

Veículo:	FAEMG	Editoria:	Notícias	Página:		Data:	12/09/2013
Tipo:	INTERNET	Assunto: Produtores da Mantiqueira buscam Denominação de Origem					
Unidade citada jornal: Embrapa Café							
Fonte citada: Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []				Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []			
Posição Gráfica: 02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []				Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []			
Gênero: Crônica [] Entrevista [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []							
http://www.faemg.org.br/News.aspx?Code=3897&ParentCode=139&ParentPath=None&ContentVersion=R							



quinta-feira, 12 de setembro de 2013

Produtores da Mantiqueira buscam Denominação de Origem

Diário do Comércio

Com o intuito de diferenciar e valorizar o produto final, 25 municípios da Serra da Mantiqueira no Sul de Minas Gerais estão prestes a conseguir junto ao Instituto Nacional da Propriedade Intelectual (Inpi), ligado ao governo federal, o registro de Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem (DO). Esse certificado permite a distinção do café de outros de mesma categoria e pode aumentar o valor do produto de 15% a 20%.

A Serra da Mantiqueira, na região onde se produz café, está a uma altitude de 900 a 1,4 mil, possui topografia e clima bastante particulares. A microrregião reúne cerca de 8 mil cafeicultores, sendo 82% agricultores familiares (de acordo com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais - Emater-MG), que produzem anualmente cerca de 1 milhão de sacas e geram aproximadamente 150 mil empregos diretos e indiretos, de acordo com o Sebrae (Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Minas Gerais).

"Além disso, o café produzido na região é classificado como especial, com base nos critérios definidos pela Specially Coffee Association of America", destaca Margarete Volpato, pesquisadora da Epamig (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais).

Desde 2006, Volpato e Tatiana Grossi, pesquisadoras do Laboratório GeoSolos da Epamig e a pesquisadora da Embrapa Café Helena Maria Ramos Alves realizam na região estudos que atestam peculiaridades do produto. A obtenção da Denominação de Origem depende de comprovação técnico-científica, por isso a importância da parceria do GeoSolos/ Epamig com a associação dos produtores de café.

Tatiana Grossi explica que o estudo funciona como um documento para que os produtores de café da região solicitem a certificação. "Elaboramos o diagnóstico do meio físico - mapeamento das áreas cafeeiras, relevo e clima da região - e os mapas de uso e ocupação da terra para a região da Indicação Geográfica e quantificamos as áreas de café por município. Os estudos para a solicitação da DO estão em fase final e serão submetidos ao Inpi pela associação de produtores", explica.

Singularidade

Segundo o chefe da Divisão de Propriedade Intelectual da Epamig, Marcelo Alves, a Indicação Geográfica faz com que o produto ganhe aspectos de singularidade. "Existem vários espumantes produzidos no mundo, mas apenas o de uma determinada região da França recebe o nome de Champagne. o mesmo que ocorre com os queijos Serro e Canastra. Há uma identificação territorial, uma rastreabilidade, que permite atestar a qualidade e assegurar maior valor de mercado ao produto", afirma.

Pesquisadores e representantes da Aprocam (Associação de Produtores de Café da Mantiqueira) e da Cocarive (Cooperativa Regional do Vale do Rio Verde) estimam que a Indicação Geográfica, vai dar visibilidade ao café da região e estimular as vendas inclusive para o exterior.