



Ciclo de debates da ALMG

"PRODUTOS ESPECIAIS DOS CAMPOS DE MINAS: As tecnologias e os mineiros em destaque"

Café: o diferencial da certificação

MINAS  **GERAIS**
DIÁLOGO EQUILÍBRIO TRABALHO





CERTIFICAÇÃO

MINAS GERAIS
DIÁLOGO EQUILÍBRIO TRABALHO

Entendimento

Conjunto de atividades realizadas por uma organização (independente, de terceira parte) para atestar que um produto, serviço, pessoa ou sistema está em conformidade com os requisitos técnicos especificados (ou Código de Conduta) .



CERTIFICAÇÕES AGRÍCOLAS

CERTIFICAÇÕES AGRÍCOLAS

Os tipos mais usados/conhecidos (em café)

- A - Origem;
- B - Qualidade;
- C - Sustentabilidade do processo de produção.



A - Origem (IG, reconhecida pelo INPI):

* **Indicação de Procedência (IP)** - nome do local que se tornou conhecido por produzir, extrair ou fabricar determinado produto ou prestar determinado serviço; e

* **Denominação de Origem (DO)** - nome do local, que passou a designar produtos ou serviços, cujas qualidades ou características podem ser atribuídas a sua origem geográfica.

Exemplos - café/MG: Cerrado Mineiro (IP e DO), Mantiqueira de Minas (IP, com DO em curso), Matas de Minas (IP em curso).

* Trabalhos SEBRAE, com parcerias



B - Qualidade:

- Avalia/atesta a qualidade intrínseca do produto, a partir de análises sensoriais e/ou laboratoriais:
- No café, a qualidade de bebida geralmente segue a classificação da escala SCAA.

Exemplo - café/BR:

Café especial - BSCA: nota 80 acima



C - Sustentabilidade do processo de produção:

- Avalia/atesta a sustentabilidade do processo produtivo, sob os aspectos social, ambiental e econômico, a partir de acompanhamento e auditorias.

Exemplos café:

- Fair Trade (forte vertente social);
- Rain Forest (forte vertente ambiental);
- Utz ~~Certified~~ (Boas Práticas agrícolas); e
- **CERTIFICA MINAS CAFÉ (BPA)** - Programa oficial MG



CERTIFICAÇÕES AGRÍCOLAS

- Orgânicos - legislação MAPA ,
- SAT (Sem Agrotóxico) - IMA, etc.





Por que certificar

MINAS GERAIS
DIÁLOGO EQUILÍBRIO TRABALHO

Alguns benefícios para o produtor:

- Organização do sistema de produção;
- Menor risco de autuação pela fiscalização trabalhista e ambiental;
- Conhecimento do custo de produção e da rentabilidade da atividade;
- Possível acesso diferenciado a mercados;





Por que certificar

MINAS GERAIS
DIÁLOGO EQUILÍBRIO TRABALHO

Alguns benefícios para a sociedade:

- Ter informações sobre a origem e/ou a qualidade e/ou a sustentabilidade do processo produtivo dos produtos a serem adquiridos/consumidos;
- Possibilidade de remunerar de modo diferenciado os produtos, estimulando sua produção.



“Cafés Diferenciados”

CECAFÉ

São os cafés declarados, nas exportações, como:

- os cafés lavados, semi-lavados, cereja descascado;
- especial/gourmet, bebidas finas (dura, mole, especial, etc.);
- certificados (geralmente, processo produtivo);
- concursos; e
- orgânicos.

* Quando não há a declaração por atributo, considera-se também como critério de classificação a sobreposição de preço acima de 15-20%.



Algumas Políticas para a cafeicultura MG





I - PROGRAMA

CERTIFICA MINAS CAFÉ - CMC

(SEAPA/EMATER MG/IMA)

MINAS  **GERAIS**
DIÁLOGO EQUILÍBRIO TRABALHO





CERTIFICA MINAS CAFÉ

MINAS GERAIS
DIÁLOGO EQUILÍBRIO TRABALHO

Assegura a **sustentabilidade** social, ambiental e econômica **do processo produtivo ...**

