

COMPARAÇÃO ENTRE VOLATILIDADES DE PREÇOS RECEBIDOS PELOS CAFEICULTORES PAULISTAS: NATURAIS VERSUS CEREJA DESCASCADO

Celso Luis Rodrigues Vegro¹; Vagner Azarias Martins²

¹ Eng. Agr. MS., Pesquisador Científico do Instituto de Economia Agrícola da Agência Paulista de Tecnologia para o Desenvolvimento dos Agronegócios, São Paulo – SP, celvegro@iea.sp.gov.br

² Estatístico, Dr, Pesquisador Científico do IEA/APTA, São Paulo – SP, vagneram@iea.sp.gov.br

RESUMO: A inovação conhecida por café cereja descascado estabeleceu novo padrão de qualidade para a bebida. Este estudo analisou volatilidade da trajetória dos preços recebidos pelos cafeicultores paulistas entre 2010 e 2014, constatando que embora trate-se de produto especial o cereja descascado manteve padrão para a formação de seus preços sumamente volátil, assemelhando-se nesse quesito ao tipo natural. Aparentemente, a inovação representada pelo descascamento do café não foi capaz de alterar o mecanismo de coordenação via mercado da cadeia, algo que contradiz a teoria estabelecida para o tema. Assim, são necessários novos estudos visando melhor compreender melhor essa discrepância e possibilidades de mudança para outros modos de coordenar as transações envolvendo o cereja descascado.

PALAVRAS-CHAVE: cotações do café, mercado de café, volatilidade, cereja descascado

COMPARISON OF PRICE VOLATILITY RECEIVED BY COFFEE GROWERS IN SÃO PAULO: PULPED NATURAL VERSUS NATURAL

ABSTRACT: The innovation known as pulped natural coffee set a new quality standard for the drink. This study examined the volatility of the price trajectory received by coffee growers in São Paulo between 2010 and 2014, noting that although it is special product the pulped natural kept standard for the formation of their prices extremely volatile, resembling in this regard to the natural type. Apparently, the innovation represented by stripping the coffee has not been able to change the mechanism of coordination via chain market, something that contradicts the theory established for the topic. Thus, new studies are needed to better understand this discrepancy and possibilities of change to other modes of coordinating transactions involving the pulped natural.

KEYWORDS: quotations of the cafe, the coffee market, volatility, pulped natural

INTRODUÇÃO

Na busca pela qualidade da bebida, a história recente da cafeicultura brasileira pode ser segmentada em dois períodos fundamentais: antes e depois da introdução do descascamento do café cereja (CD). Os impactos dessa tecnologia reconfiguraram as fronteiras para a produção de café de alta qualidade no Brasil. Regiões antes consideradas inaptas para a produção de café especial, após a introdução da tecnologia de produção de café CD, puderam ser inseridas dentre os cinturões produtivos reputados pela de alta qualidade da bebida que rotineiramente alcançavam.

Obtêm-se o CD através de processo intermediário entre os dois mais comuns modos de preparo de café existentes: a) os naturais (via seca) e b) os despulpados (via úmida). No preparo natural, os frutos derriçados na lavoura são levados para o terreiro e submetido à secagem. No segundo caso, o café é catado a dedo, descascados sendo removida sua polpa e mucilagem através de fermentação em meio líquido para, em seguida, ser submetido à secagem. No preparo do CD, os frutos derriçados na lavoura são lavados para separação do bóia e de possíveis pedras e torrões de terra. Em seguida os grãos em estado verde, cereja e passa, são submetidos ao descascamento numa grade separadora rotatória em que os verdes permanecem íntegros e os cerejas e passas descascados. Após separação das cascas obtém-se café pergaminho que é seco por meio da exposição solar em terreiro para em seguida completar a secagem em secadores mecânicos de ventilação forçada. A ausência dos cafés verdes e pretos nos lotes descascados, melhora substancialmente o sabor da bebida.

Para além da vantagem intrínseca de obtenção de produto de alta qualidade, valorizado por ágio frente aos melhores cafés obtidos pela via natural, o preparo CD permite diminuição dos custos de secagem em terreiro (redução em até 40% do volume a ser secado) e de armazenagem (retirada das cascas e parte da mucilagem). Ainda, o CD pode mesmo prescindir do rebenefício em decorrência do elevado grau de uniformidade dos grãos assim preparados. Catados eletronicamente, os grãos CD exibem menor quebra de peso da ordem de até 6% do volume preparado, comparativamente a percentagem de catação dos lotes preparados pela via natural. A principal desvantagem do preparo consiste no consumo de água de boa qualidade exigida pelo tanto pelo descascador como pelo desmucilador (VEGRO et al 2007).

