

## 5

### Panorama do agronegócio do café verde na Guatemala

Dentre os países produtores de café da América Central, a Guatemala, Costa Rica e El Salvador são os que estrategicamente vem direcionando o foco de sua cafeicultura para a produção de cafés especiais. Apesar de juntos produzirem cerca de 7 milhões de sacas, esses três países optaram por enfrentar os efeitos da crise de preço do início desta década por meio da agregação de valor e têm focado principalmente nos nichos de mercado de cafés diferenciados, especiais, certificados, *Fair Trade* e orgânicos (CIC, 2009).

Neste Capítulo, busca-se traçar um panorama do agronegócio do café verde na Guatemala, iniciando-se por uma breve descrição da origem do café naquele país e uma discussão sobre a importância econômica, social e ambiental do café.

Na seqüência, descrevem-se as regiões de cultivo e a classificação adotada no país, para, a partir dessa caracterização geral, apresentar informações recentes sobre sua produção, exportações e preços praticados. Nas seções finais do capítulo, analisam-se as vantagens comparativas da Guatemala no agronegócio mundial do café, com base no modelo conceitual conhecido como “Diamante de Porter” (Porter, 1989).

#### 5.1.

#### Origem do café da Guatemala

Existem controvérsias sobre as origens do café na Guatemala. Segundo Alvarado (1935), foi durante a época de Carlos III, entre 1759 e 1788. Conforme Rodriguez (1900, apud Wagner, 2001) foi no final do século XVIII que as sementes ou alguns cafeeiros foram trazidos das Antilhas. Já Guillermo Echeverria (1972, apud Wagner, 2001) acredita que a origem do café na Guatemala possivelmente se deu em 1750. De acordo com Wagner (2001), é provável que os Jesuítas tenham trazido dos conventos da Jamaica ou de Cuba as primeiras mudas de café para o país, sendo pouco provável que elas tenham sido trazidas do Iêmen.

Em 1800 uma praga de gafanhotos destruiu as plantações de anil, a cultura que à época rendia maiores lucros à economia da Guatemala. Conseqüentemente, as

autoridades da Guatemala daquela época propuseram novas culturas para substituir a cultura do anil. Em 1803, isentando-se de impostos, dízimos e qualquer outro tributo, entregou-se durante dez anos à Real Ordem o cacau, o açúcar, o algodão e o café. Depois desse período, promoveu-se o desenvolvimento da cultura do café em grande escala na Guatemala (Wagner, 2001).

## **5.2. Importância econômica, social e ambiental do café**

O setor cafeeiro tem importância estratégica na economia da Guatemala. Estima-se que a cafeicultura representa entre 15 a 18 % do Produto Interno Bruto Agrícola (PIBA), o qual constitui a quarta parte do PIB total.

A Guatemala é o maior produtor de café na América Central e o país com a maior percentagem do consumo doméstico na região. Entre 2007 e 2008, o café tornou-se o produto que gerou mais receitas para o país, com US\$ 655,9 milhões, pela exportação de 4,98 milhões de quintais (3,82 milhões de sacas de 60 kg).

Segundo a Anacafé, para a safra 2008/09 (setembro de 2008 a outubro de 2009), estima-se que a produção seja de 4,87 milhões de quintais (3,73 milhões de sacas de 60 kg), dos quais 4,4 milhões de quintais (3,37 milhões de sacas) se destinarão às exportações e o restante para o consumo interno.

O setor da agricultura da Guatemala divide-se em três atividades principais: (i) aquelas que tradicionalmente têm produzido café, banana, açúcar, cardamomo e baías para a exportação; (ii) as exportações não tradicionais, como frutas e hortaliças; e (iii) aquelas orientadas para o consumo interno, especialmente milho, feijão e arroz. O café, o açúcar e a banana continuam sendo as principais exportações agrícolas da Guatemala. Juntas representaram 18,3% das exportações agrícolas em 2007 (OMC, 2009).

A Tabela 5.1 apresenta as estatísticas dos dez principais produtos de exportação da Guatemala no período de 2005 a 2008. Observa-se que em 2008, o café verde foi o principal produto na pauta de exportações guatemaltecas, com US\$ 557 milhões (8,37%). O açúcar ficou na 2ª posição, com US\$ 358 milhões (5,19%).

Tabela 5.1 – Os dez principais produtos de exportação da Guatemala: período 2005 – 2008 (em US \$ mil)

<b>Exportações</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>Participação</b>
Café	328.015	464.147	463.973	577.554	8,37
Açúcar	188.031	236.583	298.565	358.128	5,19
Banana	229.701	238.100	216.808	301.766	4,37
Petróleo	178.740	226.583	233.224	249.146	3,61
Pedras e metais preciosos e semipreciosos	484	8.865	119.315	204.419	2,96
Materiais plásticos suas manufaturas	125.568	149.541	173.804	190.843	2,76
Frutas frescas secas ou congeladas	92.698	105.861	130.488	178.569	2,59
Produtos farmacêuticos	136.855	146.796	142.701	156.162	2,26
Caucho natural	72.079	81.837	120.968	153.288	2,22
<b>Subtotal</b>	<b>1.352.171</b>	<b>1.658.314</b>	<b>1.899.846</b>	<b>2.369.875</b>	
Outros	2.060.283	2.239.370	2.601.134	3.167.359	4,88
<b>Total</b>	<b>3.412.454</b>	<b>3.897.684</b>	<b>4.500.980</b>	<b>5.537.234</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração própria, a partir de dados da SIECA, 2009.

No cenário mundial, como discutido no Capítulo 4, o crescente desenvolvimento de novas tecnologias que buscam o aumento da produção e produtividade no setor cafeeiro gera diversos níveis de impacto ambiental e social.

Na Guatemala, entretanto, existem condições naturais muito favoráveis para o cultivo do café no modo sustentável, tanto na perspectiva ambiental quanto social. A pluviosidade e períodos de seca regulares contribuem para o bom crescimento do cafeeiro. O tamanho e qualidade da colheita dependem da pluviosidade e os fortes aguaceiros, também comuns no período da seca, acarretam a florescência. O melhor tipo de café é cultivado a uma altitude de 1300 a 2000 metros acima do nível do mar.

O cultivo de café na Guatemala é feito de maneira especial. São plantados os arbustos de café sob folhas de grandes árvores. As árvores que fornecem sombra são plantadas nas lavouras de café para proteger os arbustos contra a geada noturna, evitar erosão do solo e funcionar como filtro contra o sol forte durante o dia. Um impacto ambiental importante das árvores sombreadoras é que as mesmas contribuem para a diversificação de pássaros e árvores. Mais de 150 tipos diferentes de pássaros foram registrados nos cafezais.

Destaca-se também a riqueza do solo para o cultivo do café. Os vulcões na Guatemala contribuem para o enriquecimento do solo com cinzas ricas em minerais.

São essas condições que favorecem o cultivo de um café com características diferentes das “*commodities coffees*”, resultando em um produto de qualidade superior e sustentável do ponto de vista social e ambiental.

O grão SHB (Guatemala *Strictly Hard Bean*) é muito valorizado entre os conhecedores de café no mercado mundial. Como a maioria dos melhores tipos de café no mundo, o grão SHB é cultivado em terreno com altitude superior a 1500 m acima do nível do mar. A qualidade superior do café guatemalteco é atribuído não apenas à altitude, mas também à localização trópica com sombras, aos períodos de seis meses com chuvas e ao solo vulcânico rico em minerais - e naturalmente à colheita minuciosa e trabalhosa e aos cuidados especiais. A colheita é seletiva e manual, com a utilização de cestas, implicando em alta demanda de mão-de-obra.

De fato, nos últimos anos a estratégia de diferenciação tem sido bem sucedida no país e quase metade de sua produção vem sendo exportada como produto não básico diferenciado (Castro, 2004). O desenvolvimento da cafeicultura sustentável na Guatemala, principalmente em áreas de pequenos produtores, vem se configurando como uma alternativa de inclusão desses agricultores no mercado e de minimização dos impactos ambientais decorrentes dessas ‘novas’ tecnologias. O setor cafeeiro na Guatemala gera pelo menos 300.000 empregos permanentes, sendo a grande maioria formada por pequenos produtores e seus familiares (Damian, 2005).