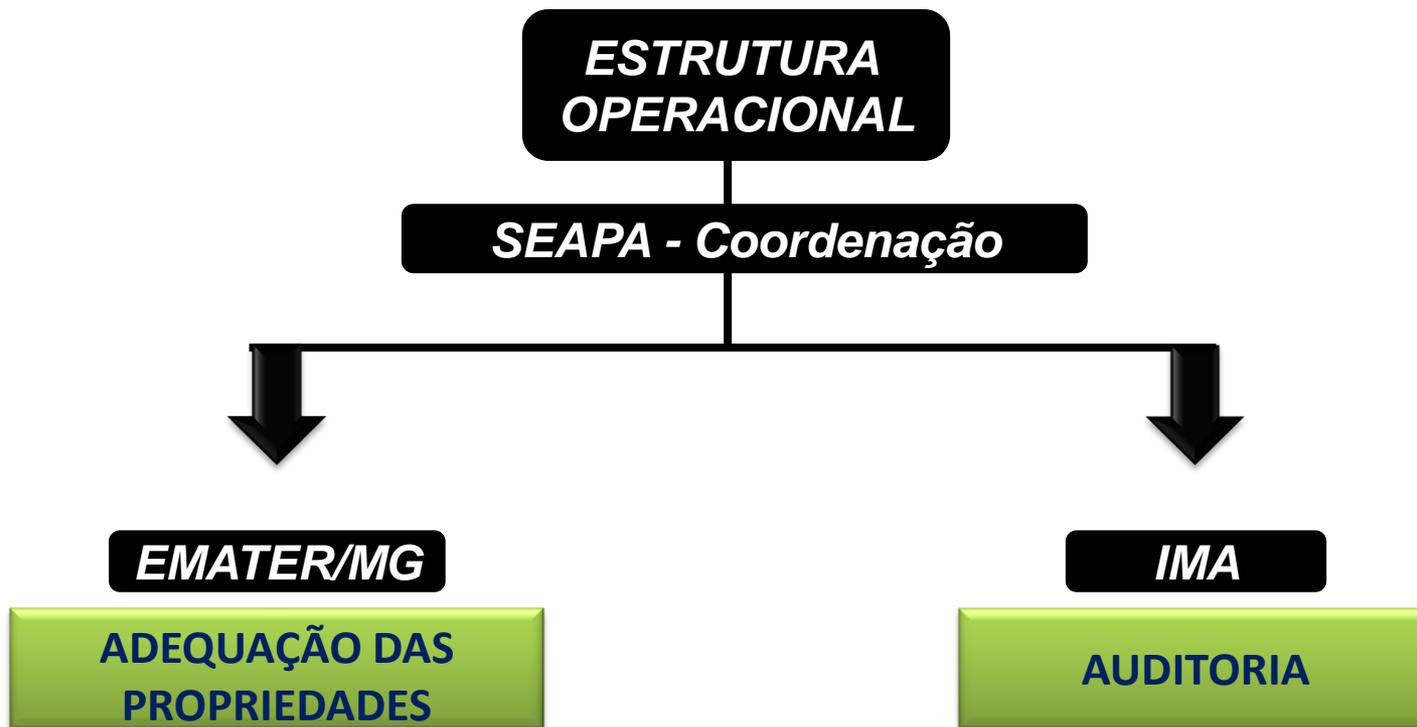
... e, mesmo não certificando a qualidade do produto, promove significativa melhoria na qualidade dos cafés produzidos sob esse selo, pela melhor gestão dos processos de produção/secagem.





CERTIFICA MINAS CAFÉ

MINAS GERAIS
DIÁLOGO EQUILÍBRIO TRABALHO



IMA: Credenciamentos INMETRO e ISO 17065





NORMAS E PROCEDIMENTOS: Check List com 102 itens

MINAS GERAIS
DIÁLOGO EQUILÍBRIO TRABALHO

Orientações : técnicos da EMATER MG





RESPONSABILIDADE SOCIAL

MINAS GERAIS
DIÁLOGO EQUILÍBRIO TRABALHO

Local para alimentação sob proteção de intempéries, e com água





RESPONSABILIDADE AMBIENTAL

MINAS GERAIS
DIÁLOGO EQUILÍBRIO TRABALHO

Cômodo simples, trancado,
para guarda de agrotóxico



Interior do cômodo:

- embalagens vazias (inutilizadas)
- embalagens com produtos.





RESPONSABILIDADE AMBIENTAL

MINAS GERAIS
DIÁLOGO EQUILÍBRIO TRABALHO



PROMOÇÃO:
Diários Associados/Furnas - 2011



DIFERENCIAIS DO CMC

MINAS GERAIS
DIÁLOGO EQUILÍBRIO TRABALHO

1 - Assistência Técnica (consultoria)



2 - CAPACITAÇÃO para produtividade



3 - CAPACITAÇÃO para qualidade





DIFERENCIAIS DO CMC

MINAS GERAIS
DIÁLOGO EQUILÍBRIO TRABALHO

4 - INCLUSÃO

de GERAÇÃO ...