Em razão de seus atributos de qualidade, a Bolsa de Nova York chancelou a entrega no físico de café CD brasileiro, quebrando barreira que perdurava por décadas. Ademais, torrefadoras partícipes do mercado gourmet e de alta qualidade (notadamente para o preparo espresso³), encontraram no produto substituto perfeito para os mais custosos cafês lavados colombianos, centro-americanos e quenianos, altamente reputados no mercado internacional. Não se escorrega para o exagero afirmar que com o CD criou-se uma nova especialidade de bebida.

Na agricultura o aparecimento de produtos com características especiais conduz ao estabelecimento de instituições que buscam incrementar a coordenação das transações em âmbito das cadeias produtivas. Atributos como perecibilidade; alta participação da logística nos custos finais; regularidade do padrão de qualidade; oscilação de preços (devido a sazonalidade ou choques aleatórios) e componentes estratégicos de segurança alimentar e do alimento, tornam imprescindíveis a constituição de instituições e de mecanismos/políticas capazes de coordenar/governar o funcionamento as cadeias agroalimentares (AZEVEDO, 2000)⁴.

O empenho das instituições consiste em estabelecer as regras do jogo comercial, restringido as possibilidades para a intervenção humana (normalmente oportunista) e dessa forma procurando baratear a transferência de propriedade do bem/ativo. Uma coordenação institucional mais eficaz (governança) resulta em menores custos de transação, melhor desempenho frente a eventuais mudanças de cenário, diminuição no número e no custo dos conflitos entre cliente e fornecedor.

O incremento da especificidade de um ativo conduzida ao limite determina a verticalização produtiva da firma (modelo hierárquico) como modalidade de coordenação da cadeia (FELIPE & PAULILLO, 2014). Ainda segundo os autores são seis as modalidades de especificidades: a) locacional; b) de ativos físicos; c) de ativos humanos; d) de ativos dedicados a produção; e) de marca e f) temporal. A especificidade promove ainda a ampliação da frequência com que ocorrem as transações, ampliando o interesse pelos ganhos de longo prazo que podem evoluir para a celebração de arranjos contratuais entre as partes (modelo híbrido) que adicionalmente contribui para a diminuição do grau de incerteza envolvido (AZEVEDO, 2000).

No caso do café o mecanismo prevaemente de coordenação da cadeia é o de mercado (terceiro modelo) em que cotações praticadas em praças de referência (normalmente bolsas de mercadorias), são estabelecidas as bases para troca de mãos da propriedade do ativo. São formadas cotações tanto para o mercado físico como para o futuro e nessa modalidade de governança a arbitragem torna-se complexa. No caso do café os desacordos entre fornecedor e cliente são mediados por provedores habilitados pertencentes ao quadro de funcionários da praça que avaliza a transação.

Desse modo constrói-se a principal hipótese deste estudo: em que medida a trajetória de preços do CD exibe menor volatilidade, entendida como medida estatística da tendência de variação de um preço de mercado ou rendimento quantificada pela amplitude do desvio-padrão em torno da média (GASTINEAU. G.L & KRITZMAN, 1999), frente ao café natural, confirmando assim sua natureza específica e demandando, portanto, governança de tipo híbrida por exemplo.

Assim, o objetivo do estudo consiste na comparação entre as médias de volatilidade dos preços recebidos pelos cafeicultores paulistas pelo café natural tipo 6 com o CD com intuito de averiguar a ocorrência de mudanças no quesito destacado.

METODOLOGIA

Foram empregados série de preços mensais para o Estado de São Paulo coletados, consistidos e publicados pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) em parceria com a Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI). A coleta é realizada por meio de questionários estruturados enviados para os cinco principais Escritórios de Desenvolvimento Rural (EDR's) na produção de café: Franca, São João da Boa Vista, Marília, Ourinhos e Bragança Paulista. O período contemplado pela análise perfaz os anos de 2010 a 2014. Para simplificação da apresentação dos resultados as volatilidades foram agregadas em médias trimestrais e média anual.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em termos anuais, os padrões de volatilidade da média dos preços recebidos pelos cafeicultores para ambos os tipos de café são aproximados, ora sendo mais acentuada no natural para em momento seguinte se superada pelo CD. Tal constatação contraria o esperado uma vez que o CD, pela natureza de produto especial, demandaria estruturas de governança mais sofisticadas que a estruturada com bases no mercado (Tabelas 1 e 2).

Tabela 1 – Média percentual de volatilidade trimestral e anual, preços médios mensais recebidos pelos cafeicultores, café natural tipo 6, São Paulo, 2010-2014

Trimestre/Ano	(em %)			
	2010	2011	2012	2013
Jan - Mar	6,03	17,01	12,98	12,89
Abr - Jun	7,21	16,31	14,17	11,45
Jul - Set	25,06	10,58	16,52	64,75
Out - Dez	22,87	11,95	13,48	32,60
Volatilidade Anual	35,35	28,47	28,80	75,54

Fonte: Elaborado a partir de dados básicos do IEA.

