

Governo de Minas Gerais combate clandestinidade na cadeia produtiva da cachaça

Seg 03 dezembro

O [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) assumiu, desde o credenciamento pelo Ministério da Agricultura, em junho deste ano, a fiscalização dos produtores e comerciantes de cachaça em Minas Gerais. A ação contribui diretamente para a padronização dos processos de produção da bebida, além de estimular a regularização dos estabelecimentos que produzem e vendem a cachaça de forma clandestina.

Minas Gerais é referência na produção de cachaça de alambique no Brasil, respondendo por 60% do mercado nacional da bebida, segundo dados do Ministério da Agricultura (Mapa). Apesar disso, dos cerca de 8 mil produtores de cachaça existentes no estado, apenas 10% são regularizados junto ao órgão federal.

A delegação de competência à autarquia é fruto de um termo de intenção assinado entre os dois órgãos em 2015. O objetivo era transferir ao estado as atividades correlacionadas à inspeção e fiscalização de produtos de origem vegetal, dentre elas a cachaça, escolhida como a primeira bebida a ser fiscalizada pelo instituto.

“Essa é mais uma iniciativa do Governo de Minas Gerais em prol da segurança alimentar”, afirma o gerente de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal do IMA, Lucas Guimarães.

Boas práticas

Com o credenciamento, a autarquia está verificando as boas práticas de produção e conferindo os padrões mínimos legais exigidos pelo Mapa em todo o processo produtivo da bebida.

“Agora, o produtor de cachaça terá o IMA como seu aliado, pois poderá contar com o apoio da autarquia, que possui mais unidades descentralizadas que o Mapa, para agregar valor ao seu produto e torná-lo mais competitivo no mercado”, ressalta Guimarães.

Penalidades

Quem está em situação irregular ficará sujeito a penalidades. “Quando for identificada a falta de registro será lavrado auto de infração, que dará início a um processo administrativo. O estabelecimento será interditado e o produto apreendido, podendo ser destinado à inutilização. Também há multa, cujo valor inicial é de R\$ 2 mil”, explica Guimarães.

Mudança

O diretor técnico da Associação Nacional de Produtores de Cachaça de Qualidade (Anpaq), Arnaldo Ribeiro, assinala que a mudança é importante para o setor, tendo em vista que o IMA

também vai fiscalizar os estabelecimentos que não são regularizados.

De acordo com Ribeiro, que também é produtor da cachaça Taverna de Minas, um dos principais entraves enfrentados pelos fabricantes ainda é o preconceito. Segundo ele, a expansão do mercado de cachaça de alambique tem contribuído, aos poucos, para mudar esse cenário.

Pesquisa feita pelo Sebrae indica que, atualmente, há mais de 600 marcas de cachaça produzidas em Minas Gerais. A clandestinidade, porém, ainda preocupa. “Com a fiscalização do IMA, esperamos que o número de estabelecimentos regularizados aumente, favorecendo toda a cadeia da cachaça”, frisa Ribeiro.

Segundo o diretor da Anpaq, o melhor caminho para o produtor que deseja se regularizar é investir, inicialmente, em um projeto pequeno. “Hoje, para produzir 50 litros de cachaça por dia, seguindo todas as normas exigidas pelo Ministério da Agricultura, é preciso investir de R\$ 20 mil a R\$ 30 mil em equipamentos”, assinala.

Otimismo

Produtores mineiros que já são regularizados estão otimistas com a novidade. É o caso de Érika Chaves, proprietária da marca Prazer de Minas. Em 1999, o pai de Érika, Euler Chaves, decidiu usar parte de sua propriedade, localizada em Esmeraldas, na Região Metropolitana de Belo Horizonte, para investir na produção de cachaça. “Qualidade e sustentabilidade eram preocupações dele desde o início”, afirma a produtora.

“Os estabelecimentos clandestinos não se preocupam com normas sanitárias e nem com a qualidade do produto e, por isso, vendem a bebida a preços muito baixos. Espero que a fiscalização ajude a combater essa concorrência desleal”, frisa Érika.