
Estudo de viabilidade de café certificado no Sítio Nova Esperança

Aline de Oliveira

Graduanda em Ciências Contábeis

Iara Cristina Goulart Amorin

Graduanda em Ciências Contábeis

Júlio César da Silva

Especialista em Auditoria e Controladoria e Professor da Libertas Faculdades Integradas

RESUMO

Esse trabalho teve como objetivo avaliar e mostrar para o pequeno produtor se é viável produzir café certificado. A pesquisa foi realizada no Sítio Nova Esperança situado no município de São Sebastião do Paraíso, estado de Minas Gerais, localizado na Rodovia Pedro Luiz Cerize km 12 sentido a cidade de São Tomás de Aquino, MG. Para realização da pesquisa, foram utilizados documentos fornecidos pela Cooparaiso (Cooperativa Regional dos Cafeicultores de São Sebastião do Paraíso). A viabilidade foi avaliada no ano de 2013, pois foi quando o Governo de Minas Gerais, com o programa Certifica Minas, começou a valorizar o café certificado do pequeno produtor rural. Com análise das receitas e despesas do café certificado foi constatado um prejuízo para o pequeno produtor maior que do café não certificado, assim não sendo viável a produção apenas de café de qualidade.

Palavras- chave: Café, certificação, qualidade, viável.

INTRODUÇÃO

Devido à exigência dos consumidores pela qualidade, foram adotadas novas técnicas de produção do café.

Segundo Ormond, Paula e Filho (1999) com a queda do mercado de vendas do café comum os cafeicultores brasileiros precisaram tomar algumas medidas para melhorar a qualidade do café, surgindo assim a certificação.

Para o produtor obter essa certificação algumas medidas foram tomadas como a preocupação do local onde seria plantado o café, os insumos usados, como foi realizada a colheita, a estocagem até a venda do produto. Todas essas medidas são informadas para a certificadora Certifica Minas para obtenção do selo para o produtor.



No ponto de vista econômico é viável para o pequeno produtor produzir café certificado? Afim de responder essa pergunta de pesquisa foi utilizado como objetivo geral o estudo da atividade operacional na produção do café certificado e não certificado e como objetivo específico foi detalhado os custos de produção, receita e despesa.

A representatividade na região foi um dos fortes motivos da realização dessa pesquisa. Os pequenos produtores ainda não possuem ciência do forte mercado para esse tipo de produção e comércio do café especial.

A finalidade de analisar a viabilidade do café certificado foi mostrar para o produtor uma visão mais ampla do que pode ser realizado para que o resultado da safra seja favorável.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Estudo de viabilidade do café certificado

O Estudo de Viabilidade Econômica e Financeira (EVEF) tem como objetivo analisar se o investimento a ser realizado é viável ou não para a propriedade, ou seja, se o projeto está sendo realizado com êxito.

Os principais objetivos do estudo de viabilidade é identificar e reforçar o que será necessário para que a propriedade tenha um resultado favorável no plantio do café e maior possibilidade de êxito.

Segundo Rosenfeld (2009) "Analisar a viabilidade econômico-financeira de um projeto significa estimar e analisar as perspectivas de desempenho financeiro do produto resultante do projeto". Com o estudo de viabilidade o empresário tem maior visão do que pode ser realizado para que seu projeto tenha um resultado favorável.

O estudo de viabilidade consiste em estimar os investimentos favoráveis à implantação de propostas de custos operacionais através de avaliações técnico-econômico-financeiras na propriedade.

Segundo Vasconcelos (2012) "O estudo de viabilidade visa tanto a tomada de decisão como a sugestão de possíveis alternativas de solução se um sistema de informação pode ser feito (é possível? é justificado)". Esse estudo ajuda o produtor avaliar suas decisões e qual ação deve tomar para o sucesso do projeto.

Segundo Santos (2010) "Esta ferramenta permite analisar produtos e serviços, rentabilidade real, avalia o mercado e potencialidades do negócio". Para o produtor rural esse

mecanismo se aplica no mercado futuro verificando se é viável ou não um investimento a ser feito.

Para sobreviver no mercado competitivo atual, as organizações estão se planejando para novas estratégias e ferramentas para administração de suas atividades.

A implementação de um projeto para ser rentável deve verificar a consistência de suas ferramentas e estratégias para a viabilidade econômica e financeira.

2.2 Café de qualidade: origem e produção

O Instituto Brasileiro do Café (IBC) foi o órgão regulador até na década de 1990 tendo como objetivo interferir na produção de café com a intenção de conservar o valor da saca de café controlado, uma vez que em 1962 o Brasil fez um acordo internacional do café (AIC), que ficou estabelecido para que o país comercializasse sua produção de café no mercado mundial tendo preços e cotas demarcados para cada região mas esse acordo não teve aceitação pelo mercado internacional devido a diferença de preços, assim a participação do Brasil no mercado mundial diminuiu consideravelmente. Com isso no fim da década de 1980 o IBC se extinguiu com isso o Brasil rompendo o acordo passou por uma forte crise.

