

# Governo de Minas Gerais realiza o I Seminário Estadual da Cachaça Artesanal de Alambique

Qua 11 abril

O [Governo de Minas Gerais](#), por meio da [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), realiza nos dias 17 e 18 de abril o I Seminário Estadual da Cachaça Artesanal de Alambique. O evento será realizado no Crea-MG, em Belo Horizonte, e as inscrições gratuitas já estão abertas.

O evento espera reunir produtores, técnicos, comerciantes, empresas e instituições que estejam alinhadas com as ações relacionadas à qualidade, segurança e certificação da cachaça artesanal de alambique.

A participação da cachaça artesanal vem crescendo no ranking dos produtos que se destacam no cenário do agronegócio mineiro e despertando a atenção do mercado internacional, mas não como commodity, a exemplo dos grãos soja e milho e sim como bebida gourmet.

Na avaliação do superintendente de Apoio à Agroindústria da Secretaria de Agricultura, Gilson Sales, o segmento vem passando por uma mudança no perfil do consumidor, que está cada vez mais sofisticado, seletivo e exigente quanto à qualidade.

## Produção

A produção mineira está em torno de 150 milhões de litros. O estado tem pouco mais de 4,2 mil alambiques informais. Segundo a Associação Nacional dos Produtores de Cachaça (Anpaq), 700 são registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), órgão federal responsável pelo registro.

O estado possui um programa de certificação da bebida, o Certifica Minas Cachaça. Executado pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), o programa conta com 18 marcas certificadas. Segundo o superintendente Gilson Sales, para atender a este novo perfil de mercado o produtor deve investir na certificação da produção, tema que será um dos destaques do seminário.

“Os programas de certificação são de adesão voluntária, mas é um investimento que o produtor faz em seu negócio. O processo valoriza e promove a marca, coloca o produtor em dia com a legislação, permitindo que ele saia da clandestinidade para o mercado formal e abre as portas de um nicho de mercado que procura exatamente por este produto diferenciado”, afirma Sales.

## Tributação

Outro tema de grande interesse do setor produtivo que será abordado, durante o seminário, é o Simples Nacional. Segundo o superintendente do Sindicato das Indústrias da Cerveja e Bebidas em Geral (SindBebidas), Cristiano Lamêgo, será explicado aos produtores como vai ser a

tributação a partir do momento em que se optar por esse regime tributário diferenciado.

“Esta é uma conquista do setor, aprovada em janeiro deste ano. Quem optar pelo Simples Nacional vai ter uma redução em torno de 60% a 70% no volume de imposto”, avalia Lamêgo.

O I Seminário Estadual da Cachaça Artesanal de Alambique é realizado em parceria com as instituições vinculadas ao sistema operacional da Agricultura (Emater-MG, Epamig e IMA) e tem o apoio da Anpaq, SindBebidas, Expocachaça, Sebrae-MG e o Centro Universitário UNA.

**Serviço:**

I Seminário Estadual da Cachaça Artesanal de Alambique

Data: 17 e 18 de abril

Local: CREA-MG – Av. Álvares Cabral, 1600 – Santo Agostinho/BH

Inscrições gratuitas: [www.sympla.com.br](http://www.sympla.com.br) (I Seminário Estadual da Cachaça Artesanal de Alambique)

Informações: (31) 3915-8554 / [saag@agricultura.mg.gov.br](mailto:saag@agricultura.mg.gov.br)