### **5.3.**

#### **Organizações e estrutura produtiva do setor cafeeiro**

Em 1969, foi promulgada a Lei de Café (decreto-lei nº19-69 do Congresso da Republica da Guatemala) e o seu regulamento, que estabeleceu o Conselho de Políticas Cafeeiras como máxima autoridade do setor cafeeiro guatemalteco. Esse Conselho é responsável pela definição, organização e execução das políticas cafeeiras do país. Os membros do Conselho são: Ministro de Agricultura e Pecuário (Ministério da Agricultura, Pecuária e Alimentação), Ministro de Economia (Ministério de Desenvolvimento e Comercio Exterior), Finanças Publicas (Ministério de Fazenda) e Ministro de Relações Exteriores. Além destes, o Conselho é integrado pelo Presidente da Junta Monetária e do Banco Central e pelo Presidente da Associação de Cafeicultores da Guatemala (Wagner, 2001).

A Associação de Cafeicultores da Guatemala (Anacafé) é um órgão civil, sem fins lucrativos, constituída pelos cafeicultores da Guatemala. Tem por objetivos: (a) controlar e manejar assuntos de café (b) fomentar o desenvolvimento e o aprimoramento do setor (c) promover iniciativas para o aprimoramento da qualidade e a preservação dos níveis de pureza do café, através de programas de auto-regulamentação e da gerência institucional do setor (d) defender os interesses do setor, e (e) promover congressos, convenções, exposições e conferências que contribuam para o aperfeiçoamento da cafeicultura (Wagner, 2001).

A Anacafé está promovendo no país os princípios do desenvolvimento sustentável, consolidados em suas dimensões econômica, social e ambiental para a cafeicultura nacional. Na dimensão ambiental, por meio do cultivo de café sob sombra e seu impacto na biodiversidade, nos recursos hídricos e nos solos da Guatemala; na dimensão social com programas de saúde, ensino e segurança alimentar. E na dimensão econômica desenvolveu o processo de aprimoramento contínuo cujas fases são planejar, avaliar, executar, melhorar (Anacafé, 2008).

A Anacafé tem classificado a produção em três grupos: (i) pequenos produtores; (ii) cooperativas; e (iii) pequenas, médias e grandes fazendas. Os pequenos produtores produzem menos de 5.000 kg de café verde; as pequenas fazendas produzem entre 5.000 e 50.000 kg e as médias entre 50.000 e 200.000 kg de café grão. Já as grandes fazendas produzem mais de 200.000 kg de café verde (Galloway, 1997). A Tabela 5.2 apresenta a participação dos cafeicultores guatemaltecos por tipo de organização setorial.

Tabela 5.2 - Participação dos produtores de café verde da Guatemala por tipo de organização setorial

<b>Organização setorial</b>	<b>Nº de produtores</b>	<b>Participação (%)</b>
Programa de Grupos de Amizade e Trabalho da Anacafé (GAT)	40.285	45%
Patrimônios agrários	1.790	2%
Empresas camponesas associadas (ECAS)	4.476	5%
Comitês	1.790	2%
Associações	9.848	11%
Cooperativas	16.114	18%
Fazendas	15.219	17%

Fonte: Elaboração a partir de informações da Anacafé (2006)

Os pequenos cafeicultores guatemaltecos encontram-se organizados em: (i) Grupos de Amizade e Trabalho (GAT); (ii) patrimônios agrários; (iii) empresas

camponesas associadas (ECAS); (iv) comitês; (v) associações; (vi) cooperativas; e (vii) fazendas.

O Programa de Grupos de Amizade e Trabalho (GAT) da Anacafé foi criado em 1981, com o objetivo de promover o treinamento, a capacitação técnica e o melhoramento das práticas produtivas dos micros e pequenos produtores. Hoje já são 192 GAT<sup>1</sup>. Os produtores são treinados nas áreas de fertilização e cultivo sob sombra, controle de pragas e doenças do café e beneficiamento (Anacafé, 2006).

Em 1953, o governo da Guatemala entregou terras para os camponeses para exploração, as quais foram chamados de patrimônios agrários. Seu objetivo era o de patrimônio comunitário (Leon, 1995).

Atualmente existem 1790 patrimônios agrários. Segundo Calderón (2006), em 1984, o governo da Guatemala, por meio do Decreto-Lei nº 67-84, criou empresas camponesas associadas (ECAS), a fim de incorporar a homem do campo à força produtiva do país, resgatando-o da extrema pobreza.

Em 1969, nasceram as cooperativas de produtores de café no país. As cooperativas da Guatemala estão organizadas com base no modelo cooperativo clássico (Junta Diretiva, Assembléia Geral e Gerente Geral). As cooperativas têm-se constituído numa fonte de oportunidade para os pequenos produtores de café, quer para a compra de insumos, quer para a obtenção de financiamento antecipado de suas colheitas.

Atualmente existem duas federações de cooperativas no país: (i) a Federação de Cooperativas Produtoras Agrícolas de Café da Guatemala (Fedecocagua) e a Federação de Cooperativas Agrícolas das Verapazes. Elas têm representação na Junta Diretiva da Anacafé. As federações têm acesso a fontes de financiamento, que depois repassam a seus associados (Wagner, 2001). Segundo a Anacafé, existem atualmente 202 cooperativas, com uma participação de 18% do total dos produtores de café.

Em 1969, foi criada a Federação de Cooperativas Agrícolas de Produtores de Café da Guatemala (Fedecocagua). Suas atividades são orientadas para fomentar e educar seus associados em questões cooperativistas, assistência técnica na escolha das sementes, na lavoura, no plantio, controle de pragas e doenças, ou para ajudá-las a melhorar seus administrativos, a compra e a distribuição de insumos a preços favoráveis para os associados, e com programas para o desenvolvimento e promoção da mulher e

---

<sup>1</sup> Os programas de capacitação para as GAT têm uma duração de três a cinco anos. Após a conclusão do programa, os cafeicultores são avaliados: se cumprirem os requisitos estabelecidos pela Anacafé, sua denominação pode mudar para produtor de médio porte.

dos jovens nas áreas rurais. Atualmente conta com um programa de melhoramento contínuo na qualidade da produção de café, e de construção de beneficiamentos úmidos. Desde 1980, tem equipamento tecnológico de ponta e instalações modernas para o beneficiamento seco de café pergaminho a ouro (Wagner, 2001).

Conforme Wagner (2001), a Federação de Cooperativas Agrícolas da Verapazes (Fedecovera) foi fundada em 1976 com o objetivo de agrupar as fazendas expropriadas dos imigrantes alemães durante a Segunda Guerra Mundial. Segundo Johnson (2006), a Fedecovera é uma federação de cooperativas agrícolas de pequenos produtores pertencentes às etnias K'ekchi e Pocomchi. A Federação fornece capacitação técnica para comercialização e a produção de café, cardamomo e chá, além de desenvolver atividades para a sustentabilidade das florestas tropicais do país.

Estar associado às cooperativas na Guatemala pode representar as seguintes vantagens: (i) a cooperativa se responsabiliza pelo beneficiamento de café pergaminho até café verde; (ii) a cooperativa se responsabiliza pela comercialização do café com os intermediários, isto para evitar que produtores vendam a safra a intermediários informais chamados “coyotes”<sup>2</sup>; (iii) as cooperativas exportam a produção de seus associados, e os lucros obtidos são repassados para os associados, em espécie ou em forma de projetos (Fedecocagua, 2007).

Mais recentemente, em 2002, foi criado o Comitê de Cafés Diferenciados como uma estratégia dos cafeicultores guatemaltecos para aproveitar as oportunidades de colocação de sua produção nesse nicho de mercado. O enfoque principal do Comitê são os cafés orgânicos e sustentáveis. Com o objetivo de garantir a qualidade dos cafés que são produzidos por seus sócios, o Comitê atua segundo cinco eixos de ação: (i) financiamento; (ii) promoção e *marketing*; (iii) cadeia de comercialização; (iv) educação e treinamento; e (v) sistemas de informação (Wagner, 2001).