... e de GÊNERO



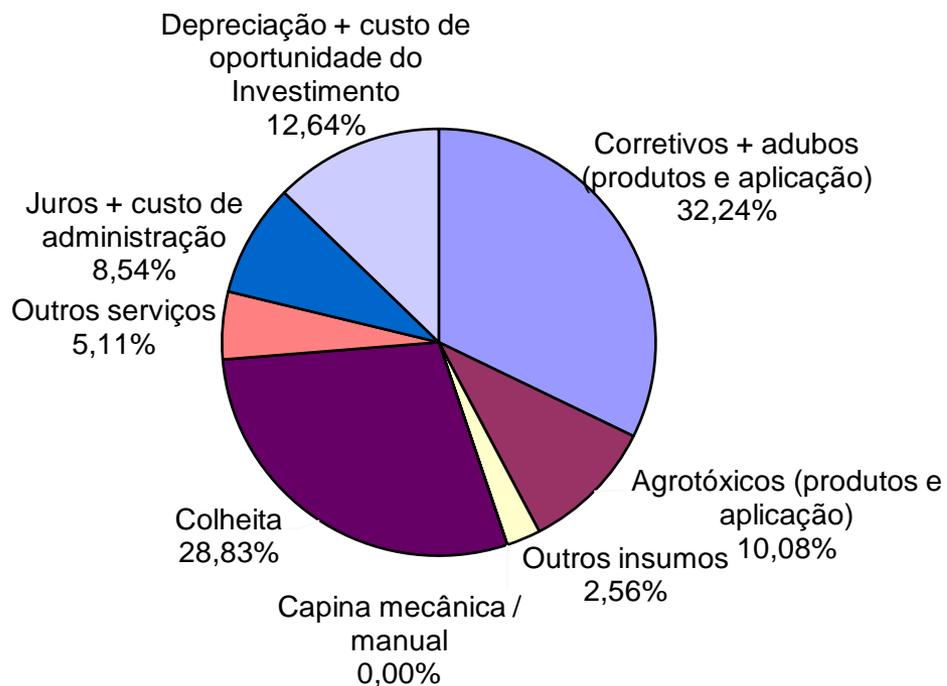


5 - Avaliação da Rentabilidade

Sustentabilidade Econômica

CUSTO DE PRODUÇÃO

Valor Relativo dos Principais Itens de Custo





PROPRIEDADES CERTIFICADAS

MINAS GERAIS
DIÁLOGO EQUILÍBRIO TRABALHO

- 2.008: 383 propriedades certificadas

-

-

-

-

- 2.016: 1.231 propriedades certificadas

* Produção CERTIFICA MINAS CAFÉ em 2.015 - 1.500.000 sc





PORTE DOS CAFEICULTORES

MINAS GERAIS
DIÁLOGO EQUILÍBRIO TRABALHO

Grandes Produtores



Produtores familiares

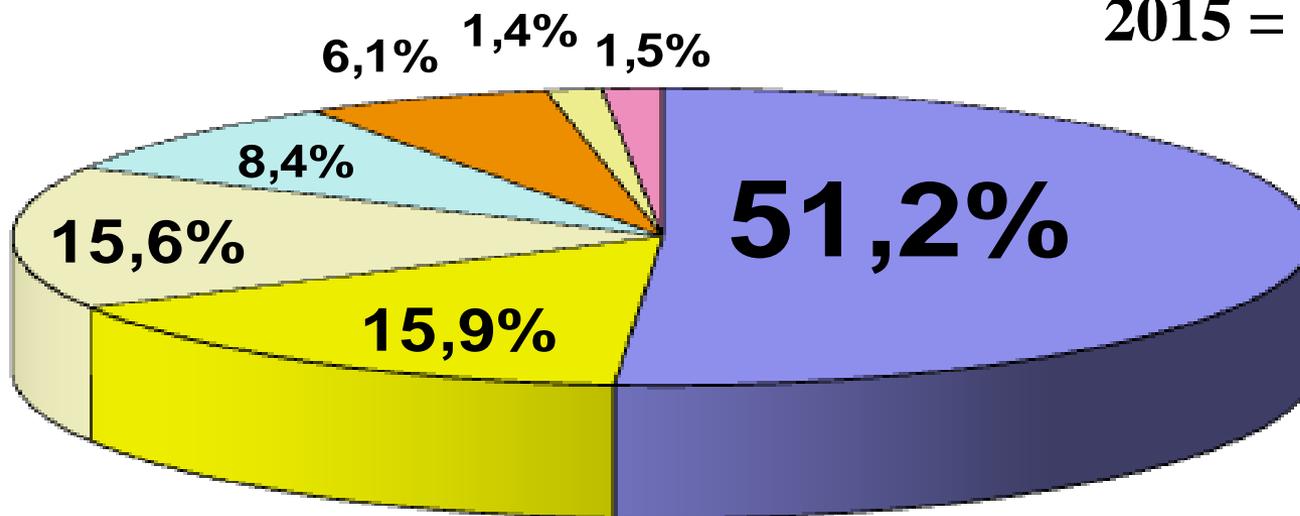




PORTE DOS CAFEICULTORES

Estratificação por área de café

2012 = 51,2 %
2015 = 50%



■ Até 10 ha

■ De 10,1 a 20 ha

■ De 20,1 a 50 ha

■ De 50,1 a 100 ha

■ De 100,1 a 200 ha

■ De 200,1 a 300 ha

■ >300 ha

Algumas políticas públicas para a cafeicultura MG

II - RESOLUÇÃO CONJUNTA SEPLAG/SEAPA/SES Nº 8.954, DE 3 DE OUTUBRO DE 2013

Art. 4º - Define-se como padrão mínimo de qualidade global da bebida do café, a ser adquirido pelo Poder Executivo Estadual, a nota de Qualidade Global igual a 7,3 pontos (categoria Gourmet), conforme o anexo único desta Resolução.

* A ideia é contribuir para desenvolver a cultura de se tomar um bom café



Algumas políticas públicas para a cafeicultura MG

III - Projeto de Mapeamento do Parque Cafeeiro de MG

1 - Mapeamento, por município, do parque cafeeiro dos 463 municípios cafeicultores de MG;

2 - Criação do Geoportal

3 - Mapeamento da distribuição espacial dos resultados do Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais (*levantamento da ocorrência de cafés especiais nos mais variados locais de MG, correlacionando a característica com a origem*);

4 -