Segundo Zulbersztajn e Farina (2001, apud LEÃO 2010) a crise brasileira do café foi marcada por três fatores: 1º fim dos acordos internacionais (AICs); 2º extinção da IBC e por 3º fim dos preços controlados.

Até a extinção da IBC e a crise do café, conforme PIRES et al (2003) a qualidade do café não era preocupação principal dos produtores, pois se comercializava qualquer tipo de café. Devido à grande procura por café de qualidades superiores aos padrões da época o mercado europeu e americano começou a produzir grandes quantidades despertando novamente o olhar dos produtores para esse seguimento.

Ainda segundo PIRES et al (2003) a qualidade tornou-se um requisito primordial para se enquadrar de acordo com as exigências no mercado consumidor, pois o padrão básico é a qualidade e ocasionalmente o preço do produto. Nesse processo, a diferenciação do produto tornou-se um instrumento fundamental para consolidar e criar novos mercados.

Os produtores de café se viram obrigados a adotar novas técnicas de produção devido às mudanças no padrão de consumo no café, vindo mesmo a atender a demanda do mercado e ganhar espaço no mercado. Para atender a exigência do mercado consumidor, principalmente a qualidade, o produtor deve verificar o investimento frente ao custo/benefício.

Segundo Souza (2006), as mudanças no setor cafeeiro ocorreram principalmente nos últimos vinte anos, surgindo assim o café de qualidade.

Para certificar a origem e a qualidade do café, o governo nos últimos anos criou o Programa

Cafés do Brasil para incentivar o produtor a investir na qualidade do seu produto. Hoje as regiões do cerrado, sul de minas e mogiana paulista estão entre as melhores produtoras de café de alta qualidade no mundo.

A agricultura brasileira possui o café como um dos mais relevantes produtos produzidos gerando um avanço na economia do país. O Brasil é um dos maiores produtores de café reconhecido mundialmente.

Para diferenciar o café de qualidade segundo Ximenes (2007) deve ser observado alguns elementos como testes químicos nos produtos (fator tangível), a responsabilidade da propriedade com o meio ambiente e a empresa certificadora (fatores intangíveis). Algumas modificações ou inclusões no processo do cultivo também podem distinguir o café de qualidade.

As empresas usam essa diferenciação como uma estratégia para serem diferenciados no mercado, valorizando seu produto e serviço, ganhando uma nova posição onde a valorização é maior e a concorrência menor.

Qualquer tipo de produtor pode usar essas estratégias de diferenciação desde o pequeno produtor até o grande produtor.

Para que o café seja de qualidade e adquira a certificação é fundamental executar algumas condições necessárias para adaptar nessa categoria que vai desde a escolha do lugar do plantio, a espécie do café, secagem, passando pelo período de colheita até a estocagem.

Ainda segundo Ximenes (2007) o café de qualidade é entendido como apropriação de um conjunto de características ligadas ao café que atende as exigências dos clientes, e a certificação de que esse produto realmente está seguindo as normas e exigências do consumidor devem ser fornecidas por uma certificadora.

Para garantir a qualidade e certificação do café e a exigência dos clientes o produtor deve seguir as exigências e normas definidas pelo Certifica Minas Café que é administrado pela Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e sua finalidade é desenvolver a qualidade do café produzido em Minas Gerais.

Essas normas definidas pela Certifica Minas engloba alguns aspectos como a sustentabilidade econômica, legislação trabalhista e responsabilidade ambiental.

Na busca pela certificação, para produzir o café com os padrões exigidos é necessário gastos maiores em relação ao café comum, entretanto esses custos variam, pois depende da certificação a ser alcançada, da propriedade que será certificada, das necessidades de adequação do solo, das leis trabalhistas, a qualificação dos colaboradores, e também da regeneração da vegetação natural. Assim se a propriedade já apresentar alguns desses aspectos os custos podem ser reduzidos, pois não serão necessárias muitas adequações.

A produção de cafés especiais no Brasil cresce aproximadamente 10% ao ano, e segundo a universidade Illy do café (2012) a participação no mercado internacional com vendas é de apenas 6%, sendo uma porcentagem pequena em relação à produção.

2.3 Elementos da certificação do café

A busca pelos produtos de qualidade, vem das mudanças e exigências dos consumidores que estão dispostos a pagar mais, para assegurar seus interesses. Para garantir a certificação os produtos devem estar nas normas e padrões técnicos pré-estabelecidos.

Para assegurar a qualidade do café, englobam vários elementos como o local do plantio, os produtos que serão usados, a colheita até chegar ao consumidor. A certificação garante que, todos os fatores exigidos para estejam dentro do padrão. Isso traz ao produtor uma posição no mercado, onde o preço de seu produto será maior. Muitas vezes, a qualidade do produto é visualizada, apenas com a certificação reconhecida pelo consumidor.