Dentre as principais organizações de café de médios e grandes produtores destacam-se: os Cafeicultores de Oriente da Guatemala (Agogua), Coordenadoria de Associações Regionais de Cafeicultores Organizados da República da Guatemala (Carcor), Associação de Cafeicultores Unidos, Associação Experimental Cafeeira

---

<sup>2</sup> “Coyotes” são compradores de café que não tem nenhum relacionamento com os produtores e nem investem nas lavouras. Compram café a preços maiores que os de mercado e causam grandes prejuízos às cooperativas, pois os produtores que vendem sua safra aos “coyotes” deixam de cumprir os compromissos previamente estabelecidos. Isso ocasiona uma queda nos lucros que as cooperativas poderiam obter com as vendas e tais prejuízos impedem que as cooperativas invistam em projetos de aumento de produtividade para a próxima safra.

(AEC), Produtores e Exportadores de Café (Procafé). Todas essas organizações têm participação na Junta Diretiva da Anacafé, além de ter um papel importante na tomada de decisão em relação ao agronegócio de café verde na Guatemala.

#### 5.4. Regiões de cultivo do café

A Guatemala é organizada em 22 departamentos (estados), com base nos quais a Anacafé estabeleceu sete regiões administrativas (Figura 5.1). Cada região possui características geofísicas semelhantes, como será descrito adiante.

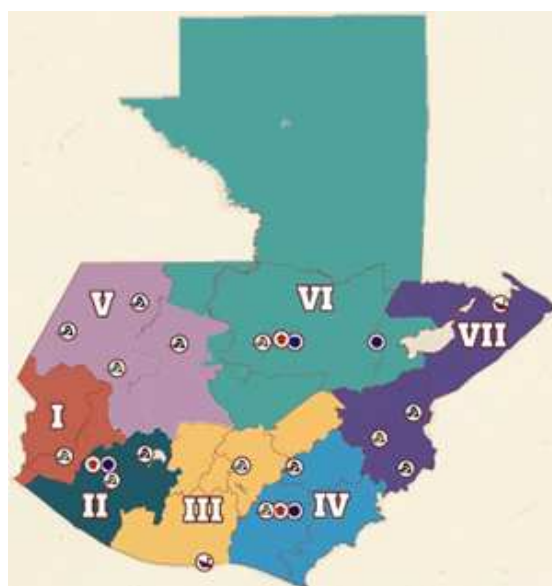


Figura 5.1 – Regiões geográficas do cultivo do café na Guatemala

Legenda: Região I – Coatepeque; Região II – Mazatenango; Região III – Guatemala; Região IV - Barberena; Região V – Huehuetenango; Região VI – Coban; Região VII – Chiquimula.

Fonte: Anacafé (2007).

A Região I, chamada Coatepeque, localiza-se na parte sudeste do país e abrange os departamentos de Quetzaltenango e San Marcos. Responde por 27% da produção e 25% das lavouras cafeeiras.

A Região II, chamada Mazatenango, situa-se na costa sul do país e abrange os departamentos de Suchitepéquez, Retahuleu, Solola e Chimaltenango. Responde por 13% da produção e 14% do parque cafeeiro.

A Região III, denominada Guatemala, é constituída pelos departamentos de Guatemala, Chimaltenango, Escuintla, Sacatepéquez e El Progreso. Esta região produz 20% da produção e representa 22% do parque cafeeiro.



A Região IV, chamada Barberena, localizada na parte sudeste do país, abrange os departamentos de Santa Rosa, Jalapa, e Jutiapa (20% da produção e 22% do parque cafeeiro).

A Região V, denominada Huehuetenango, situa-se na parte sudoeste do país e compreende os departamentos Huehuetenango e Quiché (7% da produção e 8% do parque cafeeiro).

A Região VI denominada Coban, localizada na parte norte do país, abrange os departamentos Baja Verapaz, Estor, Izabal, e principalmente Alta Verapaz, (7% da produção e 8% do parque cafeeiro).

A Região VII, chamada Chiquimula, é localizada nos departamentos de Zacapa, Chiquimula e Izabal e representa 2% da produção e 3% do parque cafeeiro.

Segundo a Anacafé (2006), a área plantada por todos os produtores do país corresponde a 234.935,34 de hectares. Predomina o cultivo em áreas de solos vulcânicos, de boa fertilidade, em topografia acidentada. A colheita é seletiva manual, com utilização de cestas, implicando em alta demanda de mão-de-obra. É produzido basicamente café arábica e um pequeno volume de robusta (nas regiões mais baixas da Guatemala).

Na Guatemala, 98% do café é cultivado sob sombra, havendo forte utilização de tal condição como argumento de *marketing* ambiental. Predomina secagem em terreiros, mas há muitos secadores no país e grandes plantas de beneficiamento úmido. O café é mais comumente comercializado em pergaminho seco. As variedades mais cultivadas são Bourbon vermelho, Typica e Maragogipe (CIC, 2009).

## **5.5. Classificação do café guatemalteco**

Como comentado no Capítulo 3, para avaliar a qualidade dos cafés produzidos, vários países estabelecem normas e padrões de classificação para o produto. Segundo Paiva (2007), a classificação física e a qualidade da bebida são fundamentais na comercialização do café e, conseqüentemente, no estabelecimento do preço do produto.

Na Guatemala, a classificação por tipo é feita a partir de uma amostra de 350 gramas de café beneficiado, acondicionada em bolsas apropriadas, e identificadas para que representem fielmente o lote analisado (Anacafé, 2007). A avaliação da qualidade do café é baseada no aroma, sabor, tamanho, forma, cor, dureza e forma do grão do café.

Segundo Flores (2004) e a Anacafé (2006), as classificações pela qualidade da bebida dos cafés produzidos na Guatemala são:

- Prima Lavada (Good Washed): acidez, corpo e aroma leves, com sabor levemente doce, herbáceo ou erva fresca; grão pequeno, forma normal, substrato macio, com a ranhura aberta e reta, cor verde azeitona.
- Extra-Prima (Extra Good Washed): apresenta características organolépticas similares aos cafés prima lavada; tem forma menos acentuada, acidez, aroma e sabor doce ligeiramente moderado; grão pequeno, cor verde mais preto que da prima lavada, com a ranhura pouco encurvada.
- Semi-duro (Semi-Hard Bean): aroma, acidez e sabor moderados e agradáveis, corpo e doçura moderados; grão médio, sua forma é mais definida que o grão de prima e extra-prima, com cor verde jade, pouco corrugado, e ranhura pouca encurvada; cor verde-azulada.
- Duro (Hard Bean-HB): fragrância e aroma fortes, com bom corpo e acidez neutra, sabor e doçura muito agradáveis; grão volumoso, compacto, denso e corrugado, e ranhura fechada em forma de ponto zig-zag.
- Estritamente duro (Strictly Hard Bean-SHB): fragrância e aroma bem pronunciados, bom corpo, sabor e doçura bem pronunciados e agradáveis; grão bastante compacto e corrugado, ranhura bastante fechada e em forma de ponto de zig-zag, cor verde-azulada.

## 5.6. Produção

A Guatemala é o sexto produtor de café tipo arábica e o oitavo exportador de café do mundo, com participação média de 3,3% nas exportações mundiais. No ano-safra de 2008/09, as exportações guatemaltecas totalizaram 3.850 mil de sacas de 60 kg (Figura 5.2).

Segundo a Anacafé (2007), na Guatemala é produzido tanto café da variedade arábica quanto da robusta, no entanto, as principais regiões produtoras cultivam em sua grande maioria a variedade arábica. Na safra de 2007/2008, o café robusta teve participação de cerca de 10% no total produzido (USDA, 2009).

