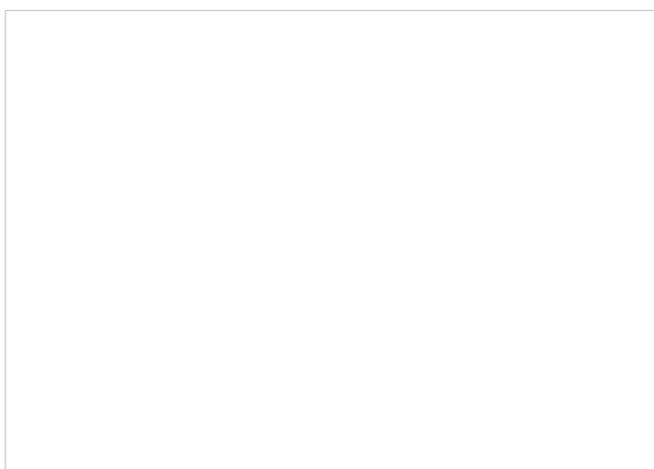


Projeto de pesquisa da Epamig busca agregar valor às cadeias produtivas de café, azeite e vinhos mineiros

Seg 21 agosto

Um projeto de pesquisa coordenado pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) vai contribuir para assegurar a qualidade e autenticidade dos azeites da Serra da Mantiqueira, dos vinhos de colheita de inverno e dos cafés originados nas diferentes regiões de Minas Gerais.



Erasmoo Pereira

A proposta “Agregação de valor às cadeias produtivas do azeite, café e vinho de Minas Gerais por meio da rastreabilidade e caracterização da origem geográfica”, foi aprovada na Chamada 03/2023 - Programa Institucional de Consolidação da Pesquisa Científica e Tecnológica, da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#). O projeto consiste na utilização de técnicas de metabolômica, razão

isotópica, análise elementar e caracterização físico-química para encontrar marcadores altamente correlacionados com a característica distintiva do produto e/ou sua origem geográfica.

O coordenador do projeto, Trazilbo de Paula, destaca que o trabalho busca assegurar meios de preservar a autenticidade e garantir maior segurança a esses produtos, contribuindo assim para o controle da qualidade. “A comunidade científica e instituições internacionais reconhecem a confiabilidade da identificação e quantificação de marcadores moleculares e/ou atômicos em produtos alimentícios”, informa.

Trazilbo explica que reconhecimentos como Marcas Coletivas e Indicações Geográficas (IGs) contribuem para a valorização dos produtos, ao mesmo tempo que os tornam mais visados. “Os produtos identificados pela origem e pelas características de uma determinada região, passam a ser reconhecidos por sua qualidade e autenticidade. Porém, esta valorização os torna mais suscetíveis a fraudes. Com o uso das técnicas propostas, queremos distinguir os ambientes de produção dos azeites, cafés e vinhos das regiões em estudo, contribuindo, inclusive, para evitar o uso indevido das IGs. Além de fornecer embasamento científico para produtores que desejem iniciar um processo de reconhecimento de Indicação Geográfica”.

Diversos estudos têm sido desenvolvidos no mundo com intuito de preservar e garantir maior segurança e autenticidade aos produtos alimentícios, beneficiando tanto produtores quanto consumidores. “Sabemos que o reconhecimento de uma Indicação Geográfica é resultado de um

esforço de produtores ou de prestadores de serviço que se organizam para defender seus produtos ou serviços, motivados por um lucro coletivo e/ou por garantia de mercado. Essas técnicas podem, além de garantir a procedência dos produtos, identificar fraudes que possam prejudicar o consumidor, promovendo critérios justos e uniformes para todas as empresas envolvidas”, finaliza Trazilbo.