

Cachaça: tradição no coração dos mineiros

Dom 13 setembro

Coração. Assim é chamada pelos produtores de cachaça a melhor parte do resultado da destilação, o líquido com gosto de tradição que será engarrafado ou depositado em barris de madeira para envelhecer. As histórias de Minas e da cachaça, produzida a partir da fermentação da cana-de-açúcar, se misturam, e marcam presença com lugar de destaque na mesa dos mineiros, sempre acompanhada da nossa tradicional gastronomia.

Não por acaso, o estado é o maior produtor brasileiro da bebida, com 200 milhões de litros por ano. A cachaça é responsável pela geração de mais de 100 mil empregos diretos e 300 mil indiretos em Minas. A importância da iguaria, inclusive, é reconhecida no calendário, com o Dia Nacional da Cachaça, comemorado neste domingo (13/9).

Dados do Anuário da Cachaça 2020, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), indicam que Minas Gerais possui 375 registros de estabelecimentos produtores de cachaça no banco de dados nacional. Além disso, o estado também é o campeão em número de registro de produtos (1.286) e de marcas registradas (1.680).

Diferencial

Jaqueline Santos, assessora técnica da Diretoria de Agroindústrias e Cooperativismo da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), explica que a tradição é um importante elemento na diferenciação da cachaça mineira.

“Ela é produzida em alambiques de cobre e por destilação em bateladas, um processo tradicional e mais lento que a destilação industrial. Nesse processo, há a separação dos compostos indesejáveis da bebida, que são chamados de ‘cabeça’ e ‘calda’, sobrando apenas o que eles chamam de ‘coração’, a fração de melhor qualidade e que preserva os compostos químicos e sensoriais desejados”, detalha.

Salinas é a maior região produtora de cachaça no estado e no Brasil, com 21 estabelecimentos e 125 marcas registradas, também de acordo com Anuário da Cachaça 2020. “Em 2012 foi concedida à região a indicação geográfica, que evita que produtos de origem de outras regiões sejam comercializados como cachaça de Salinas, e, também, garante a qualidade e procedência do produto”, lembra Jacqueline.

Informalidade

A assessora técnica da Seapa explica que o número de produtores é maior do que consta nos registros, já que, infelizmente, ainda existem muitos fabricantes clandestinos. De forma precária e utilizando materiais inadequados, acabam comercializando seus produtos a um preço muito baixo já que não pagam os impostos devidos.

“Essa informalidade prejudica as empresas legalizadas e a qualidade da cachaça que circula no mercado. Por isso, é de extrema importância a ação de fiscalização do IMA, tanto dos produtores como nos postos de vendas, para tornar a competitividade mais leal. Vale ressaltar, também, a importância da conscientização para que o consumidor adquira produtos legalizados, seguros e com garantia de origem”, completa Jaqueline Santos.

Fiscalização

O gerente de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal do IMA, Lucas Guimarães, atua justamente na fiscalização dos estabelecimentos produtores e comerciais de cachaça. Ele destaca que o registro formal do estabelecimento é uma obrigação dos produtores, prevista em lei.

“Essa obrigação legal traz, conjuntamente, o respeito aos aspectos de identidade e qualidade do produto. Portanto, o produto registrado tem, na sua concepção, a busca pela conformidade legal e a segurança alimentar”, detalha.

Além de inspecionar e fiscalizar a produção, padronização, envase e comercialização da bebida, o IMA ainda atende às denúncias de produção irregular; realiza ações de educação sanitária, com foco na regularização e boas práticas de produção; orienta os produtores quanto ao registro de estabelecimentos e produtos e, também, sobre a rotulagem das cachaças; entre outros trabalhos de incentivo e valorização, como a Certificação de Origem e Qualidade da Cachaça (Certifica Minas e Inmetro).

A [Emater-MG](#), vinculada à Seapa, também atua para incentivar a legalização do setor. Coordenador técnico estadual da entidade, Sérgio Brás Regina explica que os técnicos e extensionistas da empresa sempre orientam os produtores a não trabalharem na clandestinidade.

“Sempre recomendo a todos os produtores mineiros que se legalizem. É muito triste ver um trabalhador rural tendo que andar de madrugada para fugir de barreiras como se fosse um bandido. Hoje a legalização está muito mais fácil. Você pode preencher os formulários pela internet, por meio do Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários (Sipeagro), do Mapa. Além disso, o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) está aí para ajudar estes produtores e a Emater-MG tem um passo a passo para a legalização. A gente sabe que os impostos no Brasil para bebidas alcoólicas são muito altos, mas o valor que você ganha ao vender uma cachaça regulamentada compensa”, garante.

Vantagens da legalização

Formada em química, Ana Marta Guimarães Sátyro era apenas uma consumidora apaixonada por cachaça até que um amigo a convidou para ser a responsável técnica pela cachaça Mineiriana, produzida na zona rural de Ipoema, distrito de Itabira. Após anos estudando e se aperfeiçoando na produção de uma bebida de qualidade, hoje ela, além de sócia na fábrica da marca, ainda presta consultoria em produção para outros alambiques.

“A nossa cachaça está legalizada desde 2003 e renovamos o registro há pouco tempo. Isso abre mercado, posso vender na minha região, fora do estado e até exportar. Podemos participar de concursos que mostram a nossa marca para outros estados e profissionais. Além disso, podemos

buscar as certificações, como a do IMA e do Inmetro, que trazem valor agregado à cachaça. O céu é o limite para a cachaça legalizada e de boa qualidade”, afirma a produtora.

Sócia-proprietária da cachaça Prazer de Minas, de Esmeraldas, Kika Chaves conta que a marca já surgiu de forma legalizada. “Meus pais, Euler e Eliane Chaves, resolveram investir em algo tradicional e ao mesmo tempo tecnológico. Procuraram a Universidade Federal de Lavras (Ufla) para se capacitarem e, depois disso, construíram o alambique já seguindo todos os padrões exigidos pelos órgãos competentes”, lembra.

Ainda segundo ela, a família sempre soube da importância do uso da tecnologia para assegurar os padrões de qualidade necessários. “Além de garantir um bom produto, ao seguir os padrões de qualidade conseguimos maior valor agregado no ponto de venda, juntamente às certificações, que comprovam quando ele é orgânico ou sem agrotóxicos. Isso assegura ao consumidor que a bebida é de qualidade, que vale a pena pagar mais por ter todo um cuidado no processo de fabricação”, completa Chaves.

Cartilhas

Em agosto deste ano, o IMA lançou uma cartilha que traz todas as informações sobre o Certifica Minas Cachaça. O objetivo do documento, que pode ser acessado [neste link](#), é difundir o programa de certificação tanto entre os produtores quanto para os consumidores.

O gerente de certificação do IMA, Rogério Fernandes, explica as peculiaridades da certificação da bebida. “O Certifica Minas Cachaça se destaca pelas normas mais voltadas para a agroindústria, como a questão de estrutura, higiene, boas práticas e, até mesmo, análises laboratoriais. Neste escopo, são diversos os parâmetros que precisam ser avaliados para a segurança do consumidor”, esclarece.

Além disso, o IMA disponibiliza outras cartilhas que com os passo-a-passos de processos como a criação de um estabelecimento produtor de bebidas, que pode ser acessado [clikando aqui](#), e de rotulagem da cachaça, disponível [neste link](#).