A produção de café do país durante a safra 2007/2008 totalizou 3.935 mil sacas de 60 Kg., o que indica que cresceu 1,72 % em comparação à safra anterior de 3.869 mil sacas de 60 kg.

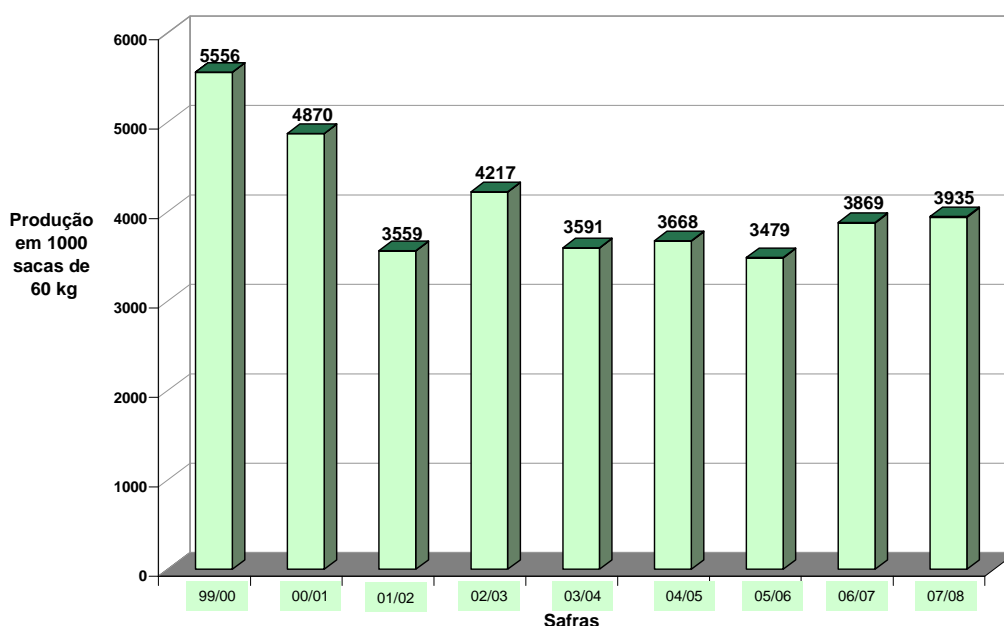


Figura 5.2 – Produção de café na Guatemala: safras de 1999/2000 a 2007/2008

Fonte: Anacafé (2009)

Na safra 1999/2000, foram colhidas aproximadamente 5.556 mil sacas de 60 kg, tendo sido a safra mais elevada dos últimos anos. As colheitas foram decrescendo para as safras 2000/01 e 2001/02, segundo informações do BID (2002). Devido à crise internacional dos preços do café, a produção nacional dos países da América Central diminuiu no período das safras de 1999/00 a 2002/03. Os distúrbios climáticos em 2005 com a tempestade *Stan* danificaram 3,3 % das lavouras do país; diminuindo a produção da safra 2005/06 conforme indicado na Figura 5.2 (Cepal, 2005).

Apresentam-se os dados da produção guatemalteca de café por região na Tabela 5.3. Como pode ser observado, a produção da região de Barberena – líder no *ranking* nacional - apresentou declínio entre 2004 e 2005, seguindo-se uma tendência estável entre 2007 e 2008, com uma produção de cerca de 1, 2 milhão de sacas de 60 Kg por safra.

A região Guatemala consolidou-se como o segundo maior produtor do país, tendo, porém, apresentado declínio da produção entre 2005 e 2006 e crescimento em 2007 e declínio novamente em 2008.

A região Chiquimula ganhou maior importância na cultura do café do país, ultrapassando Huehuetenango, e Mazatenango e assumindo a terceira posição no *ranking* nacional. A região de Huehuetenango manteve-se como quarto maior produtor do país, apresentando estagnação entre 2003 e 2008. As regiões de Mazatenango e Coatepeque

ficaram na quarta e quinta posição. Na região Mazatenango, a produção de café aumentou entre os anos 2006 e 2007, mas sofreu uma forte queda em 2008. Nos últimos cinco anos, a produção de Cobán apresentou declínio.

Tabela 5.3 - Produção guatemalteca de café verde por região (mil sacas de 60 kg)

Região	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08
<b>Coatepeque</b>	<b>278</b>	<b>312</b>	<b>201</b>	<b>257</b>	<b>273</b>
Quezaltenango	121	84	65	74	76
San Marcos	157	229	136	182	197
<b>Mazatenango</b>	<b>324</b>	<b>357</b>	<b>499</b>	<b>421</b>	<b>280</b>
Suchitepequez	194	210	333	248	257
Retalhuleu	37	25	20	36	15
Sololá	93	121	146	138	7
<b>Guatemala</b>	<b>596</b>	<b>694</b>	<b>570</b>	<b>740</b>	<b>685</b>
Guatemala	190	254	225	313	275
El progreso	19	28	32	18	23
Chimaltenango	136	198	160	156	168
Escuintla	179	62	33	96	75
Sacatepequez	72	153	120	157	144
<b>Barberena</b>	<b>1219</b>	<b>1136</b>	<b>871</b>	<b>1243</b>	<b>1137</b>
Santa Rosa	917	845	611	999	1116
Jalapa	100	200	178	141	13
Jutiapa	201	90	82	103	8
<b>Huehuetenango</b>	<b>562</b>	<b>572</b>	<b>524</b>	<b>555</b>	<b>534</b>
Huehuetenango	513	529	483	507	485
El Quiche	49	43	41	48	50
<b>Coban</b>	<b>315</b>	<b>151</b>	<b>181</b>	<b>190</b>	<b>143</b>
Baja Verapaz	6	4	4	4	7
Alta Verapaz	307	145	178	186	136
Izabal	1	2	0.0429	0	0
<b>Chiquimula</b>	<b>297</b>	<b>446</b>	<b>632</b>	<b>462</b>	<b>586</b>
Zacapa	82	29	65	64	66
Chiquimula	215	417	567	398	520

Fonte: Departamento de comercialização de Anacafé (2009)

## 5.6. Exportações

Na Figura 5.3, apresentam-se as exportações da Guatemala no período 1999/00 a 2007/08. Como pode ser observado, a participação da Guatemala no mercado internacional do café tem sido constante nesta última década, tendo o país exportado uma média de 3,8 milhões de sacas de 60 Kg. de café verde no período. Na safra de 1999/2000, a Guatemala bateu o recorde histórico em termos de volume exportado: 4,9 milhões de sacas de 60 kg. de café verde.

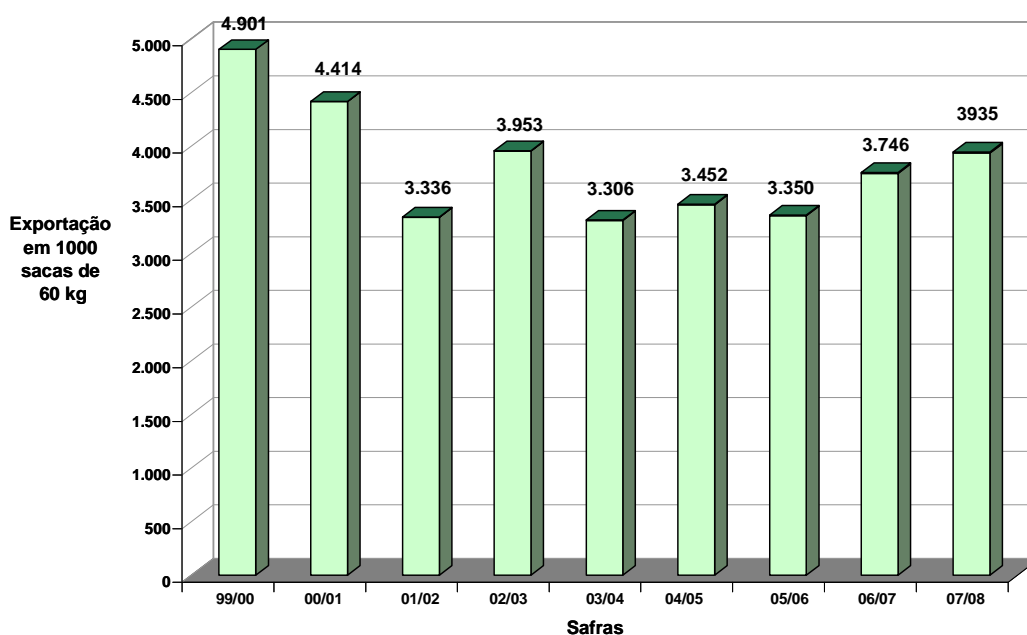


Figura 5.3 – Exportações de café verde da Guatemala: safras de 1999/2000 a 2007/2008  
Fonte: Anacafé (2009)

A Figura 5.4 apresenta a distribuição percentual das exportações de café da Guatemala por destino, considerando-se a safra 2007/2008. Observa-se que os Estados Unidos participam com 46%, a Comunidade Européia com 29%, e o Japão com 14%. A característica marcante das exportações guatemaltecas de café verde é a grande dependência do mercado dos Estados Unidos e da Comunidade Européia.

