relacionar com a tabela, estes últimos causam um grande problema ao produtor, já que apenas dois desses já tiram um ponto na nota final do produto.

Impurezas	Quantidade	Equivalência
Coco	1	1
Marinheiros	2	1
Pau, pedra, torrão grande	1	5
Pau, pedra, torrão regular	1	2
Pai, pedra, torrão pequeno	1	1
Casca grande	1	1
Casca pequena	2 a 3	1

Imagem 6: Classificação do Café Beneficiado Grão Cru quanto à equivalência de impurezas (extrínsecos).

37.200-900

www.ciagros.br | E-mail: ciagros@ufpa.br

Fonte: rehagro.com.br

Outro problema na classificação do café está relacionado às impurezas presentes nas amostras, no geral essas são piores para o produtor do que os defeitos nos grãos, de acordo com a Rehagro, haja vista que elas podem ser evitadas com maior facilidade, logo causam uma perda maior de pontos de qualidade do lote.

Dessa maneira, de acordo com o relatório Radar Global do Itaú BBA, Marina Marangon e Andrew Giaretta indicam em seu trabalho que o excesso de chuvas pode ter causado a queda de frutos no chão aumentando a preocupação em relação a qualidade. Além disso, em entrevista realizada para a CNN Brasil, Mário Ferraz, gerente de desenvolvimento da Cooxupé, aponta que o café sofre uma perda de qualidade intrínseca ao entrar em contato com o solo. Entretanto isso não quer dizer que o produtor teve um manejo errado que levou a esse aumento, mas o problema principal foram as condições climáticas adversas dessa safra, atrasando as operações e causando problemas aos grãos.

Alteração negativa na qualidade da bebida

Conforme “A influência dos defeitos dos grãos de café na preferência da bebida.” (DELIZA, R.; MARQUES, R. L.; SANTOS, J. G.; FARAH, A.) os defeitos dos grãos de café alteram a composição química do lote e introduzem compostos que geram sabores e aromas indesejados, reduzindo a qualidade da bebida e a aceitação do consumidor. O engenheiro agrônomo formado pela UFLA Tales Rodrigues Alves, também dono da FOCO – Consultoria Agrônômica, que atende uma área de 9300 hectares, apontou, em citação direta ao CIAGROS, uma safra de qualidade muito inferior. Segundo ele, os grãos apresentaram aspectos defeituosos e desuniformidade de maturação, fatores que, em alguns casos, pode conferir sabor riado à bebida ainda na planta. Se formos relacionar os problemas de maior ocorrência nessa safra com as sensações na bebida comum, será sentido algo mais ácido e azedo, devido aos grãos verdes, e um sabor mais avinagrado e fermentado, em virtude dos grãos ardidos. Nesse contexto, o que as empresas tentam fazer para amenizar esses sabores é estender o tempo de torra até atingir o perfil escuro, a qual possui um resultado menos ácido, entretanto ele acaba sendo mais amargo, algo que não é recomendado para cafés especiais que valorizam o sabor natural.

CONSEQUÊNCIAS ECONÔMICAS

Desvalorização de lotes

De acordo com as classificações da Cocatrel, no dia 13/08/2026, o café pode ser classificado de COC 01 até COC 16, como evidenciado na tabela e na legenda abaixo, essas classificações e preços podem variar para diferentes cooperativas. Cada uma dessas categorias perde valor de acordo com os defeitos apresentados, se formos pensar em um panorama geral dessa safra, foram apresentados mais grãos com defeitos em relação aos anos anteriores, logo a média de venda de acordo com a classificação deve ser inferior.