A certificação, tem o intuito de reconhecer os padrões, e as características do produto ou o processo de produção. Para o produtor conseguir a certificação as normas pré-definidas devem ser aplicadas na propriedade. Existe uma grande dificuldade para conseguir a certificação, porém, a procura pelo café de qualidade vem crescendo muito.

Cada vez mais no mercado atual, o consumidor procura produtos com algum diferencial e produto de qualidade, onde o selo de certificação é um fator de confiança e quanto mais diferente for esse produto mais ele será visto como único.

Os itens considerados básicos para adquirir a certificação são: a rastreabilidade, a segurança do alimento, e as conformidades ambientais.

Segundo Candiano (2008) para certificar-se da origem do café existe o processo de rastreabilidade que assegura o consumidor ou uma torrefadora da origem verdadeira. Esse processo possibilita a visualização de todos os locais por onde o produto foi transportado.

Essa rastreabilidade é de responsabilidade do produtor, que rastreia o produto desde a lavoura até a entrega do café no armazém ou na cooperativa.

Para se produzir o café certificado, são necessárias algumas obrigações para garantir a segurança do alimento, como avaliar e corrigir todos os pontos ambientais que influenciam riscos de contaminação e se detectadas algum ponto negativo, realizar planos de ação preventiva para que esse problema não venha a acontecer. (ANVISA; 2009).

De acordo com as leis ambientais da ANA (2009) e IBAMA (2009) a utilização de energia, lenha, água e o descarte de resíduos e de água devem ser feitos adequadamente respeitando o meio ambiente.

Algumas certificações avaliam o local onde será plantado o café e se está acima de 1000 metros de altitude, circunstancia que ajuda na qualidade do produto. As regiões que possui o clima tropical e temperatura entre 19 e 22°C, também favorecem na produção e no amadurecimento do café.

2.4 Certifica Minas Café

Para expor o café mineiro em evidencia no mercado mundial, o governo de Minas Gerais criou o programa Certifica Minas Café, que procura reconhecer e estimular os produtores de café a produção de qualidade, evidenciando novas oportunidades de negócio, agregando valor e fortalecendo a produtividade cafeeira mineira, sendo que o estado de Minas Gerais está entre os maiores produtores nacionais, sendo responsável por quase metade da safra brasileira.

É um projeto realizado pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e pela Emater-MG, ligados à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, incentivando a participação da produção agropecuária mineira nos mercados de ambito mundial.

Segundo a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (2012) o Certifica Minas é o programa de Certificação de Propriedades Cafeeiras, que tem como objetivo averiguar a equivalencia das propriedades produtoras certificadas em relação as exigências do comércio internacional. Os argumentos para adequações das propriedades são feitas pela Emater-MG, de acordo com as auditorias preliminares verificam, os ajustes com os padrões internacionais são realizadas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Para finalizar o processo, a certificadora Certifica Minas de

reconhecimento mundial faz uma auditoria final e concede a certificação às propriedades que estão de acordo com o que foi solicitado.

A Emater-MG, órgão competente para orientar os produtores para o enquadramento no programa do governo, tem o propósito de garantir que o produtor seguirá boas práticas agrícolas na sua propriedade e em todos os períodos do ciclo do café, desde a produção até seu beneficiamento, atendendo todas as normas ambientais exigidas pelo programa. Após este processo, uma certificadora de nível internacional faz uma auditoria e concede a certificação das propriedades que estão habilitadas (GIANETTI; 2012).

2.5 Mercado para o café certificado

O Brasil nos últimos anos vem ganhando mercado para o café certificado de qualidade, sendo que o mesmo até poucos anos atrás era liderado pela América Central, principalmente pela Colômbia. Com o aumento da produção, o Brasil passou a liderar o mercado de cafés.

Segundo Leão (2010) nos últimos anos os consumidores vem mudando seus gostos, e a preferência pelo café de alta qualidade vêm crescendo e muito entre eles, principalmente os consumidores dos principais países importadores que estão dando mais preferência a este tipo de café.

Mas no Brasil o café de qualidade certificada tem uma procura muito pequena em relação ao café normal padrão, pois se trata de um café mais caro e raramente encontrado em supermercados, e são normalmente consumidos por pessoa com alta renda, mesmo sendo um consumo pequeno em relação aos convencionais, o consumo desses cafés especiais vem crescendo.

Segundo Saes e Spers (2006) os consumidores principalmente dos países desenvolvidos estão mais preocupados com a procedência dos produtos que consomem e das técnicas utilizadas para a produção do mesmo assim abrindo ainda mais o mercado para o café de qualidade certificada.

O mercado vem reconhecendo cada vez mais o café certificado de qualidade. Para a propriedade obter o certificado é necessário fazer um investimento alto e de risco, espera-se ter bons retornos do mercado, fidelizando o consumidor, pois está mais preocupado em saber qual a procedência do produto e se o produtor respeita as normas que são exigidas pelo órgão competente.

