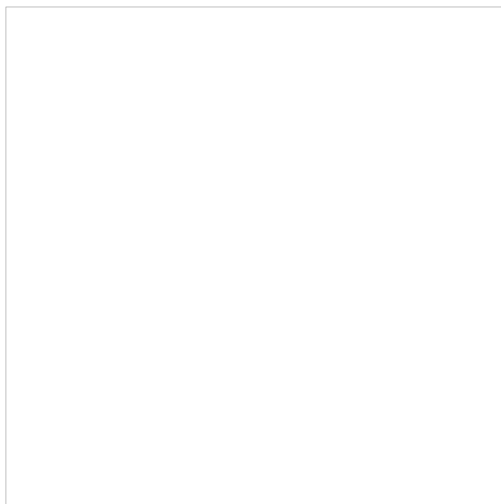


Secretaria de Agricultura abre inscrições para o II Seminário Mineiro da Cachaça

Sex 01 novembro



Evento é realizado pela Secretaria de Agricultura (Crédito: Divulgação /

Seapa)

Estão abertas as inscrições para o II Seminário Mineiro da Cachaça, que será realizado nos dias 13 e 14 de novembro, em Belo Horizonte. O evento é gratuito e tem como público-alvo produtores, apreciadores, empresários, empresas e instituições que praticam ações visando à qualidade, segurança, legalização e certificação do destilado.

Durante dois dias, os participantes irão acompanhar painéis sobre tendências, valorização e inovação para o mercado de bebidas; mercado e marketing; a cachaça como patrimônio cultural; legislação ambiental; certificação e avanços científicos da bebida, entre outros temas.

O objetivo do seminário, explica Renata De Paoli, diretora de Agroindústria e Cooperativismo da [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), é promover a atualização de produtores e profissionais que atuam no setor, além de estimular discussões relativas a aspectos da produção e comercialização da bebida. As inscrições devem ser feitas [neste link](#).

O evento é realizado pela Seapa e suas vinculadas - [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), [Emater-MG](#) e [Epamig](#) -, em parceria com o Sindicato das Indústrias de Cerveja e Bebidas em Geral do Estado de Minas Gerais (Sindbebidas), Associação Brasileira dos Responsáveis Técnicos de Destilarias (ABRTB) e portal Cachaciê. O apoio é do Sistema Fiemg, Faemg, Sebrae-MG, União Brasileira para a Qualidade (UBQ), Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) e Instituto Brasileiro da Cachaça (Ibrac).

Políticas públicas

O [Governo de Minas](#), por meio da Seapa e suas vinculadas, realiza políticas públicas para incentivar os produtores a regularizarem suas produções e conscientizar a população quanto ao consumo de bebidas com registro sanitário, iniciativas que contribuem para o desenvolvimento do setor.

Integram as ações governamentais a assistência técnica oferecida pela Emater-MG e a Câmara Técnica da Cachaça, que atua como elo entre o Estado, o setor produtivo e o consumidor. As reuniões ordinárias são realizadas a cada seis meses e, nesses encontros, são discutidas tratativas que têm como objetivo promover o desenvolvimento de políticas públicas que atendam aos interesses de todos os envolvidos.

Já o Programa Certifica Minas visa assegurar a qualidade da cachaça e de outros produtos agropecuários e agroindustriais produzidos no estado, estimulando a sustentabilidade de seus sistemas de produção. Os auditores do IMA avaliam todas as etapas do processo produtivo, incluindo a gestão da propriedade, responsabilidade social e ambiental. Após a aprovação, os produtores podem utilizar o selo de conformidade do programa nas cachaças certificadas. Além do Certifica Minas, outras opções são os selos de cachaça sem agrotóxicos (SAT), cachaça orgânica e IMA/Inmetro.

Produção

Minas Gerais é o maior produtor de cachaça artesanal do país, com 200 milhões de litros por ano (50% da produção nacional neste segmento). No estado, a atividade é responsável pela geração de mais de 100 mil empregos diretos e cerca de 300 mil indiretos.

No último ano, a Emater-MG, vinculada da Seapa, prestou assistência a mais de 1,3 mil agroindústrias, responsáveis pela produção de 33 milhões de litros da bebida. Desse total, mil estabelecimentos pertencem à agricultura familiar. As agroindústrias de cachaça estão distribuídas em quase todas as regiões de Minas Gerais, mas a maior concentração está na regional de Salinas, no Norte do estado, com 312 estabelecimentos que possuem reconhecimento como indicação geográfica para a produção da bebida.

As exportações mineiras de cachaça geraram, em 2018, receita de aproximadamente US\$ 700 mil, segundo dados do Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços (MDIC). Estados Unidos e Uruguai foram os principais mercados para o produto mineiro.

Curiosidades

Para ser considerada cachaça, a bebida deve atender aos seguintes critérios da Instrução Normativa 13/2005, do Ministério da Agricultura: aguardente de cana produzido no Brasil, com graduação alcoólica de 38% a 48% em volume, a 20°C, obtida a partir da destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, com características sensoriais peculiares e podendo ser adicionada a açúcares em até 6 g/l.

Quanto à produção, a cachaça pode ser fabricada em dois tipos de processos: industrial e artesanal. A produção industrial ocorre em grande escala, em colunas de aço inox com bateladas contínuas. Já a produção artesanal, conhecida popularmente como “cachaça de alambique”, é realizada em escala menor, em alambique de cobre e de forma descontínua.

A bebida é conhecida por vários nomes e alguns deles são curiosos, como “mata-bicho”, “branquinha”, “parati”, “bicha”, “água que passarinho não bebe”, “marvada”, “veneno” e “boa”.