Cocatrel — Mercado de Café

Preço da classificação e legenda

Classif.	Catálogo	S/ ICMS	C/ ICMS	Descrição da classificação
COC 01	10%	R\$ 1.845,00	R\$ 1.863,45	Bebida mole, cor esverdeado ou esverdeado/manchado, aspecto bom, seca boa/uniforme.
COC 02	10%	R\$ 1.835,00	R\$ 1.853,35	Bebida apenas mole, cor esverdeado ou esverdeado/manchado, aspecto bom, seca boa/uniforme.
COC 03	10%	R\$ 1.825,00	R\$ 1.843,25	Bebida dura limpa, cor esverdeado ou esverdeado/manchado, aspecto bom, seca boa/uniforme.
COC 04	10%	R\$ 1.825,00	R\$ 1.843,25	Bebida dura característica, pouco adstringente, cor esverdeado ou esverdeado/manchado, aspecto regular, seca boa.
COC 05	10%	R\$ 1.775,00	R\$ 1.792,75	Bebida dura, cor manchado, aspecto desuniforme, seca regular.
COC 06	10%	R\$ 1.592,00	R\$ 1.607,92	Bebida dura ou dura-suja ou dura-fermentado, cor discrepante, aspecto desuniforme/chuvado, seca desigual.
COC 07	10%	R\$ 1.560,00	R\$ 1.575,60	Bebida dura-riada ou riada, cor esverdeado/manchado, aspecto bom, seca boa/uniforme.
COC 08	10%	R\$ 1.545,00	R\$ 1.560,45	Bebida dura-riada ou riada, cor manchado/discrepante, aspecto desuniforme/chuvado, seca desigual.
COC 09	10%	R\$ 1.387,00	R\$ 1.400,87	Bebida dura-riada-rio, cor esverdeado ou manchado ou discrepante, aspecto regular, seca regular.
COC 10	10%	R\$ 1.352,00	R\$ 1.365,52	Bebida dura ou dura-riada ou riada ou dura-riada-rio, cor discrepante ou barrento, aspecto desuniforme/chuvado, seca desigual/má.
COC 11	10%	R\$ 1.325,00	R\$ 1.338,25	Bebida rio, cor esverdeado ou esverdeado/manchado ou manchado, aspecto regular, seca boa.
COC 12	10%	R\$ 1.222,00	R\$ 1.234,22	Bebida rio ou rio-sujo, cor discrepante ou barrento, aspecto desuniforme/chuvado, seca desigual.
COC 13	10%	R\$ 890,00	R\$ 898,90	Café baixo livre de impurezas: repasse, resíduo, fundo, fundo de rebenéfico.
COC 14	10%	R\$ 890,00	R\$ 898,90	Café baixo com impurezas: escolha, bica podre.
COC 15	10%	R\$ 770,00	R\$ 777,70	Sem descrição detalhada informada.
COC 16	10%	R\$ 650,00	R\$ 656,50	Sem descrição detalhada informada.

Imagem 7: Preço e classificação do café

Fonte: portal.cocatrel.com.br/

Impactos sobre cafés especiais

Em cafés especiais esses defeitos são mais evidenciados e tem um efeito maior do que em cafés commodities, já que, de acordo com Specialty Coffee Association (SCA), a pontuação mínima do café deve ser de 80 pontos, ou seja, qualquer leve alteração no sabor devido à problemas pode transformar esses cafés que antes eram premiuns em comuns. Dessa maneira um produtor que sofreu com problemas nos grãos nesta safra, pode ter parte da sua renda reduzida, já que a qualidade do seu produto vendido será menor do que o esperado e investido. De acordo com a tabela acima a desvalorização de um café COC03 para um COC12 pode chegar a 33%, um valor muito significativo para se perder.

CONCLUSÃO

Por fim, a safra de 2026, que era esperada como um marco de recuperação para a cafeicultura brasileira após anos de estiagem e geadas, acabou virando um exemplo claro de que volume produzido e qualidade final nem sempre caminham juntos. O excesso de chuvas durante o período de colheita, somado à desuniformidade de maturação causada pelas múltiplas floradas, criou um cenário desfavorável que atrasou as operações de campo e comprometeu a integridade dos grãos antes mesmo de chegarem aos terreiros para secar.