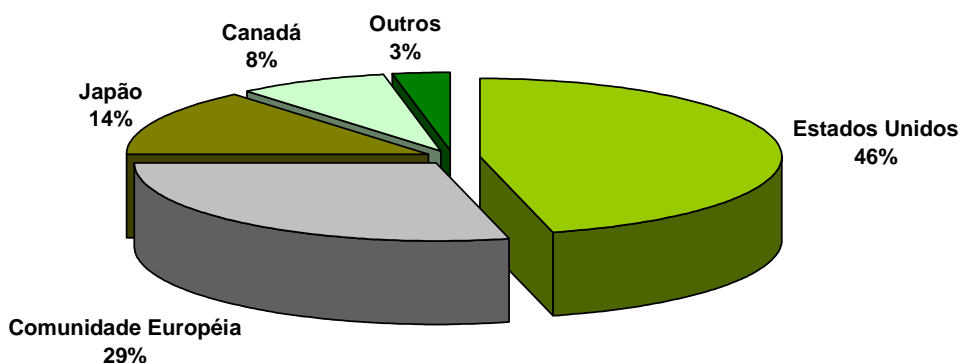


Figura 5.4 – Exportações de café verde da Guatemala por destino: safra de 2007/2008  
Fonte: Anacafé (2009)

## 5.7. Preços

A média anual dos preços do café verde da Guatemala para a safra de 1999/00 foi de US\$ 121,97 dólares por saca de 60 Kg. No período das safras de 2000/01 a 2003/04, o preço médio anual apresentou um declínio de 37,09% por saca. Essa tendência de baixa nos preços observada neste período foi devido ao aumento da oferta do café no mercado mundial em relação à demanda (crise mundial do café retratada no Capítulo 4).

A Tabela 5.4 e a Figura 5.5 apresentam a evolução dos preços de café verde da Guatemala no período de 1999 a 2008.

Tabela 5.4 – Preços médios do café verde da Guatemala: safras de 1999/2000 a 2007/2008

Período	Preço por saca de 60 kg (US\$)
1999/2000	121,97
2000/2001	76,64
2001/2002	75,54
2002/2003	78,02
2003/2004	95,25
2004/2005	135,90
2005/2006	138,31
2006/2007	148,74
2007/2008	171,69

Fonte: Anacafé (2009)

A média anual do preço do café guatemalteco para período de 2003/04 a 2004/05 subiu 22,8%, passando de 78,02 dólares por saca de 60 Kg. a 95,25. Essa alta foi devida em grande parte pela qualidade superior e diferenciação nos cafés produzidos no país.

Em US\$/Sacas 60 Kg.

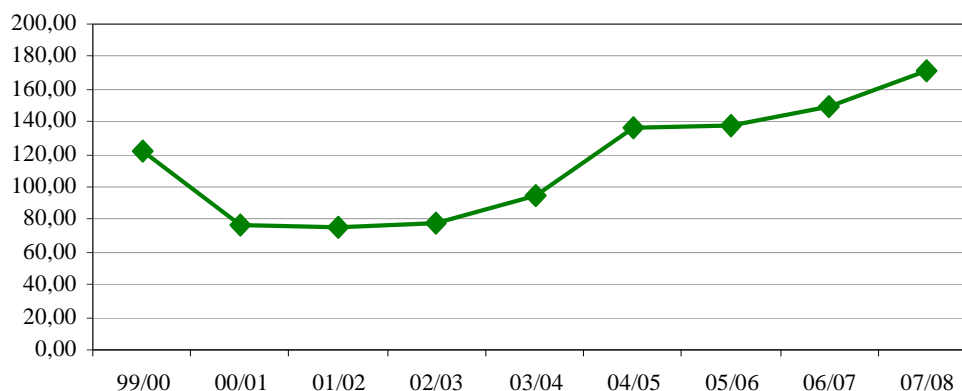


Figura 5.5 – Evolução dos preços do café verde da Guatemala por saca de 60 kg: safras de 1999/2000 a 2007/2008

Fonte: Anacafé (2009)

## 5.8.

### Situação competitiva da Guatemala no agronegócio mundial do café

Apresenta-se nesta seção a situação competitiva da Guatemala no agronegócio mundial do café verde segundo o modelo conceitual conhecido como “Diamante de Porter” (Porter, 1989).

Segundo Porter (1989), quatro determinantes definem o ambiente que favorecerá ou dificultará a criação da vantagem competitiva de um país em um determinado ramo de negócio. São eles: (i) condições dos fatores de produção; (ii) condições de demanda; (iii) estratégia, estrutura e rivalidade entre empresas; e (iv) setores correlatos e de apoio.

A Figura 5.6 apresenta esquematicamente os fatores mais relevantes da situação competitiva da Guatemala no agronegócio mundial do café verde alocados no desenho segundo as faces do “Diamante de Porter”.