Segundo Saes, Nassar e Nunes (1999) o maior problema do mercado brasileiro em relação ao café de qualidade certificado é o desconhecimento por parte dos consumidores de cafés do tipo especial, pois para os consumidores brasileiros o preço é um forte fator na hora de escolher o café para consumir, não sendo relevante um produto de qualidade.

O consumo e a aceitação de café de qualidade são bem maiores no exterior do que no Brasil, pois o poder aquisitivo faz a diferença na hora da compra do produto de qualidade, outro fator que eleva o consumidor escolhe uma marca mais fidelizada, se a pessoa já e acostumada com determinado produto, não procura experimentar outra marca.

Para entender o estudo de viabilidade do café certificado, é necessário ter um entendimento sobre custos e despesas.

2.6 Custos fixos

Os custos fixos são todos os gastos que acontecem constantemente independentes do volume de produção como, por exemplo: aluguel do barracão de armazenagem, energia elétrica da fazenda, salário dos administradores da fazenda.

Segundo Santos, Marion e Segatti (2008, p.43) os custos fixos são aqueles que independente da quantidade produzida e dentro de um intervalo de tempo relevante continuam inalterados em termos físicos e de valor.

2.7 Custos Variáveis

Os custos variáveis estão diretamente ligados à quantidade produzida, de vendas e prestações de serviço sofrendo variações ao decorrer dessas atividades. Se o volume de vendas forem maiores, também serão maiores os custos variáveis no seu montante.

Segundo Santos, Marion e Segatti (2008, p.43) os custos variáveis estão ligados diretamente com o volume de produção ou área de plantio. Ex.: Materiais diretos (fertilizantes, sementes), horas máquinas.

De acordo com Oliveira e Peres Jr. (2000, p. 70) são características dos custos variáveis:

Valor total na proporção direta do volume de produção;

Valor constante por unidade, independente da quantidade produzida;

A alocação aos produtos ou centros de custos é normalmente feita de forma direta, sem necessidade de utilização de critérios de rateio.

2.8 Despesas fixas e variáveis

Despesas fixas existem independentes da quantidade produzida ou do preço de vendas. Alguns exemplos são: salários dos funcionários, aluguel, água, luz, telefone. Já as despesas variáveis dependem do volume de produção como: impostos sobre venda e comissões.

Segundo Marion (1996, p.55) é classificada despesas, todo consumo de bens ou serviços para obtenção de receita, a despesa é algo previsível, como a comissão de um vendedor.

2.9 Gao (Grau de Alavancagem Operacional)

De acordo com Matarazzo (1997), a alavancagem operacional define que através da atividade operacional é possível verificar o quanto a empresa pode aumentar o seu lucro. Isso se dá essencialmente em função do crescimento da margem de contribuição (diferença entre receitas e custos variáveis) e manutenção dos custos fixos.

Segundo Lev (1974, p.629) devido à mudança dos custos unitários variáveis médios entre empresas pode haver diferenças de alavancagem operacional obtendo um diferencial no lucro.

Moyer, et al (1981) afirmam que um GAO elevado e um aumento das receitas podem ocasionar grandes rendimentos operacionais, porém se houver uma diminuição podem ocorrer perdas operacionais relevantes.

3 METODOLOGIA

O conhecimento científico pode ser diferenciado pela metodologia aplicada e pela investigação científica por meio de seus métodos e explicações a respeito do seu tema e objetivo.

É um conhecimento direto e organizado capaz de demonstrar o objetivo e comprovar sua autenticidade.

“A investigação científica se inicia quando se descobre que, os conhecimentos existentes, originários querem das crenças do senso comum, das religiões ou da mitologia, quer das teorias filosóficas ou científicas, são insuficientes e imponentes para explicar os problemas e as dúvidas que surgem”. (Lakatos, 1991).



O método científico possibilita explicar a realidade desejada, apresenta um caráter temporário, e pode ser constantemente testado, melhorado e reformulado. Deve seguir uma orientação de raciocínio no processo de pesquisa.

Segundo Pinto (2008), secretário executivo da IMAFLORA, (Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola) “A certificação é uma garantia de acesso a mercados cada vez mais exigentes”. Para o bem estar do atual consumidor, o mesmo procura por produtos de qualidade e origem confiável.

A pesquisa inicial tem o intuito de abranger a contabilidade de agronegócios e desenvolver análise gerencial, buscando avaliar os índices econômicos, financeiros da propriedade agrícola a ser estudada.

O tipo de pesquisa a ser abordada é a pesquisa descritiva, que retrata a realidade, mas não se pode modificá-la.

Segundo Merizi (2008) a pesquisa descritiva não tem compromisso de explicar fenômenos que descreve, embora sirva de base para tal explicação, portanto podemos descrever qual café é mais viável, porém não direcionar para qual o produtor deve seguir.

A fim de responder a pergunta de pesquisa, elaborada em torno de qual seria a viabilidade de café certificado na propriedade em questão, será utilizado a pesquisa bibliográfica que tem como objetivo ter embasamento científica.