5 -



IV - Semana Internacional do Café SEAPA/CODEMIG, FAEMMG, SEBRAE e Café Editora

”conectados pelo café”

Ponto de encontro do agronegócio café e espaço de destaque para os cafés especiais/diferenciados.

A SIC vem ganhando a dimensão de uma verdadeira política pública (*no sentido de seu alcance*).

40 compradores internacionais foram trazidos em 2017, com visita às regiões produtoras após a SIC



CAFÉS DE MINAS
A diversidade que o mundo procura



A - Múltiplas Condições Naturais;
B - Múltiplos Materiais Genéticos;
C - Múltiplas Tecnologias de Produção;
D - Múltiplas Tecnologias de Processamento.



A - Múltiplas Condições Naturais;

B - Múltiplos Materiais Genéticos;

C - Múltiplas Tecnologias de Produção;

D - Múltiplas Tecnologias de Processamento.

A - Múltiplas Condições Naturais;

B - Múltiplos Materiais Genéticos;

C - Múltiplas Tecnologias de Produção;

D - Múltiplas Tecnologias de Processamento.





A - Múltiplas Condições Naturais;
B - Múltiplos Materiais Genéticos;
C - Múltiplas Tecnologias de Produção;
D - Múltiplas Tecnologias de Processamento.

Concurso de Qualidade dos cafés de Minas

Características Sensoriais:

acerola, açúcar queimado, açúcar mascavo, adocicado, amadeirado, amanteigado, áspero, aveludado, baunilha, bom corpo, canela, caramelado, cereja, cítrico, denso, doce, equilibrado, equilibrado com balanço, chocolate, chocolate amargo, cremoso, damasco, encorpado, exótico, floral, frutado, herbal, intenso, laranja, leve amargor, mel, menta, pêssigo, picante, rapadura, sabor de cana, tamarindo, tangerina, doce-mel



OBRIGADO!

Níwton Castro Moraes
Assessor Técnico Especial/Café - SEAPA

MINAS  GERAIS
DIÁLOGO EQUILÍBRIO TRABALHO

