

abpi.empauta.com

Associação Brasileira da Propriedade Intelectual
Clipping da imprensa

Brasília, 06 de janeiro de 2020 às 08h02
Seleção de Notícias

Folha de S.Paulo | BR

Marco regulatório | INPI

Cafés especiais ajudam produtores de Minas a conquistar novos mercados 3

MPME

Cafés especiais ajudam produtores de Minas a conquistar novos mercados

MPME



Agricultores investem em processos para beneficiar os grãos e conseguir certificados de origem

Marília Miragaia

Cafeicultores da região do Cerrado Mineiro, no noroeste do estado, estão expandindo o cultivo de grãos especiais e apostando em um certificado de origem para valorizar sua produção e conquistar novos mercados.

Para ser chamado de especial, o café deve ser livre de impurezas e seguir parâmetros de aroma e sabor (ter acidez equilibrada, por exemplo), entre outras exigências, de acordo com a Associação Brasileira de Cafés Especiais.

O investimento nesse cultivo atende a uma demanda crescente. Segundo estimativa da entidade, o consumo nacional de cafés especiais aumentou 15% entre 2018 e 2019, chegando a 72 mil toneladas.

Na fazenda Semente, no município de Patrocínio, a duas horas de Uberlândia, o plantio desses cafés começou há dois anos. Na última colheita, os grãos especiais representaram cerca de 10% da produção.

Virgínia Siqueira, 50, dona da propriedade, diz que o café especial ajuda a abrir mercados, mas requer mais cuidados que o produto comum, da lavoura à armazenagem.

Para conseguir cafés de nível superior, muitas vezes é preciso fazer a colheita manual, na qual são selecionados com maior precisão os grãos maduros, que vão proporcionar doçura à bebida.

A família da agricultora atua no Cerrado Mineiro desde os anos 1970, quando a cafeicultura se iniciou por ali, segundo a Federação dos Cafeicultores do



Alan Michel Batista e sua mãe, Soraiza Batista, em sua propriedade no Cerrado Mineiro



Paul Lucas, Virgínia (centro) e Maria Vitória Siqueira, da Fazenda Semente, em Patrocínio (MG)

Continuação: Cafés especiais ajudam produtores de Minas a conquistar novos mercados

Cerrado. "Naquela época, ninguém acreditava que era possível produzir um produto de qualidade na região", afirma Virgínia.

Mas avanços foram conseguidos com a adição de calcário para corrigir o solo ácido e como desenvolvimento de sistemas de irrigação, entre outros processos.

Cerca de 40 anos depois do início do plantio, a área que compreende 55 municípios, entre eles Patrocínio conquistou a **denominação** de origem Região do Cerrado Mineiro, a primeira voltada a cafés no país.

Regulamentado pelo **Inpi (Instituto** Nacional de Propriedade Industrial), o título indica que os grãos produzi dos ali têm características exclusivas, relacionadas àquela localidade e ao conhecimento dos seus produtores.

Para obter a denominação, o cafeicultor precisa cumprir uma série de exigências. Por exemplo: plantar grãos da espécie arábica e produzir um café com no mínimo 80 pontos na escala que vai de zero a cem da SCA (Specialty Coffee Association). A classificação considera diferentes critérios, como aroma, sabor, acidez e maturação dos grãos.

O café especial, com selo **denominação** de origem, é usado pelo cafeicultor para mostrar a qualidade da sua produção. Mas é comum que ocupe só uma parte da lavoura, em razão do maior rigor exigido, diz o engenheiro agrônomo Juliano Tarabal, superintendente da Federação dos Cafeicultores do Cerrado.

Também de Patrocínio, o cafeicultor Alan Michel Batista, 21, estima que 20% dos 13 hectares de sua fazenda sejam dedicados a grãos com selo de **denominação** de origem.

Alan decidiu cultivar cafés especiais há dois anos, para renovar a produção familiar, que começou com seu avô.