A pesquisa caracteriza-se, como um estudo de caso documental que será realizado no Sítio Nova Esperança. Os documentos a serem utilizados serão relatórios da cooperativa regional dos cafeicultores Cooperaiiso, com receitas, despesas e custos financeiros, fichamentos de artigos, em internet, livros e artigos científicos sobre o assunto, com o intuito de verificar quais questões serão impostas em cada tipo de café e qual será mais viável.

Segundo Saint-Georges (1997, p. 30) considera que “a pesquisa documental apresenta-se como um método de recolha e de verificação de dados: visa o acesso às fontes pertinentes, escritas ou não”. Para realizar a pesquisa documental é necessário se embasar em documentos, leituras apropriadas ao tema proposto.

A análise dos resultados será feita na forma quantitativa. Para Fonseca (2002, p. 20), a pesquisa quantitativa é objetiva e só será entendida com análises de dados reais, tendo como análise o grau de alavancagem operacional, verificando o fator importante que é o preço do café a ser vendido.

O estudo foi realizado no Sítio Nova Esperança, cujo proprietário é um produtor rural de pequeno-porte situado no município de São Sebastião do Paraíso, estado de Minas Gerais, localizado na Rodovia Pedro Luiz Cerize km 12 sentido a cidade de São Tomás de Aquino, estado de Minas Gerais, com área total de 14 hectares, com 48 mil pés de café Arábica em produção, tendo como atividade principal o cultivo do mesmo, e produção de leite com gado girolando, que disponibilizou os dados utilizados para o estudo de caso. Para o mesmo foi disponibilizado duas áreas, cada uma com 2,2 hectares, com 10 mil pés de café padrão e certificado, para realizar o estudo, onde foram apurados os resultados tendo como embasamento os relatórios, contendo custos, despesas e receitas da propriedade, levando em consideração o gasto com cada qualidade, para verificação se é rentável ou não o investimento feito na produção de café certificado para o pequeno produtor rural.

4 ANÁLISE DE DADOS

Para o estudo em questão os dados coletados são referentes o ano da safra anterior (2013), pois foi quando o Governo de Minas, com o programa Certifica Minas, começou a valorizar o café certificado do pequeno produtor rural, bonificando com o preço acima do mercado convencional, neste caso a valorização corresponde a um valor de R\$ 17,27 reais, um percentual de 6,16%, em relação ao café padrão, visto que para a certificação são exigidos alguns requisitos na qualidade do café sendo que a qualidade mais priorizada é: Arábica: é aromático de sabor refinado e contém cerca de 1% de cafeína. Alcança sempre os melhores preços por ser mais difícil de produzir e por ser comercializado puro. Ocupa uma grande parte da oferta mundial por ser considerado um café estritamente de alta qualidade.

Para a normatização da certificação é necessário seguir algumas exigências das normas universais para produção sustentável de produtos agrícolas dentre elas, os dez princípios da agricultura sustentável: sistema de gestão ambiental e social, conservação dos ecossistemas, proteção da vida silvestre, conservação dos recursos hídricos, tratamento justo e boas condições de trabalhos, saúde e segurança ocupacional, relações com as comunidades, manejo integrado do cultivo, manejo e conservação do solo, gerenciamento integrado de resíduos.

O café certificado comercializado por essa propriedade, foi produzido segundo os critérios de conduta citados acima que se baseiam no protocolo de boas práticas agrícolas. Critérios para as práticas do cultivo do café, social e ambientalmente apropriado além de uma

administração eficiente da organização. Os critérios citados acima são reconhecidos como padrão requisitado do café exigido para entrada no mercado certificado.

A seguir será demonstrado um quadro com as informações necessárias, para o entendimento da explanação do trabalho tendo como fonte os relatórios acessados na Cooperariso (Cooperativa Regional dos Cafeicultores de São Sebastião do Paraíso) em nome do produtor.

CAFÉ PADRÃO			
DESPESAS		RECEITAS	
MÃO DE OBRA TRATOR	R\$ 2.800,00	VALOR DA SACA	R\$ 280,00
MÃO DE OBRA MANUAL	R\$ 2.000,00	QUANTIDADE DE SACAS	60
ESTERCO	R\$ 2.000,00		
ADUBOS E FERTILIZANTES	R\$ 6.000,00		
ADUBAÇÃO E FOLHAGEM	R\$ 320,00		
HERBICIDA	R\$ 200,00		
FUNGICIDA	R\$ 500,00		
LIMPA DO CAFÉ	R\$ 300,00		
ESTOCAGEM/ SEGURO	R\$ 200,00		
COLHEITA	R\$ 2.500,00		
IMPOSTO SOBRE A VENDA	R\$ 386,40		
TOTAL	R\$ 17.206,40	TOTAL	R\$ 16.800,00

CUSTO/SACA	R\$ 286,77
RECEITA/SACA	R\$ 280,00
PREJUÍZO	R\$ (6,77)

Quadro 1 – Análise de dados do café padrão.
Fonte: Cooperariso (2013)

A análise de resultados do quadro acima visa mostrar o custo de cada saca de 60kg de café, desde o manejo da preparação do café até sua venda, sendo que nessa safra houve um custo de R\$286,77 por saca contrapondo o preço de venda de apenas R\$280,00. Assim obteve um prejuízo de R\$6,77/saca, sendo claro que obteve um prejuízo pequeno mas se considerado em grande escala, causa vários danos financeiros ao produtor rural.

