

Veículo: CAFÉ POINT	Editoria: Notícias	Página:	Data: 14/01/2013
Tipo: INTERNET	Assunto: Embrapa lança edital para mudas do café Conilon BRS Ouro Preto		
Unidade citada jornal: Embrapa Rondônia, Embrapa Produtos e Mercado, Consórcio Pesquisa Café e 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.cafepoint.com.br/cadeia-productiva/giro-de-noticias/embrapa-lanca-edital-para-mudas-do-cafe-conilon-brs-ouro-preto-82070n.aspx			



Embrapa lança edital para mudas do café Conilon BRS Ouro Preto

postado há 2 dias atrás

A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), realizará seleção de produtores de mudas interessados na multiplicação e comercialização de mudas da cultivar de café Conilon BRS Ouro Preto, desenvolvida pela Embrapa Rondônia. A abertura do processo de seleção será realizada às 9 horas do dia 22 de janeiro, na sede da Embrapa Produtos e Mercado, em Brasília/DF. A BRS Ouro Preto é a primeira cultivar de café recomendada especialmente para Rondônia.

Podem participar do processo pessoas jurídicas e físicas inscritas no Registro Nacional de Sementes e Mudas (RENASSEM), como produtores de mudas com habilitação para cafeeiro. Os documentos de habilitação e classificação deverão ser entregues à Embrapa diretamente ou via correio no seguinte endereço: Embrapa Produtos e Mercado, localizada no Parque Estação Biológica - PQEB, s/n, Edifício Sede, Térreo - Sala de Reuniões, CEP 70770-901, Asa Norte, Brasília/DF. A data limite para a chegada da documentação na Embrapa é até as 14 horas do dia 21 de janeiro.

“Esta etapa de seleção dos viveiristas está viabilizando a chegada desta inovação tecnológica para a cafeicultura rondoniense, pois com a multiplicação das mudas da BRS Ouro Preto elas poderão chegar aos produtores”, explica o chefe de transferência de tecnologia da Embrapa Rondônia, Samuel Magalhães.

O edital completo está [disponível aqui](#).

Café Conilon BRS Ouro Preto - A cultivar de café Conilon BRS Ouro Preto (*Coffea canephora* Pierre ex Froehner) é a primeira desenvolvida pela Embrapa, sendo resultado de estudo conduzido pela Embrapa Rondônia em parceria com o Consórcio Pesquisa Café, cujo programa de pesquisa é coordenado pela Embrapa Café. Ela é recomendada especialmente para Rondônia – segundo produtor de café conilon do Brasil – e foi obtida pela seleção de cafeeiros com características adequadas às lavouras comerciais do estado e adaptada ao clima e ao solo da região. Sua denominação é uma homenagem ao município de Ouro Preto do Oeste, centro pioneiro da colonização oficial do antigo território de Rondônia.

A Conilon BRS Ouro Preto tem potencial para aumentar a produtividade da cafeicultura em Rondônia, contribuindo para a sustentabilidade econômica e social de mais de 40 mil pequenas propriedades de cafeicultura no estado. A produtividade média do café em Rondônia é de 11 sacas/ha, já a da Conilon BRS Ouro Preto é de 70 sacas/ha.

Essa variedade também poderá ter sua recomendação estendida para outras regiões da Amazônia, o que é importante para o aumento da renda da agricultura familiar e da fixação do homem no campo no norte brasileiro. O sistema de produção preconizado para o cultivo desta variedade é compatível com as práticas ambientais agronomicamente recomendadas, colocando essa tecnologia como promotora da preservação ambiental. Além disso, o aumento da produtividade decorrente da adoção dessa variedade permite produzir mais em menor área, diminuindo a pressão sobre a floresta.

As informações são do Mapa, adaptadas pelo CaféPoint.