

Dia Nacional da Cachaça é comemorado hoje

Sex 13 setembro

Treze de setembro é o Dia Nacional da Cachaça, o destilado mais apreciado no Brasil e o terceiro mais consumido no mundo. 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 [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), vinculada da [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#), 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.

Políticas públicas

O Governo de Minas, por meio da Seapa e suas vinculadas (Emater-MG, [Epamig](#) e [Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA](#)), realiza políticas públicas no sentido de incentivar os produtores a regularizarem suas produções, e de conscientizar a população quanto ao consumo de bebidas com registro sanitário, iniciativas que contribuem para o desenvolvimento do setor.



Crédito: Carlos Alberto/Imprensa MG

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 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. “Trata-se de um certificado de conformidade de cumprimento das normas sociais, ambientais, trabalhistas e sanitárias que atestam a qualidade e as boas práticas de fabricação do produto”, explica o superintendente de Abastecimento e Cooperativismo da Seapa, Gilson de Assis Sales.

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 da certificação no Certifica Minas, outras opções são os selos de cachaça sem agrotóxicos (SAT), cachaça orgânica e IMA/Inmetro. “Isso proporciona aos produtores mineiros mais competitividade, favorecendo sua inserção nos mercados nacional e internacional”, afirma o gerente de Certificação do IMA, Rogério Carvalho Fernandes.

Fiscalização

O IMA é o primeiro órgão de defesa agropecuária estadual a trabalhar com inspeção de produção e comercialização de cachaça no país, competência concedida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). “O IMA tem sido demandado, frequentemente, pelo setor de produção da cachaça mineira e por todos os elos que o compõe, como produtores, revendedores e responsáveis técnicos. Temos trabalhado para que o consumidor e apreciador da bebida possa contar com um produto de qualidade e padrão, preconizado pela legislação. Além das ações de inspeção e fiscalização, temos prestado muitas orientações aos produtores, sobretudo quanto à rotulagem do produto”, contextualiza o gerente de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal do IMA, Lucas Guimarães.

Capacitação

Nos dias 13 e 14/11, o Governo de Minas, por meio da Seapa e suas vinculadas, vai promover o II Seminário Mineiro da Cachaça. Também são realizadores do evento o Sindicato das Indústrias de Cerveja e Bebidas em Geral do Estado de Minas Gerais (Sindbebedas), a Associação Brasileira dos Responsáveis Técnicos de Destilarias, Alambiques e Engarrafadoras de Bebidas (ABRTB) e o portal Cachaciê. A Associação Nacional de Produtores de Cachaça de Qualidade (Anpaq) participará como apoiadora.

De acordo com Gilson Sales, o objetivo do seminário 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. “A proposta é também unir produtores, empresas e instituições que estejam alinhadas com as ações relacionadas à qualidade, segurança, mercado, legalização e certificação da cachaça”, diz o superintendente.

A programação terá painéis sobre tendências, valorização e inovação para o mercado de bebidas; mercado e marketing; a cachaça enquanto patrimônio cultural; legislação ambiental; certificação e avanços científicos da bebida, entre outros temas. Informações sobre o II Seminário Mineiro da Cachaça podem ser obtidas pelo telefone (31) 3915-8596.

História

A criação do Dia Nacional da Cachaça, em 2009, é uma iniciativa do Instituto Brasileiro de Cachaça (Ibrac). O 13 de setembro foi escolhido em homenagem à data em que a cachaça foi oficialmente liberada para a fabricação e venda no Brasil, no ano de 1661. Porém, esta legalização só foi possível depois de uma revolta popular, ocorrida no Rio de Janeiro, contra as imposições da Coroa Portuguesa, conhecida como “Revolta da Cachaça”. Até então, a Coroa criava impedimentos para a produção de cachaça no país porque queria que a bebida fosse substituída pela bagaceira, aguardente típico de Portugal.

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 bastante curiosos, como “mata-bicho”, “branquinha”, “parati”, “bicha”, “água que passarinho não bebe”, “marvada”, “veneno” e “boa”.