CAFÉ CERTIFICADO			
DESPESAS		RECEITAS	
MÃO DE OBRA TRATOR	R\$ 3.000,00	VALOR DA SACA	R\$ 297,27
MÃO DE OBRA MANUAL	R\$ 2.000,00	QUANTIDADE DE SACAS	53
ESTERCO	R\$ 2.250,00		
ADUBOS E FERTILIZANTES	R\$ 6.000,00		
ADUBAÇÃO E FOLHAGEM	R\$ 400,00		
HERBICIDA	R\$ 290,00		
FUNGICIDA	R\$ 550,00		
LIMPA DO CAFÉ	R\$ 300,00		
ESTOCAGEM/ SEGURO	R\$ 200,00		
COLHEITA	R\$ 2.500,00		
IMPOSTO SOBRE A VENDA	R\$ 362,37		
TOTAL	R\$ 17.852,37	TOTAL	R\$ 15.755,31

CUSTO/SACA	R\$ 336,83
RECEITA/SACA	R\$ 297,27
PREJUÍZO	R\$ (39,56)

Quadro 2 – Análise de dados do café certificado.
Fonte: Cooperariso (2013)

Detalhando as despesas e receitas no quadro acima do café certificado, constatou-se que mesmo tendo uma valorização do preço na saca de café de R\$17,27 continuou a ter prejuízos, pois a quantidade de sacas foi menor em comparação ao café padrão. Sete sacas a menos foi um dos fatores para contribuição do prejuízo. Outro fator foi o custo total de cada saca de R\$336,83 comparando com a receita de R\$297,27 obtendo um prejuízo de R\$39,56/saca. Considerando o investimento feito na certificação de cafés e o retorno obtido, foi inviável para o produtor esse projeto, no ano de 2013.

SACAS DE RESÍDUO DA CERTIFICAÇÃO	
QUANTIDADES DE SACAS	7
PREÇO DE VENDA	R\$ 120,00
IMPOSTO SOBRE VENDA	R\$ 19,32
TOTAL LÍQUIDO	R\$ 820,68

Quadro 3 – Análise de dados das sacas de resíduo da certificação.
Fonte: Cooperariso (2013)

Conforme o quadro 3 os dois talhões estudados, tem capacidade igual de produção, porém o café certificado exige alta qualidade em seu produto. Neste caso apenas 53 sacas obtiveram a qualidade exigida pela certificadora. O seu resíduo de sete sacas produzidas, foram vendidas com o preço inferior ao café padrão, pois mesmo não tendo a qualidade exigida não se pode misturar nem com o café padrão, tão pouco com o café de qualidade. O preço é estabelecido pelo aspecto do resíduo em relação ao café de qualidade obtendo o preço de R\$120,00 por saca. Constatou-se que para a produção do cultivo do café com certificação, os maiores custos que o produtor rural enfrenta são os custos com adubos e fertilizantes, representando um percentual de 17,81% sendo quase a metade de todos os custos e despesas dentro do ano estudado, em seguida os custos com mão de obra mecânica – trator, que teve um custo equivalente a 8,90%, onde o produtor por meio deste faz o transporte de seu produto da lavoura ao terreiro e posteriormente realiza a parte da seca.

As despesas administrativas, juntamente com os impostos incidentes sobre as vendas, beneficiamento do café e estocagem, totalizam aproximadamente 9,09%.

De acordo com HATENBERG a política de Garantia de Preços Mínimos, PGPM, lançada em 1966, exerce papel relevante na política agrícola brasileira e, nas decisões do produtor sobre o plantio, principalmente as oscilações de preços, que são características do mercado agrícola. Por meio de instrumentos como a aquisição e o empréstimo, o Governo atua comprando o excedente ou financiando a estocagem, sempre que o preço de mercado se situa abaixo do preço mínimo. O preço mínimo é definido pelo governo para os produtos das safras regionais, que pode ocorrer por meio de operações de compra, de equalização de preços ou de financiamento. A atuação governamental é feita quando o preço de mercado está abaixo do preço mínimo nas regiões produtoras.