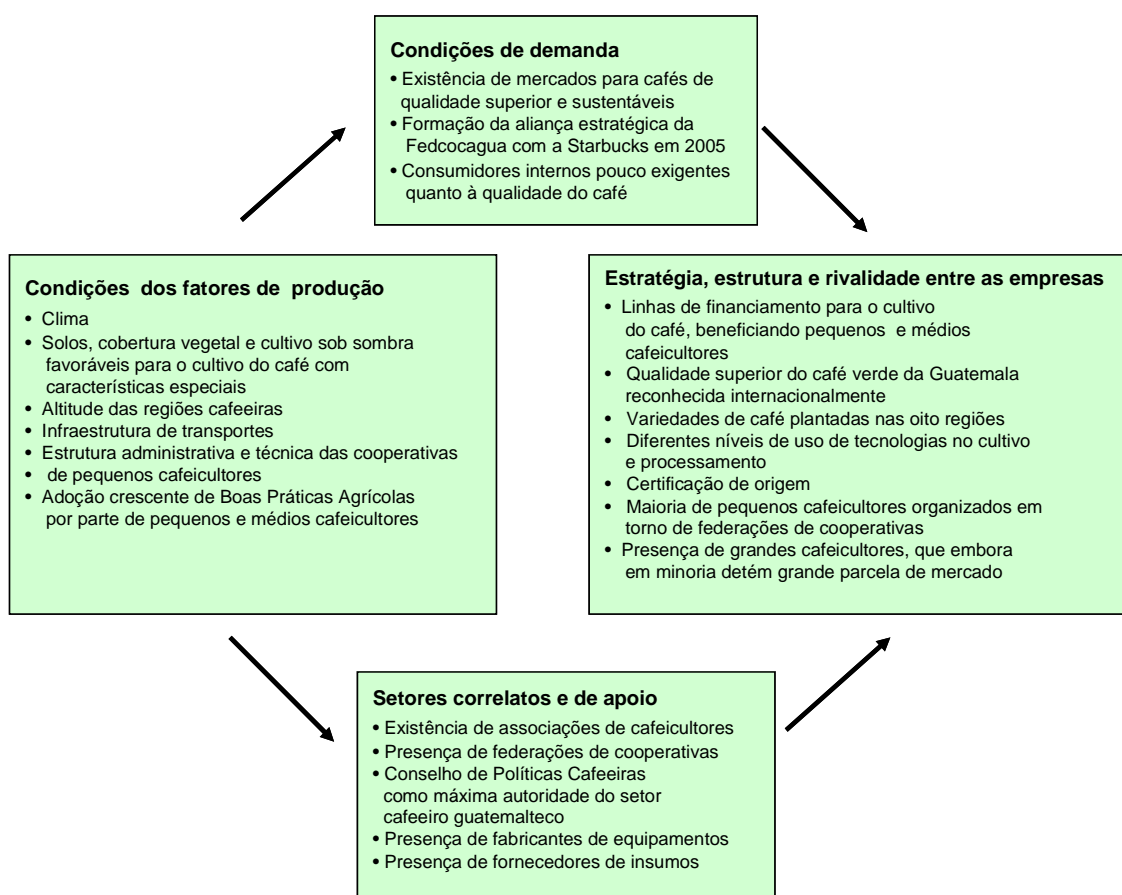


Figura 5.6 – Representação gráfica da situação competitiva da Guatemala no agronegócio mundial do café verde segundo o modelo do Diamante de Porter

Fonte: Elaboração própria.

### 5.8.1. Condições dos fatores de produção

A cafeicultura na Guatemala estende-se sobre uma área que, segundo Anacafé, é de 161.970 hectares, representando 2,5% do território nacional do país. Na Guatemala, cultivam-se basicamente duas variedades de café: a espécie *Coffea Arábica* e a *Coffea Robusta*. A primeira, que é a mais difundida no mundo, com 63% da produção mundial, representa 90% da produção nacional (Anacafé, 2004).

O país conta com condições de clima, solos, cobertura vegetal e cultivo sob sombra muito favoráveis para o cultivo do café com características diferentes das “*commodities coffees*”, resultando em um produto de qualidade superior, cultivado de forma social e ambientalmente responsável. De fato, a estratégia de diferenciação tem sido bem sucedida e quase metade de sua produção vem sendo exportada como produto não básico diferenciado (Castro, 2004). Nos últimos anos, entretanto, têm sido registrados índices mais baixos de produtividade no país, devido principalmente aos efeitos climáticos, como as tempestades Mitch e Stan, ao abandono dos produtores do cultivo em função dos baixos preços do café e sua imigração para os Estados Unidos (OIM, 2002). A produtividade de acordo a Anacafé é de 2.003 kg/ha para o ano-safra 2007-2008, em comparação com a produtividade do ano-safra 1999-2000 registrada em 2647 kg/ha.

Desde o início dos anos noventa, a Anacafé começou a caracterizar as regiões cafeeiras do país por altitude, pluviosidade, temperatura, umidade relativa, período de colheita, variedades cultivadas, métodos de secagem e espécies de árvores de sombra predominantes. O Quadro 5.1 apresenta a classificação das variedades de café cultivadas na Guatemala, segundo informações da Anacafé (2007).

Quadro 5.1 Classificação das variedades de café cultivadas na Guatemala

Variedade	Descrição
Typica	Foi pioneira da cafeicultura guatemalteca. Desta variedade, derivaram-se outras mutações como o “Pache” comum (Guatemala) e Villalobros (Costa Rica).
Bourbón	Sua produtividade é de 20% a 30% maior que à do tipo Typica. Por essa razão, esta variedade foi sendo substituída paulatinamente pela Bourbon.
Caturra	Trata-se de uma mutação de Bourbon descoberta no Brasil. É de alta produtividade e boa qualidade. Requer um bom manejo da cultura e uma adequada fertilização. Em caso contrário, pode-se esgotar rapidamente. Adapta-se bem nas diferentes condições das regiões cafeeiras da Guatemala.

Continua...



Quadro 5.1 Classificação das variedades de café cultivadas na Guatemala (Cont.)

Variedade	Descrição
Catuai	É resultado do cruzamento artificial das variedades Mundo Novo e Caturra realizado no Brasil. Foram introduzidas a partir da década de 70. O fruto não se desprende facilmente da rama, sendo essa uma vantagem para as zonas nas quais a maturação coincide com os períodos de chuvas intensas. Adaptam-se muito bem na altitude da Boca Costa do país, cuja altitude varia entre 700 e 1.500 metros e nas zonas central, leste e norte da Guatemala, cujas altitudes situam-se na faixa de 1.200 a 1.800 metros. É uma variedade que precisa de um bom programa de manejo, especialmente na fertilização.
Pache Común	É uma mutação da variedade Typica que foi encontrada na fazenda “El Brito”, no município de Santa Rosa da Guatemala, em 1949. É um cafezal de porte baixo com boa ramificação secundária e folhagem abundante. As plantações de Pache estabeleceram-se, principalmente, no leste da Guatemala, onde sua adaptabilidade e produção são satisfatórias. Também é cultivada em algumas fazendas da Boca Costa. Em geral, adapta-se bem em altitudes de 1.200 a 1.800 metros.
Catimor	Seu nome faz referência a uma grande quantidade de linhas descendentes do cruzamento realizado em Portugal em 1959 entre o Timor (resistente à ferrugem) e a variedade Caturra. Em geral, são muito precoces e produtivos com rendimentos superiores a outras variedades comerciais. Adaptam-se muito bem nas regiões baixas e médias, com altitude entre 700 a 1.000 metros e índices pluviométricos superiores a 3.000 mm anuais. Alguns estudos realizados pela Anacafé com certas linhas de Catimor indicam que em zonas baixas e intermédias, com altitudes entre 700 e 1.000 metros, não se observam diferenças substanciais nas características organolépticas. Embora, em zonas altas, evidenciaram-se padrões inferiores de qualidade do produto em relação às variedades convencionais.
Mundo Novo	Variedade originária do Brasil, sendo resultado de uma hibridação natural entre Typica e Bourbon. É um cafezal de porte alto com vigor vegetativo e muita capacidade de produção. Sua maturação é um pouco tardia em comparação com o Bourbon. Adapta-se bem nas regiões do centro e leste do país, com altitudes de 1.200 a 1.800 metros e índice de precipitação pluvial que varia entre 1.200 a 1.800 mm.
Maragogype	É uma mutação de Typica descoberta no Brasil. Apresenta um porte alto, superior a Typica e Boubón. Seus frutos e sementes são de grande tamanho. A qualidade do café Maragogype é muito apreciada nos mercados especiais, embora sua produtividade seja muita baixa.

Fonte: Elaboração própria a partir de informações da Anacafé (2007).

Com base nos critérios mencionados, a Associação identificou oito regiões que produzem café HB e SHB e no ano 2000 estabeleceu o Sistema de Informação Geográfica (GIS) para identificar e geoposicionar as plantações de café de todo o país, desde microprodutores até grandes fazendas. Esse sistema tem o objetivo de registrar a altura de crescimento do café, a qualidade dos grãos e os volumes de produção, entre outros dados relevantes, para rastrear a origem do mesmo e garantir a qualidade do produto. Na atualidade, mais de 3.500 fazendas e 95 % das cooperativas têm se geoposicionado (Anacafé, 2008).

Apresentam-se no Quadro 5.2 as sete regiões cafeicultoras da Guatemala, segundo a classificação da Anacafé.