Os desdobramentos desse processo, como o aumento de grãos verdes e ardidos, dificuldades na secagem e fermentações indesejadas, não podem ser atribuídos sempre a falhas de manejo dos produtores, mas também a fatores climáticos que fogem ao seu controle, como o a passagem de frentes frias e a formação de zonas de baixa pressão, apontadas pelo Climatempo e G1. Ainda assim, é o agricultor quem acaba arcando com as consequências: lotes desvalorizados,

Endereço: DGA – Campus UFLA, S/N, Lavras – MG, CEP: 37.200-900

www.ciagros.br | E-mail: ciagros@ufla.br

classificações inferiores nas tabelas de cooperativas como a Cocatrel, e uma bebida final com defeitos sensoriais perceptíveis.

O impacto é particularmente duro no segmento de cafés especiais, no qual pequenas variações na pontuação sensorial podem tirar um lote da categoria premium, reduzindo significativamente a rentabilidade de quem investiu justamente na busca por qualidade. Isso evidencia uma fragilidade estrutural da cafeicultura brasileira: a forte dependência das condições climáticas em etapas críticas da produção, haja vista que uma parte dos produtores não têm acesso a infraestrutura adequada capaz de diminuir esses riscos e prejuízos.

Diante desse cenário, fica evidente a necessidade de maiores investimentos em tecnologias de pós-colheita e em práticas de manejo que considerem a variabilidade climática como algo constante, e não como uma exceção. A safra recorde de 2026, portanto, deixa um aprendizado importante: garantir quantidade sem uma estrutura voltada para preservar a qualidade pode representar no fim das contas uma perda expressiva de valor para todo o setor cafeeiro nacional.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FERNANDES, Carla. **Defeitos dos grãos de café: quais são os principais e suas causas**Rehagro Blog. [S.l.: S.n.]. Disponível em:

<<https://rehagro.com.br/blog/defeitos-dos-graos-de-cafe-e-suas-causas/>>.

CAMARGOS, Christian. **COCATREL - Mercado de Café**Cocatrel.com.br. [S.l.: S.n.].

Disponível em: <<https://portal.cocatrel.com.br/DPmercadoCafe.aspx>>.

LENNON, Agrolink Seane. **Café: atraso na colheita limita exportações de café**. Disponível em:

<https://www.agrolink.com.br/noticias/cafe--atraso-na-colheita-limita-exportacoes-de-cafe_517647.html>.

EQUIPE CAFÉPOINT. **USDA projeta safra recorde de 71,9% para o Brasil**. Disponível em:

<<https://www.cafepoint.com.br/noticias/giro-de-noticias/usda-projeta-safra-recorde-de-719-para-o-brasil-241146/>>.

SOLANO, Alex. **BT 105 – Boas práticas de pré-colheita, colheita e pós-colheita**. Disponível em:

<<https://www.livrariaepamig.com.br/docs/boletim-tecnico-105-boas-praticas-de-pre-colheita-colheita-e-pos-colheita/>>.

Specialty Coffee Association. Specialty Coffee Association. [S.l.: S.n.]. Disponível em:

<<https://sca.coffee/>>.

GREGORIO, Rafael. **Lentidão na colheita do café gera volatilidade e dúvidas sobre qualidade**.

Disponível em:

<<https://www.theagribiz.com/cafe/lentidao-na-colheita-do-cafe-gera-volatilidade-e-duvidas-sobre-qualidade/>>.

CNN BRASIL MONEY. **Produção de cafés finos será menor em 2026, diz gerente da Cooxupé | CNN AGRO NEWS**. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=2P3yAQ0tw7k>>.

Boletim Semanal Agro: chuva forte em áreas de café, milho e cana; Sul entra em alerta para geadas. Disponível em:

<<https://agroclima.climatempo.com.br/noticia/2026/05/19/boletim-semanal-agro-chuva-forte-em-areas-de-cafe-milho-e-cana-sul-entra-em-alerta-para-geadas>>.

PREVISÃO, Chuva atípica deve atingir Sudeste e Centro-Oeste a partir desta quinta veja. **G1**.

Disponível em:

<<https://g1.globo.com/meio-ambiente/noticia/2026/06/11/chuva-atipica-deve-atingir-sudeste-e-centro-oeste-a-partir-desta-quinta-veja-previsao.ghml>>.