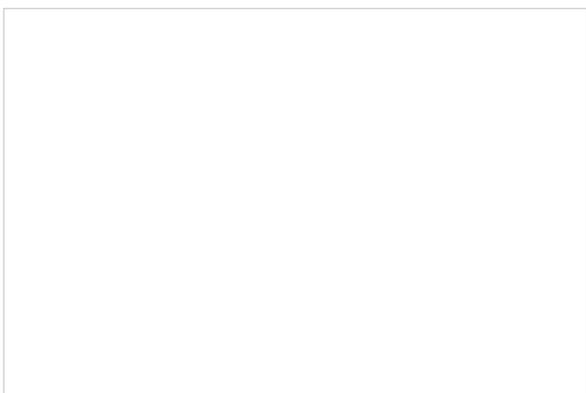


Governo investe em pesquisas para garantir a qualidade da cachaça mineira

Dom 09 junho

“A ciência é nosso norte e nossa base. Sem ela, não teríamos garantia de nada em nosso meio”. Com essa convicção, Patrícia Freire dirige a Cachaçaria Sô Vicente, localizada no município de Perdões, Sul de Minas Gerais.

No local, além das condições naturais propícias para o seu negócio, Patrícia poderá contar com o apoio do Centro de Referência em Análise de Qualidade de Cachaça (CRAQC).



Localizado na Universidade Federal de Lavras (Ufla), o centro recém-inaugurado recebeu mais de R\$ 3,7 milhões do [Governo de Minas](#), por meio da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#), para sua estruturação.

Quando em pleno funcionamento, será capaz de prestar assistência não

Sede / Divulgação só aos produtores de cachaça da região de Lavras, mas de todo o estado e do país.

“A Fapemig sabe que, no caso da estruturação de um laboratório para ser referência no estado em análises para cachaças, haverá impacto das mais variadas formas. Teremos um produto mineiro com cada vez mais qualidade, impactando diretamente a economia de Minas, do grande ao pequeno produtor, as comunidades que vivem da produção da cachaça, as indicações geográficas, entre outros processos de certificação de qualidade”, ressalta Marcelo Speziali, diretor de Ciência, Tecnologia e Inovação da Fapemig.

Aliados na produção

Para a aquisição e manutenção do registro das cachaças pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), é necessário comprovar a qualidade da bebida e, portanto, a realização de análises físico-químicas e cromatográficas torna-se indispensável.

Patrícia Freire realiza análises nos laboratórios da Ufla desde 2001. O contato de Patrícia é a pesquisadora Maria das Graças Cardoso, que coordena as pesquisas com cachaça há mais de 25 anos.

Criar ferramentas que possam contribuir com a valorização da cachaça foi a semente para Maria das Graças iniciar o desenvolvimento do Centro de Referência de Análise da Qualidade da Cachaça.

“Fico muito feliz e agradeço a iniciativa do Governo do Estado e todos os dirigentes, com o apoio da Fapemig, em valorizar o que é nosso”, ressalta a coordenadora.

"Temos uma bebida tradicionalmente mineira. A cachaça de Minas é reconhecida e apreciada em todo o Brasil, e também mundo afora. É muito importante esse processo de certificação para atestarmos que o produto que Minas fabrica é de qualidade. Isso traz credibilidade e segurança para nosso setor produtivo, além de nos colocar como produtores de primeira linha", destaca o secretário de Estado de Desenvolvimento Econômico, Fernando Passalio.

O centro compreende um grande complexo de laboratórios onde são desenvolvidas as análises e pesquisas referentes a origem e formação dos principais congêneres e contaminantes da bebida. "Pesquisamos de onde vêm e como podemos controlar os contaminantes mais frequentes," destaca Cardoso.

Débora Torres, representante da Cachaçaria J Fonseca, também localizada no Sul de Minas, enfatiza a importância do conhecimento aplicado à produção.

"Nós, produtores, vemos grande importância neste laboratório, já que ele pode nos trazer pesquisas de melhoramento da qualidade do produto, inovações e novas tecnologias, sustentabilidade e padrões de segurança. Quando investimos em pesquisa, podemos nos manter mais atualizados diante de um mercado cada vez mais exigente e competitivo", diz.

Epitácio Oliveira Cardoso e seu filho Pedro Henrique Cardoso, proprietários da marca Rainha da Cana, localizada em Abreus, município do Alto Rio Doce, Zona da Mata, destacam a importância das análises.

"Novas tecnologias e qualidade se buscam em universidades e centros de pesquisa e os pesquisadores da Ufla têm ajudado a manter a qualidade do nosso produto. Além disso, eles têm nos apoiado bastante no desenvolvimento das bebidas alcoólicas mistas", comenta Epitácio.

Critérios de avaliação

Apesar de Minas Gerais ser líder em número de estabelecimentos registrados, ainda há muitos produtores que trabalham na informalidade. Dentro deste cenário, o CRAQC torna-se essencial para a regularização desses pequenos produtores.

O Centro de Referência tem capacidade para emitir laudo sobre os 20 Parâmetros de Identidade e Qualidade (PIQs), adotados pelo Mapa para registrar uma cachaça.

“Todas as análises são realizadas por servidores capacitados, são aferidas, feitas em triplicatas e com muita segurança. Ao final, destacamos se a análise atende ou não aos PIQs. Quando não atende, nós conversamos com o produtor e fazemos uma consultoria de forma gratuita para que o produto seja refeito dentro dos parâmetros estabelecidos”, destaca a pesquisadora.

O laudo emitido é uma garantia da qualidade da bebida do produtor. Sem ele, não é possível registrar a bebida no Mapa, pois o fabricante não consegue comprovar que seu produto está sendo analisado e está dentro dos padrões.

Para diversificar a fabricação de bebidas derivadas da cachaça, como bebidas alcoólicas mistas e licores, e na maturação ou envelhecimento, as análises também precisam estar dentro dos PIQs. Sem essas análises, não há garantia de que o produto final não esteja contaminado.