Quadro 5.2. Regiões cafeeiras da Guatemala segundo a classificação da Anacafé

Região	Principais características
Antiga Guatemala	Localiza-se a 40 km da capital da Guatemala e caracteriza-se por solos jovens, pseudo-alpinos e que se desenvolveram sobre resíduos vulcânicos. Os solos têm boa capacidade de absorção e são altamente permeáveis, com grau de acidez ou de alcalinidade variando entre 5,5 a 6,7 (fortemente ácido a moderadamente ácido). Encontra-se a uma altitude de 1500 a 1700 metros acima do nível do mar e sua temperatura média varia entre 20 e 23° C; com índice de precipitação pluvial que varia entre 1.100 a 1.343 mm por ano e com uma umidade relativa de 65%. Essas características são responsáveis pela excelente qualidade do Café Antiga. As espécies de café produzidas na região são Bourbon, Caturra e Catuai. A colheita do café é realizada entre janeiro e março (Anacafé, 2007).
Alta Verapaz	Localiza-se 212 km da Capital da Guatemala, em Coban, município de Alta Verapaz, no norte do país. Nessa região, produz-se um dos melhores cafés em nível mundial (USDA, 2009). Segundo Villatoro (2004), nessa região ocorrem altos índices de precipitação pluviométrica e solos férteis compostos de argila, pedra-caliça e dolomitas. Outra característica que contribui para a boa qualidade do grão é o terreno alpino com camadas e com substratos bem alinhados. Essa região cafeeira é caracterizada por ter altitudes de 1.300 a 1.500 metros acima do nível do mar; índice de precipitação pluvial que varia entre 3.000 e 4.000 mm anuais, com umidade relativa média que varia entre 85 e 95 % e temperatura entre 15 e 20°C. Os solos têm uma grande capacidade de reter a umidade constante da região. A acidez (pH) do solo da área cafeeira encontra-se entre 4,5 e 5,5 graus (muito ácido a fortemente ácido). As condições climáticas dos solos, assim como a pureza e alcalinidade da água com que se realiza o beneficiamento úmido, têm influenciado a produção de café HB e SHB. As espécies de café produzidas na região são Bourbon, Maragogype, Caturra e Catuai e Pache. A colheita do café é realizada entre dezembro e março (Anacafé, 2007).
Fraijanes	Fraijanes é um município do Departamento de Guatemala, localizado a 40 km da capital da Guatemala. Segundo Villatoro (2004), os solos dessa região são de origem vulcânica, ricos em minerais, como o potássio, elemento que confere qualidade à xícara. Os solos têm grau de acidez ou alcalinidade que varia entre 6,0 e 7,0 (pouco ácido a praticamente neutro). Solos com esse tipo de acidez são de boa fertilidade para a produção do café, pois neles encontram-se a maioria dos elementos minerais necessários para o cultivo do café. Com uma altitude que varia de 1 400 e 1 800 metros acima do nível do mar e uma temperatura média entre 12 e 26°C, o índice de precipitação pluvial varia entre 1 500 a 3 000 mm por ano, com umidade relativa média entre 70% a 90% (Villatoro, 2004). A altitude desta região pode garantir a produção de café HB e FHB (do inglês Fancy Hard Bean). As espécies de café produzidas na região são Bourbon, Caturra e Catuai. A colheita do café é realizada entre dezembro e fevereiro (Anacafé, 2007).
Huehuetenango	Localiza-se no noroeste do país, a 266 km da capital. A maioria da produção de café provém dos pequenos produtores da região (Villatoro, 2004). Segundo o autor, as áreas nas quais se planta, cultiva e colhe café são lugares de montanha, com solos de pedra-caliça, água abundante, altitudes que variam entre 1.500 e 2.000 metros acima do nível do mar, precipitação pluvial média anual de 1.000 e 1.400 mm e uma temperatura média que varia entre 20 e 24 °C, com umidade relativa entre 70 e 80%. Estudos realizados na área cafeeira desta região mostram que o grau de acidez ou alcalinidade do solo situa-se entre 4,8 e 6,8 (muito ácido a praticamente neutro). Todas essas condições de solo, altitude, temperatura, precipitação, umidade relativa e alcalinidade contribuem para garantir um grão com qualidade, além de favorecer as condições ecológicas e explorações sustentáveis. As espécies de café produzidas na região são Bourbon, Caturra e Catuai. A colheita do café é realizada entre janeiro e abril (Anacafé, 2007).
San Marcos	Localiza-se no sudeste do país, a 252 km da capital. Esta região cafeeira tem solos de origem vulcânica, altitude de 1.800 metros acima do nível do mar, com temperatura média que varia entre 21 e 27°C, índice de precipitação pluvial anual entre 4.000 e 5.000 mm e umidade relativa média que varia entre 70 e 80%. As espécies de café produzidas na região são Bourbon, Caturra e Catuai. A colheita do café é realizada entre dezembro e março (Anacafé, 2007).

Continua...

Quadro 5.2. Regiões cafeeiras da Guatemala segundo a classificação da Anacafé (Cont.)

Região	Principais características
Atitlan	A região cafeeira de Atitlan localiza-se no departamento de Sololá, no Sudoeste da Guatemala, a 140 km da capital. Tem solos de origem vulcânica, com altos níveis de matéria orgânica (Villatoro, 2004). A cultura é realizada a uma altitude de 1.500 e 1.700 acima do nível do mar, a uma temperatura média que varia entre 20 e 23°C e umidade relativa entre 75 e 85%, com índice de precipitação pluvial média anual que varia entre 1.800 e 3.000 mm. As espécies de café produzidas na região são Bourbon, Typica, Caturra e Catuai. A colheita do café é realizada entre dezembro e março (Anacafé, 2007). A área cafeeira dessa região é apta a produzir café tipo HB, FHB e SHB, que são considerados dentre os melhores cafés do mundo.
Acatenango	Localiza-se no Departamento de Chimaltenango, a 45 km da capital. Os solos das áreas cafeeiras desta região são de origem vulcânica e de pedra-pomes. As áreas cafeeiras têm uma altitude que variam entre 1.300 e 2.000 metros acima do nível do mar, uma temperatura média entre 14 e 31°C, com umidade relativa média que varia entre 70% e 80%. O índice de precipitação pluvial médio anual situa-se entre 1.200 e 1.800 mm. As espécies de café produzidas na região são Bourbon, Caturra e Catuai. A colheita do café é realizada entre dezembro e março (Anacafé, 2007).
Novo Oriente	Novo Oriente localiza-se nas fronteiras da Guatemala com Honduras e El Salvador. Os solos das áreas cafeeiras desta região são argilosos e metamórficos e a altitude varia entre 1300 e 1.700 metros acima do nível do mar. A temperatura média situa-se entre 18 e 25°C, a umidade relativa média varia entre 70 e 80% e o índice de precipitação pluvial média anual é de 1.800 e 2.000 mm. As espécies de café produzidas na região são Bourbon, Caturra e Catuai e Pache. A colheita do café é realizada entre dezembro e março (Anacafé, 2007).

Fonte: Elaboração própria a partir de informações da Anacafé (2007).

Além das excelentes condições de altitude, pluviosidade, temperatura e umidade relativa para o cultivo do café, aponta-se ainda como fator de produção favorável a existência de uma infraestrutura rodoviária primária, que viabiliza o transporte do produto de forma mais eficiente do que em outros países da América Central. Outros fatores competitivos de relevo incluem as estruturas administrativas e técnicas das cooperativas de pequenos cafeicultores e a adoção crescente de boas práticas agrícolas (BPA). Ambos fatores serão ilustrados adiante no relato do estudo de caso da Fedecocagua (Capítulo 6).

Em resumo, a Guatemala deve aproveitar a vantagem competitiva das características de seu solo e clima especiais, sua infraestrutura de transportes e a existência de federações e cooperativas de pequenos cafeicultores para melhor se posicionar no mercado de cafés finos ou diferenciados. Como detalhado nos Quadros 5.1 e 5.2, o país apresenta hoje condições para responder a demandas de cafés especiais com relativa facilidade e obter certificações de origem.

### 5.8.2. Condições de demanda

Em relação às condições de demanda o enfoque na presente análise é mais qualitativo da demanda interna por cafés de qualidade e sustentáveis do que

propriamente quantitativo. Segundo Porter (1989), quanto mais sofisticada for a demanda interna mais possibilidades terão os cafeicultores locais de satisfazer às necessidades futuras dos compradores de outros países.