Café Certificado	Unitário	%
53		
R\$ 15.755,31	R\$ 297,27	100,00%
-R\$ 17.852,37	-R\$ 336,84	113,31%
-R\$ 2.097,06	-R\$ 39,57	- 13,31%
R\$ -	R\$ -	-
-R\$ 2.097,06	-R\$ 39,57	
MC/RO		
-2.097,06/-2.097,06= 1,00		

Quadro 4 – Análise financeira café de certificação.
Fonte: Cooparaiso (2013)

	Café Padrão	Unitário	%
Quantidade Produzida	60		
Receita de Vendas	R\$ 16.800,00	R\$ 280,00	100,00%
Custos e Despesas Variáveis	-R\$ 17.206,40	-R\$ 286,77	102,42%
Margem de Contribuição	-R\$ 406,40	-R\$ 6,77	-2,42%
Custos e Despesas Fixas	R\$ -	R\$ -	-
Resultado Operacional	-R\$ 406,40	-R\$ 6,77	
GAO	MC/RO		
GAO	-406,40/-406,40 = 1,00		

Quadro 5 – Análise financeira café padrão.

Fonte: Cooperariso (2013)

Conforme os quadros 4 e 5 resultado do Café Padrão apurado demonstrou um prejuízo, porém, equivalente a 1,0 neutro em relação ao preço de suas vendas, se, por exemplo, o Produtor Rural vender seus produtos com um aumento no preço de 30 por cento passando de R\$ 16.800,00 para R\$ 21.840,00, havendo lucro e gerando um aumento em 91,94 por cento, passando assim de R\$ -406,40 para R\$ 4.633,60 (Sendo que para fins de análise o Lucro apurado R\$ 4.633,40 adicionado do prejuízo apurado R\$ 406,40, totalizando um Lucro efetivo de R\$ 5.040,00).

Resultados Apurados conforme estimativa de Aumento do Preço de Venda (trinta por cento)

	Café Padrão	Unitário	%	Café Certificado	Unitário	%
Quantidade Produzida	60			53		
Receita de Vendas	R\$ 21.840,00	R\$ 280,00		R\$ 20.482,00	R\$ 297,27	
Custos e Despesas Variáveis	-R\$ 17.206,40	-R\$ 286,77		-R\$ 17.852,37	-R\$ 336,84	
Margem de Contribuição	R\$ 4.633,60	-R\$ 6,77		R\$ 2.629,63	-R\$ 39,57	
Custos e Despesas Fixas	R\$ -	R\$ -		R\$ -	R\$ -	
Resultado Operacional	R\$ 4.633,60	-R\$ 6,77		R\$ 2.629,63	-R\$ 39,57	
GAO	MC/RO			MC/RO		
GAO	4.633,60/4.633,60 = 1,00			2.629,63/2.629,63 = 1,00		

Quadro 6 – Análise financeira em estimativa de venda.

Fonte: Cooperariso (2013)

De acordo com o quadro 6 o resultado do Café Certificado apurado demonstrou um prejuízo, porém, equivalente a 1,0 neutro em relação ao preço de suas vendas, se, por exemplo, o Produtor Rural vender seus produtos com um aumento no preço de 30 por cento

passando de R\$ 15.755,31 para R\$ 20.482,00, havendo lucro e gerando um aumento em 55,63 por cento, passando assim de R\$ -2.097,06 para R\$ 2.629,63 (Sendo que para fins de análise o Lucro apurado R\$ 2.629,63 adicionado do prejuízo apurado R\$ 2.097,06, totalizando um Lucro efetivo de R\$ 4.726,69).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Objetivou-se neste artigo, analisar o lucro ou prejuízo da produção de café certificado no Sítio Nova Esperança, identificando se o ágio obtido na comercialização trará maior rentabilidade para o produtor.

Através deste estudo pode-se concluir a viabilidade da produção de cafés, conquistando o selo da certificadora Certifica Minas para a propriedade analisada no ano agrícola de 2013. Foi identificado um prejuízo para a operação, logo, o investimento realizado com adubos, mão de obra, estocagem, dentre outros, para a conquista do café certificado não foi capaz de gerar riqueza. Neste caso, o café certificado não obteve lucro devido ao pouco reconhecimento na parte financeira, tendo apenas um ágio de 6,16% no seu preço em relação ao café padrão.

Pode-se observar que no ciclo do café de certificação há um aumento significativo de gastos, sendo direcionados a despesas operacionais, os mais significativos. De acordo com a análise, estes gastos retornam ao investimento, mas exigem um fôlego de caixa para o produtor, o que não ocorreu no estudo.

Pode-se dizer que há um novo mercado de cafés, que busca qualidade e origem dos produtos consumidos, alinhando o consumo a sustentabilidade sócio-ambiental. Este novo mercado, com grande representação, fomenta a produção de cafés certificados e garante a demanda pelo produto ofertado pelas propriedades que obtêm o selo.

O grau de alavancagem operacional tem uma importância significativa em questão de demonstrar que a principal variável é o preço do café em questão. Isso influencia muito na hora de verificar o lucro obtido pelo produtor.