"Investimos aos poucos porque ainda é um mercado em fase inicial. Mas, com os resultados, já deu para aumentar a produção", diz ele, que trabalha ao lado da mãe, Geral da Francisca Batista, 51.

O agricultor recebe, em média, R\$ 480 pela saca (60 quilos) de café comum. A de especial pode chegar ao triplo desse valor.

Para aprimorar a produção, Alan construiu um terreiro suspenso, no qual os grãos ficam em uma espécie de cama elevada feita com telas, que proporciona uma secagem mais lenta e homogênea.

O processo difere do método mais comum, chamado de terreiro, feito no chão de um pátio. O investimento de R\$ 7.000 na estrutura foi pago em cerca de um ano.

No fim de 2018, Alan lançou a Alado, sua marca própria de café, como forma de se aproximar de cafeterias e se destacar no setor - a maioria dos cafeicultores comercializa somente o grão verde.

A ideia de estreitar o contato com o consumidor final também é compartilhada por Gabriel Nunes, 30, da Nunes Coffee. Para ele, hoje há um interesse maior em relação ao café, em um movimento parecido com o que já aconteceu com vinhos e queijos.

Formado em agronomia, Gabriel deu novos ares à produção da fazenda, fundada em 1984 por seu pai, Osmar Pereira Nunes Júnior, 54, com quem divide a liderança do negócio.

O agrônomo introduziu um trabalho de mapeamento de variedades (são 32 em teste e 15 usadas comercialmente) e montou um laboratório para fazer controle biológico de pragas e doenças, reduzindo em 30% o uso de defensivos.

Desde 2014, ele também faz a fermentação do café, técnica que vem fazendo sucesso entre baristas. Nella, os grãos são colocados para fermentar em tanques, em um processo que reúne diferentes variáveis

Continuação: Cafés especiais ajudam produtores de Minas a conquistar novos mercados

- entre elas, o grau de amadurecimento do grão, o tipo de variedade usada e o cálculo do tempo de fermentação.

O resultado são bebidas com um perfil frutado difícil de conseguir no processo convencional, explica Garam Um, dono da Um Coffee Co, cafeteria que tem quatro unidades em São Paulo.

Com um de seus cafés fermentados, Gabriel participou, em 2017, de um concurso com cafés brasileiros seguido de um leilão da Cup of Excellence, composto por um júri internacional. Ele faturou R\$ 55 mil por cada saca - o que ajudou a renovar a estrutura da fazenda.

Muitos cafeicultores da região começaram a reservar uma parte da produção de café especial para ser enviado a concursos. "Ficar entre os finalistas ajuda a potencializar o negócio", afirma Alan.

Para ele, o mercado de cafés especiais é um caminho para rentabilizar toda a produção.

"Como somos pequenos produtores, fazer essa transição é essencial porque nos ajuda a melhorar o retorno financeiro", diz.

A jornalista viajou à convite do Sebrae-MG

-

Como funcionam as **indicações** geográficas no Bra-

sil

As **indicações** geográficas têm como proposta relacionar uma mercadoria ou um serviço a um território. Certificadas pelo **Inpi (Instituto Nacional de Propriedade Industrial)** no Brasil, elas ajudam a regulamentar processos com a intenção de agregar valor ao produto e proteger a região produtora. Há duas categorias no país

Indicação de procedência (IP)

Certifica uma localidade (cidade ou região) que se tornou conhecida por fabricar ou extrair um determinado produto. Por exemplo, a farinha de uarini (de mandioca), produzida em Uarini e região, no estado de Amazonas, é dona de um certificado

Denominação de origem (DO)

Determina que aquele produto ou serviço tem características particulares, que não podem ser reproduzidas em nenhum outro lugar do mundo.

Essas especificidades se devem ao meio geográfico, a fatores naturais e ao conhecimento desenvolvido ali. Entre as denominações brasileiras, estão a do Vale dos Vinhedos, no Rio Grande do Sul. A denominação de cafés Região do Cerrado Mineiro foi reconhecida em 2013

Índice remissivo de assuntos

Denominação de Origem
3

Marco regulatório | INPI
3