Os compradores internos guatemaltecos não apresentam sofisticação suficiente para que a indústria do café tenha se aprimorado para atender as exigências internas. Basicamente, a variável “preço” ainda exerce forte influência na decisão internacional de compra, no entanto, o café da Guatemala tem obtido um prêmio nos preços de transação com os clientes mais exigentes, que procuram cafés com maior qualidade e sustentáveis do ponto de vista social e ambiental. Cresce o número de compradores internacionais que têm exigido os certificados de origem e qualidade, expedidos por empresas certificadoras internacionais.

Juntamente com a Costa Rica e El Salvador, a Guatemala faz parte do CAFTA (sigla, em inglês, para acordo de livre comércio entre América Central e EUA). O acordo tem propiciado o aumento dos investimentos estrangeiros, inclusive nas chamadas “maquilas”, que manufacturam produtos sob encomenda de empresas internacionais. De acordo com o CIC (2009), “a contrapartida, que é o acesso maior ao mercado dos EUA, não tem sido tão significativa, já que, mesmo antes do acordo, a maior parte dos produtos agrícolas já tinha acesso livre e sem taxas”.

### **5.8.3.**

#### **Estratégia, estrutura e rivalidade entre as empresas**

O cultivo do café tem mudado com o passar do tempo. Isto se deve ao fato que os produtores procuraram adaptar-se às mudanças de mercado e atender a novos requisitos de qualidade do produto. Os cafeicultores guatemaltecos procuram cada vez mais diferenciar seu produto para desenvolver nichos de mercado. Os principais nichos são os cafés sustentáveis, orgânicos e amigáveis ao meio ambiente (Anacafé, 2007). Entretanto, essa estratégia contrasta com a produção tradicional de café não diferenciado (*commodity*). Essas duas opções estratégicas dos produtores guatemaltecos têm uma forte relação com as técnicas de produção utilizadas no país, posto que a diferenciação do produto exige a adoção de técnicas cada vez mais avançadas ou especiais, como descrito a seguir.

A forma tradicional de cultivo refere-se a plantações que não integram em suas operações o uso de máquinas agrícolas e técnicas avançadas de cultivo. Além disso, os controles de manejo do cultivo contra pragas e doenças são irregulares e a preparação

do terreno ainda é insuficiente ou inadequada. A irrigação baseia-se em fatores climatológicos e utiliza mão de obra de forma intensiva. Caracteriza-se pela baixa produtividade e por um baixo nível de investimento.

O cultivo com tecnologia intermediária refere-se aos produtores que contam com algum grau de adoção de máquinas agrícolas e técnicas modernas de produção. Utiliza mão de obra em menor escala e caracteriza-se por uma maior produtividade.

Já o nível mais avançado refere-se aos cultivos em que a maior parte das operações apóia-se no uso de equipamentos especializados. Utiliza-se mão de obra qualificada e observam-se níveis superiores de controle operacional, como o tratamento fitossanitário e químico de pragas e doenças. O nível de investimento é alto e resulta no aumento da produtividade agrícola e rentabilidade do produtor.

Como mostrado anteriormente, a estrutura do setor cafeeiro na Guatemala organiza-se em pequenos, médios e grandes produtores. Os pequenos e médios integram-se em grupos de amizade e trabalho (GAT), patrimônios agrícolas, empresas camponesas e cooperativas. Já os grandes produtores encontram-se organizados em associações, comitês e fazendas. Existem também entidades dedicadas à comercialização, como os produtores-exportadores e os compradores-exportadores. Atualmente, existem na Guatemala aproximadamente 52.000 pequenos produtores, 11.000 produtores médios e 217 grandes produtores de café.

Os pequenos cafeicultores respondem pela maior parte da estrutura do setor na Guatemala. Em geral, não adotam práticas intensivas de cultivo, uma vez que as extensões de áreas cultivadas são relativamente pequenas. Utilizam-se de mão-de-obra intensiva, que em muitos casos são os próprios produtores. Dentre os pequenos produtores, o cultivo de café representa a renda familiar e ou meio de subsistência.

Uma parte substancial da cafeicultura guatemalteca é dominada pelo produtor médio. Operam segundo o sistema tradicional de produção, de forma análoga aos pequenos produtores. Realizam melhorias em suas instalações e muitas vezes empregam comparativamente aos pequenos cafeicultores mais equipamentos agrícolas em suas operações. A rentabilidade e a produtividade agrícola dos produtores médios são superiores às dos pequenos produtores, o que lhes permitem reinvestir seus ganhos nas lavouras. Normalmente, comercializam o café ou vendem a exportadores.

Os grandes produtores respondem pela menor parcela do setor cafeeiro de país, embora, dominem a maior parcela das exportações. Substituem o uso intensivo de mão-de-obra pelo uso intensivo de máquinas e compram a produção dos pequenos

cafeicultores. Frequentemente, eles próprios exportam o café verde. Os ganhos obtidos permitem reinvestir na melhoria da produção de forma contínua principalmente em novas tecnologias (Javora, 2003).

#### **5.8.4. Indústrias relacionadas e de apoio**

A obtenção da vantagem competitiva deve contar também com uma estrutura competente de fornecedores e distribuidores, o que Porter (1989) denomina setores correlatos e de apoio, capazes de competir internacionalmente. Torna-se fundamental a presença de fornecedores locais melhor qualificados, capazes de contribuir para processos de inovação no setor cafeeiro e de fornecer insumos com menores custos, maior rapidez e de forma preferencial.

Com a globalização da indústria exportadora de café, os fornecedores e prestadores de serviços guatemaltecos têm interesse em direcionar suas estratégias para o desenvolvimento de tecnologias agrícolas para mercados emergentes, podendo no futuro alcançar posições mais favoráveis no mercado cafeeiro internacional.

#### **5.9. Considerações finais sobre o capítulo**

Neste Capítulo, apresentou-se um panorama do agronegócio do café verde na Guatemala, destacando-se a importância econômica, social e ambiental desse produto para o país. Na Guatemala, 98% do café é cultivado sob sombra e a secagem em terreiros é predominante, embora existam muitos secadores no país e grandes plantas de beneficiamento úmido. O café é mais comumente comercializado em pergaminho seco e as variedades mais cultivadas são Bourbon vermelho, Typica e Maragogipe.

Por dispor de condições de clima, solos, cobertura vegetal e cultivo sob sombra favoráveis para o cultivo do café com características diferentes das “*commodities coffees*”, o país pode oferecer ao mercado um café de qualidade superior e esse tem sido um forte argumento de *marketing* ambiental.

Visando compreender melhor os determinantes de vantagens competitivas sustentáveis do setor cafeeiro da Guatemala, utilizou-se o modelo conhecido como “Diamante de Porter”. A Figura 5.6 resume de forma didática os principais fatores competitivos do setor cafeeiro guatemalteco segundo os quatro determinantes da competitividade nacional preconizados por Porter (1989).

O papel do governo e de organizações como a Anacafé foi discutido na Seção 5.3, tendo sido destacada a atuação do Conselho de Políticas Cafeeiras como máxima autoridade do setor cafeeiro guatemalteco e da Anacafé como um órgão civil, sem fins lucrativos, que tem promovido efetivamente o desenvolvimento e o aprimoramento do setor, particularmente no que tange à melhoria da qualidade e à preservação dos níveis de pureza do café, por meio de programas de auto-regulamentação e da gerência institucional do setor.

A Guatemala tem um programa de *marketing* do setor cafeeiro muito bem estruturado, segundo sete regiões produtoras caracterizadas por altitude, pluviosidade, temperatura, umidade relativa, período de colheita, variedades cultivadas, método de secagem e espécies de árvores de sombra predominantes. A importância do sombreamento no cultivo do café vem do fato de que, juntamente com a qualidade da bebida, o argumento de preservação da natureza tem sido uma das bases do *marketing* do café guatemalteco (CIC, 2009). Existe ainda uma pequena produção de café robusta em regiões mais baixas, mas à medida que o país direciona sua cafeicultura para os nichos de cafés de qualidade diferenciada a produção de robusta cai gradativamente.