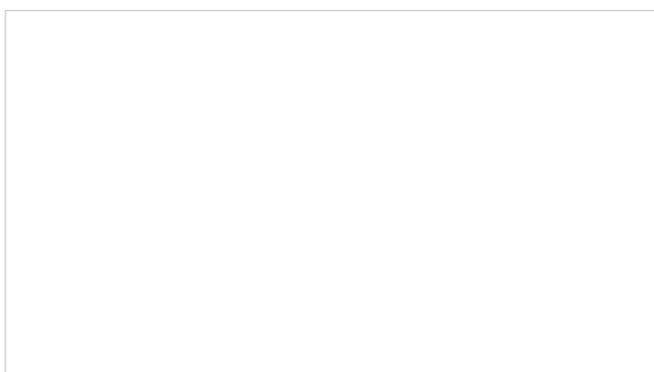


Cachaça mineira: tradição e qualidade garantem emprego e renda no campo

Qui 04 julho

Minas Gerais é líder na produção de cachaça de alambique no Brasil, com volume estimado em 13,5 milhões de litros por ano. Patrimônio cultural dos mineiros desde 2007, pela Lei estadual N° 16.688, o processo tradicional de fabricação em alambique vem passando de geração em geração e representa fonte de emprego e renda para agricultores familiares no estado, assim como o produtor Geraldo Daniel Souza, do alambique Requite do Emboque, no município de Raul Soares, na Zona da Mata.



Sócio
do

Geraldo Daniel e sócios / Crédito: Diego Vargas-Seapa

empreendimento, ele é um exemplo de agricultor familiar identificado pelo “Diagnóstico da Produção da Cachaça de Alambique no Estado”, realizado pelo [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) e lançado, nesta quinta-feira (4/7), durante a abertura da 33ª Expocachaça, em Belo Horizonte. Com produção diária de 250 litros, o empreendimento é considerado de pequeno porte, com a participação da família na condução da atividade há quase três décadas.

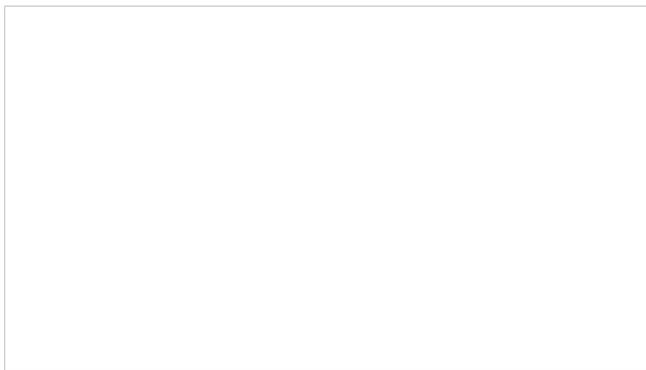
“Nós estamos próximos de usinas de açúcar e álcool, mas o nosso cultivo de cana é pequeno para vender para indústria. Além da tradição do mineiro, a produção de cachaça é uma forma de agregar valor e transformar o negócio numa fonte de renda da família. Hoje, a bebida é bem vista nos mercados nacional e internacional e temos visibilidade para o nosso produto”, afirma o produtor Geraldo Daniel.

Diagnóstico

O levantamento do perfil da produção da cachaça de alambique em Minas foi realizado com o objetivo de conhecer mais profundamente a cadeia produtiva e direcionar ações de promoção e valorização do produto. A publicação já está disponível para consulta [neste link](#).

Foram analisadas as respostas de 106 estabelecimentos de cachaça de alambique registrados junto ao Ministério de Agricultura e Pecuária (Mapa), encaminhadas por meio de formulário on-line, respondidos voluntariamente no ano passado. De acordo com o estudo, Minas é o estado com o maior número de cachaçarias legalizadas no país, com 353 estabelecimentos cadastrados no Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) em 2022.

“A produção da cachaça de alambique é uma tradição mineira que vem passando de geração a geração, com peso significativo na geração de renda e empregos. No ano passado, a bebida foi a mais exportada pelo estado, com um valor aproximado de US\$1,2 milhão. Conhecer os detalhes do setor é uma forma de aprimorar e expandir o trabalho da Secretaria de Agricultura e suas vinculadas”, afirma o Secretário de Agricultura, Thales Fernandes



Diego Vargas / Seapa

O diagnóstico confirmou a representatividade da mão de obra familiar na produção da bebida. Cerca de 45% dos empreendimentos que participaram da pesquisa têm menos de 5 hectares cultivados com cana-de-açúcar e 87% podem ser classificados como de pequeno porte, uma vez que produzem dentro de uma faixa de até 800 litros de cachaça por dia.

Também foram levantadas informações sobre tributação, assistência técnica, municípios com a maior produção, envelhecimento, o cultivo da cana de açúcar, análises da bebida, dentre outros tópicos.

Legalidade

A cachaça do alambique Requite do Emboque é registrada há cinco anos e a legalização trouxe agregação de valor ao produto. “Antes do registro, vendíamos a garrafa pet de 2 litros por R\$ 20. Agora, estamos vendendo na Expocachaça a garrafa de 700 ml por R\$ 40. Valorizamos o produto e conseguimos novos mercados”, afirma.

O [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), responsável pelos registros, realiza a campanha “O legal merece um brinde” com o objetivo de conscientizar a população contra a clandestinidade e divulgar a importância do consumo de produtos seguros, de qualidade, registrados e que atendam à legislação. As ações também são direcionadas aos proprietários de bares, restaurantes e mercados.

Concurso Inédito

A exemplo do que já acontece com os concursos estaduais de qualidade do café e dos queijos artesanais, que garantem visibilidade, valorização e abertura de novos mercados para os produtos, a [Emater-MG](#) está promovendo o 1º Concurso de Avaliação da Qualidade das Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineiras – Cachaças Mineiras 2024.

O produtor interessado deve procurar o escritório da Emater-MG de seu município até o dia 19/7. O regulamento está disponível para consultas [neste link](#).