Após estas considerações, pode-se dizer que o objetivo deste trabalho foi alcançado, uma vez que foi identificada a sustentabilidade econômica da produção de café certificado que foi objeto de estudo. É importante deixar claro as limitações deste trabalho, não devendo ser generalizados os resultados vislumbrados, uma vez que os pontos de análises são



específicos a cada propriedade. Todavia, o tema pode ser abordado em outras propriedades, inclusive com uma maior profundidade nos temas sociais e ambientais da certificação.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALMEIDA, Fernando. **A qualidade do café e as certificações**. Disponível em: <http://www.inagrodf.com.br/revista/index.php/SDR/article/viewFile/66/60>. Acesso em: <16.jan.2014.
- CANDIANO, C. A. C. **Certificação de café**. In: Borém, F. M. (Ed.). **Pós colheita do café**. Lavras: Editora UFLA, 2008. p. 617 – 629.
- Certifica Minas Café**. Disponível em: <http://www.agricultura.mg.gov.br/programas-e-aco-es/certifica-minas-cafe>. Acesso em: <04 jan. 2014
- HARTENBERG, Juliana. **Apuração do custo e análise dos resultados da produção leiteira**. Disponível em: <http://bibliodigital.unijui.edu.br:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/2084/Juliana%20Hartenberg%20-%20TCC%20formatado.pdf?sequence=1>. Acesso em: 18 jan. 2014.
- ILLY, Universidade. **Caderno da universidade illy do café vol. I** Disponível em: <http://pensa.org.br/wp-content/uploads/2011/10/caderno-da-Unilly_vol1_2003.pdf >. Acesso em: <16.jan.2014.
- LEÃO, E. A. **A produção de cafés especiais no Brasil e a emergência de novos padrões de competitividade**
Disponível em: <http://dspace.c3sl.ufpr.br/dspace/handle/1884/24132>. Acesso em: 16 jan. 2014.
- LEV, Baruch. **Reação do mercado á alavancagem operacional: um estudo empírico no Brasil**. Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/rcf/v17n41/v17n41a06.pdf> Acesso em: 28.jul.2014
- MARION, J. e outros. **Contabilidade e controladoria em agribusiness**. 1ª ed. São Paulo: Atlas, 1996.
- MARION, J. C; SEGATTI, S. **Gerenciando custos agropecuários**. Disponível em: <http://www.custoseagronegocioonline.com.br/numero1v1/Gerenciando_custos.pdf>. Acesso em: 18 jan. 2014.
- MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2001
- MATARAZZO. Dante C. **Análise financeira de balanços: abordagem básica e gerencial**. Disponível em: <http://www.aedb.br/seget/artigos08/184_Margem_de_Contribuicao_e_GAO_2.pdf> Acesso em: 28.jul.2014.
- MOYER, R. Charles et al. **Reação do mercado á alavancagem operacional: um estudo empírico no Brasil**. Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/rcf/v17n41/v17n41a06.pdf> Acesso em: 28.jul.2014
- O Conhecimento Científico**. Disponível em: <http://www.univap.br/graduacao/fea/docs/texto_1_conhecimento_cientifico.pdf>. Acesso em: <16.jan.2014.



PIRES, CAMPOS, BRAGA E RUFINO. **Impactos do crescimento do consumo de cafés especiais na competitividade inter-regional da atividade cafeeira.** Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-20032003000300003&script=sci_arttext>. Acesso em: 07 dez. 2013

ROZENFELD, Henrique. **Análise de viabilidade econômica.** Disponível em: <<http://www.portaldeconhecimentos.org.br/index.php/por/Conteudo/Analise-de-Viabilidade-Economica>>. Acesso em: <16.jan.2014.

SAES, NASSAR E NUNES. **Certificação de origem e as relações entre os produtores e as torrefadoras de café no Brasil.** Disponível em: <<http://www.fearp.usp.br/egna/arquivo/21.pdf>>. Acesso em: 07 dez. 2013.

SANTANDER, Victor. **Estudo de viabilidade.** Disponível em: <<http://www.4learn.pro.br/guarino/fes/Capitulo%207%20-%20Estudo%20de%20Viabilidade.pdf>>. Acesso em: <16.jan.2014.

SANTOS, Welinton. **A importância do estudo de viabilidade econômica nas empresas.** Disponível em: <http://www.varginhaonline.com.br/coluna/exibe_artigo.asp?codigo=1535>. Acesso em: <16.jan.2014.

SOUZA, M. C. M. **Cafés sustentáveis e denominação de origem: a certificação de qualidade na diferenciação de cafés orgânicos, sombreados e solidários.** Disponível em: <<http://www.iea.sp.gov.br/out/verTexto.php?codTexto=9304>>. Acesso em: 06 dez. 2013.

XIMENES, F. T. D. **Análise da coordenação da cadeia agroindustrial orientada pela qualidade: o caso Illy café.** Disponível em: <<http://repositorio.bce.unb.br/handle/10482/3272>>. Acesso em: 15 Nov 2013

ZANLUCA, Jonatan. **Custos fixos e variáveis.** Disponível em: <<http://www.portaldecontabilidade.com.br/tematicas/custo-fixo-variavel.htm>>. Acesso em: 16 jan. 2014.