

Veículo: SOCIEDADE NACIONAL DE AGRICULTURA		Editoria: Notícias	Página:	Data: 06/05/2013
Tipo: INTERNET		Assunto: Primeira cultivar de café da Embrapa será comercializada		
Unidade citada jornal: Embrapa Rondônia, Consórcio Pesquisa Café, Embrapa Café e Embrapa Produtos e Mercado				
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://sna.agr.br/2013/05/primeira-cultivar-de-cafe-da-embrapa-sera-comercializada/				



Primeira cultivar de café da Embrapa será comercializada

Publicado em 6/05/2013



Conilon BRS Ouro Preto

BRS Ouro Preto é resultado de 15 anos de pesquisa

A cultivar de café Conilon BRS Ouro Preto é resultado de 15 anos de pesquisa conduzida pela Embrapa Rondônia no âmbito do Consórcio Pesquisa Café, cujo programa de pesquisa é coordenado pela Embrapa Café. As mudas da BRS Ouro Preto devem começar a ser vendidas aos cafeicultores do Estado no prazo de um a dois anos.

A nova variedade tem potencial para aumentar a produtividade e promover a sustentabilidade econômica e social de mais de 40 mil pequenas propriedades de cafeicultores em Rondônia e poderá ter sua recomendação estendida para outras regiões produtoras do País. A produtividade média do café em Rondônia é de 11 sacas/ha, enquanto a da Conilon BRS Ouro Preto é de até 70 sacas/ha.

Etapas da comercialização – De acordo com o chefe de Transferência de Tecnologia da Embrapa Rondônia, Samuel Oliveira, a parceria com os viveiristas credenciados foi formalizada. Os selecionados são: Arlindo Schulz e Miguel Constance Martins, de Alto Alegre; Nelson Eri Plantkow e Valdecir Piske da Silva, de Alta Floresta; Viveiro Nova Estrela, de Rolim de Moura; Antônio Guilherme Gotz, de Seringueiras, e Reonides Pezzin, de Buritis. Veja mais informações na página da Embrapa Produtos e Mercados (http://www.snt.embrapa.br/produtos/mostrar_produto/271/).

Atributos positivos – A Conilon BRS Ouro Preto é uma cultivar clonal 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, com tolerância aos principais estresses climáticos da região: alta temperatura, elevada umidade do ar e déficit hídrico moderado.

O sistema de produção preconizado para o cultivo dessa variedade é compatível com as práticas ambientais agronomicamente recomendadas, o que faz dessa tecnologia promotora da preservação ambiental. Além disso, o aumento da produtividade decorrente da adoção dessa cultivar permite produzir mais em menor área, diminuindo a pressão sobre a floresta.

Destina-se a cafeicultores que utilizam tecnologia recomendada para o cultivo, incluindo calagem, adubação química, poda de condução, controle de pragas, doenças e plantas daninhas. A nova cultivar é indicada para o cultivo em sequeiro ou com irrigação. Sua denominação é uma homenagem ao município de Ouro Preto d'Oeste, centro pioneiro da colonização oficial do antigo território de Rondônia.

Café robusta (*Coffea canephora*) – é uma espécie de café originária da África Ocidental cultivada principalmente no Sudeste Asiático, na África e no Brasil. Aproximadamente um terço do café produzido no mundo é robusta, incluído nos cafés instantâneo e expresso de forma a tornar o café cremoso. Essa espécie contém duas vezes mais cafeína que a arábica.

Cafeicultura em Rondônia – O Estado é o sexto maior produtor de café do País e ocupa a segunda posição nacional em cultivo de conilon, atrás apenas do Espírito Santo. O café é a cultura perene mais difundida, compondo uma das principais fontes de renda de inúmeras famílias da zona rural. De modo geral, o cultivo do café robusta em Rondônia é feito em pequenas áreas, com pouco emprego de tecnologia e grande aproveitamento de mão de obra familiar. Cerca de 90% da área cafeeira é plantada com a espécie robusta, sendo a cultivar conilon utilizada em aproximadamente 95% das propriedades.

Segundo a Companhia Nacional de Abastecimento – Conab, cerca de 40 mil pequenas propriedades do Estado produzem o café conilon. A produtividade média dos cafezais no Estado de Rondônia é baixa (11,33 sacas por hectare nesta nova safra e 10,88 sacas por hectares na safra anterior), devido a fatores como sistema de cultivo pouco racional, práticas inadequadas, elevados custos de insumos e mão-de-obra, baixa fertilidade dos solos, indisponibilidade de crédito, veranicos, cafezais decadentes, entre outros. Linhas de pesquisa realizadas em parceria com instituições participantes do Consórcio Pesquisa Café aliadas a ações de transferência de tecnologia vêm buscando alternativas que gerem desenvolvimento das lavouras com sustentabilidade.

Saiba mais sobre a BRS Ouro Preto no site da Embrapa Produtos e Mercados (<http://www.cpafr.embrapa.br/portal/noticia/309/>).

Consórcio Pesquisa Café – Congrega instituições de pesquisa, ensino e extensão localizadas nas principais regiões produtoras do País. Seu modelo de gestão incentiva a interação das instituições e a otimização de recursos humanos, físicos, financeiros e materiais. Foi criado por dez instituições: Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola – EBDA, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa, Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – Epamig, Instituto Agrônômico – IAC, Instituto Agrônômico do Paraná – Iapar, Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – Incaper, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa, Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro – Pesagro-Rio, Universidade Federal de Lavras – Ufla e Universidade Federal de Viçosa – UFV.

Fonte: Embrapa Café