TABELA 2 – Média percentual de volatilidade trimestral e anual, preços médios mensais recebidos pelos cafeicultores, CD, São Paulo, 2010-2014

Trimestre/Ano	(em %)			
	2010	2011	2012	2013
Jan - Mar	3,95	15,84	11,86	25,26
Abr - Jun	20,31	24,07	21,85	15,72
Jul - Set	11,81	16,67	21,33	35,96
Out - Dez	27,63	18,35	18,86	29,28
Volatilidade Anual	36,46	37,95	37,64	57,83

Fonte: Elaborado a partir de dados básicos do IEA.

Entre 2010 e 2013 a volatilidade dos preços médios mensais recebidos pelos cafeicultores paulistas de CD esteve próxima dos 40%, expandindo-se ainda mais em 2014, quando beirou a taxa dos 60%. Trata-se, portanto, de produto altamente volátil que segue aquilo que se verifica com o café natural, fazendo de ambos, aparentemente, produtos com a mais elevada volatilidade no conjunto das commodities. O resultado obtido, portanto, não confirma a hipótese teórica.

Talvez, limitação da base de dados consista no perfil do informante. Por atuar no mercado spot tende a formar seus preços nessa base e disso resulte o padrão volátil tão assemelhado entre os dois produtos. Todavia, a qualidade CD vem sendo progressivamente descoberta pelos torrefadores internacionais, induzindo-os a estabelecer estratégias de suprimento em que os contratos (modelo híbrido) sejam a melhor maneira de coordenar os negócios.

Embora exibam cotações mensais, o CD é preferencialmente comercializado junto aos compradores que se especializaram no segmento gourmet (cafés especiais e espresso). É comum que essas transações ocorram por meio de contratos, anotando-se cláusulas de prêmios pela qualidade para o produto e com isso imprimindo padrão menos volátil para as cotações.

CONCLUSÕES

Aparentemente, a longuíssima história de coordenação via mercado da cadeia do café associada a consolidada postura dos agentes econômicos em atuar pautando-se pelas flutuações de preços estabelecida pela praça de comercialização, possui inércia que se sustenta mesmo frente a inovações de caráter disruptor.

Embora exibam cotações mensais, o CD é preferencialmente comercializado junto aos compradores que se especializaram no segmento gourmet (cafés especiais e espresso). É comum que essas transações ocorram por meio de contratos, anotando-se cláusulas de prêmios pela qualidade para o produto e com isso imprimindo padrão menos volátil para as cotações, como também é comum que uma mesma torrefadora adote mais de um modelo para atender as suas necessidades de matéria-prima. A multiplicidade de maneiras de inserção no mercado por parte das firmas demanda a continuidade de estudos que contemplem a temática aqui sumariada.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AZEVEDO, Paulo Furquim de. Nova Economia Institucional: referencial geral e aplicações para a agricultura. Revista de Agricultura e Economia, São Paulo, 47(1):33-52, 2000.
- FELIPE, F.I. & PAULILLO, L.F. de O. Diversidade de mecanismos de governança para a compra de mandioca pelas fecculárias do estado do paraná entre 2004 e 2013. Informa es Econ micas, SP, v. 44, n. 6, nov./dez. 2014. 48-59p.
- GASTINEAU, G.L & KRITZMAN, M. Dicionário de administra o de risco financeiro. São Paulo/SP, BM&F-Bovespa, 1999. 436p.
- SAES, M.S.M & SILVEIRA, R.L.F. Novas formas de organiza o das cadeias agrícolas brasileiras: tendências recentes, in: BUAINAIN, A.M; et al. O Mundo rural no Brasil do século 21 – forma o de um novo padrão agrário e agrícola. Brasília/DF, Embrapa. 2014. 295-316p.

VEGRO, C.L.R.; FRONZAGLIA, T. & VEIGA FILHO, A A, Avaliação de Impactos Multidimensionais da Tecnologia de Descascamento do Café Cereja. Relatório de Pesquisa. Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café. 2007. 32p.

ZYLBERSZTAJN, D. Coordenação e governança de sistemas agroindustriais, in: BUAINAIN, A.M; et al. O Mundo rural no Brasil do século 21 – formação de um novo padrão agrário e agrícola. Brasília/DF, Embrapa. 2014. 267-296p.

³ A premiação brasileira da *illycafé*, por exemplo, há vários certames seleciona entre os 10 mais destacados cafés apenas os descascados, atestando sua superioridade em termos de qualidade sobre os naturais.

⁴ Na ciência econômica as escolas de pensamento que analisam esses fenômenos concentram-se nas chamadas Nova Economia Institucional (NEI) e Economia dos Custos de Transação (ETC). Para maiores detalhes consultar: ZYLBERSZTAJN, 2014 e SAES, M.S.M & SILVEIRA, R.L.F, 2014.