

| | | | | | | | |
|---|-----------------|---|-----------------|--|--|--------------|-----------------|
| Veículo: | SEAPA | Editoria: | Notícias | Página: | | Data: | 02/10/15 |
| Tipo: | INTERNET | Assunto: Indicação Geográfica é alternativa para agregar valor ao café | | | | | |
| Unidade citada jornal: Embrapa/Epamig | | | | | | | |
| 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.agricultura.mg.gov.br/cidadao/banco-de-noticias/story/2468-indicacao-geografica-e-alternativa-para-agregar-valor-ao-cafe | | | | | | | |

Indicação Geográfica é alternativa para agregar valor ao café

Minas é o maior produtor de café do Brasil

02 de Outubro de 2015, 15:55



(Belo Horizonte – 02/10/2015) A Indicação Geográfica associa produtos e serviços a peculiaridades do local de origem. A certificação reconhece o bem por uma característica única ligada aos recursos naturais, clima, solo, vegetação ou a características humanas e culturais da região e agrega valor. No Brasil e no mundo muitos produtos são identificados por diferenciais relacionados ao território, vinhos, queijos, doces, cafés, entre outros.

Um trabalho realizado pelas pesquisadoras do Laboratório de Geoprocessamento da EPAMIG em Lavras, nos municípios de Machado, Poço Fundo e Campestre no Sul de Minas pode embasar uma possível Indicação Geográfica dos cafés da região. “Alguns dados precisam ser atualizados, mas a base está pronta. Quando falamos de Indicação Geográfica do café, nos atemos aos cafés especiais. Nesse trabalho pudemos atestar que as características ambientais da região favorecem a obtenção do produto de qualidade”, afirma a pesquisadora da Embrapa/ EPAMIG, Helena Alves. As principais constatações do estudo foram apresentadas por Helena e pela pesquisadora da EPAMIG, Margarete Volpato, durante o 3º dia de campo Cafeicultura de Montanha realizado em Machado, no dia 30 de setembro.

Em Minas Gerais existem duas indicações geográficas para o café, sendo uma Denominação de Origem na Região do Cerrado Mineiro e uma Indicação de Procedência para a Região da Mantiqueira (registro embasado no trabalho das pesquisadoras Helena, Margarete e Tatiana Grossi). “O levantamento consiste em identificar, mapear e a caracterizar os ambientes cafeeiros dos municípios/ e ou região e também as características humanas e culturais para apontar características que diferenciam determinado produto de outros similares produzidos fora daquele território, como ocorre, por exemplo, com o Champanhe da região francesa, o Vinho do Porto e a cachaça brasileira”, explica Helena.

Outras duas regiões do Estado que produzem cafés diferenciados em área demarcada pelo "terroir" são Matas de Minas e Chapada de Minas, que geram produtos com características inerentes destes territórios.

Cuidados com o café

Durante o dia de campo Cafeicultura de Montanha, pesquisadores da EPAMIG orientaram produtores e estudantes para o controle de pragas do cafeeiro, com ênfase no broca do café; poda do cafeeiro; e qualidade da bebida. O casal de produtores de café e leite José Luciano e Marlene Martins se interessou, principalmente, pelas práticas de poda. Eles possuem 15 mil pés de café na região de Turvolândia e fornecem para a Cooperativa Agrária de Machado – Coopama. “Aprendi mais sobre o jeito de podar os pés de café e quero saber mais sobre o controle de pragas”, disse José Luciano.

Produtor de café, há 15 anos, Paulo Guiraldelli, produz 30 sacas de café em uma propriedade certificada no município de Machado e pretende exportar. “A área menor facilita o trabalho. O cuidado é mais fácil e podemos nos dedicar a todos as etapas do processo. A colheita é manual via seca, não temos grandes equipamentos, mas não nos descuidamos do produto final”, afirma.

Alunos dos cursos Agronomia e Técnico Agrícola do Instituto Federal Sul de Minas – campus Machado - participaram do evento como parte da programação da Semana de Ciências Agrárias da Instituição. “É uma atividade complementar ao currículo e bastante importante para nossos estudantes que se envolveram na organização do evento, auxiliando na definição dos temas e contatos com palestrantes. O evento fortalece também nossa parceria com a EPAMIG”, assegura o coordenador de geral de extensão do IFSul de Minas, Nikolas de Oliveira Amaral.

