

EDIÇÃO ESPECIAL

AGRONEGÓCIOS

Jornal do Sudoeste

MAIO DE 2019

Produtores precisam estar preparados para a colheita

página 2

1.º Encontro de Mulheres Cafeicultoras Peneira Alta

página 4

Café Aquinense Gourmet é o que se toma no palácio do governo francês

página 8

Vacinação contra febre aftosa começa em Minas Gerais

página 12

Cafés produzidos em Paraíso terão embalagem especial da Nestlé

página 14

Produtores precisam estar preparados para a colheita

Por João Oliveira

Com a aproximação da colheita da safra cafeeira de 2019, o produtor precisa adotar algumas medidas que, além de ser um preparo para o início da colheita, também contribui para o rendimento da produção e um retorno financeiro. Conforme explica o classificador da Cafeteira Caffer, Adriano Moherdauí Martins há alguns passos importantes a serem seguidos.

"O primeiro passo é fazer a arruação da lavoura. Este ano houve muita chuva e, com isso, as ruas estão sujando muito rápido. Com a arruação, caso os grãos maduros caiam no chão, ele não perde esse café", destaca. Além disto, é importante que se tenha cuidado com as condições do terreno onde esse café será secado.

"É preciso fazer os remendos, tirar mato, fazer a limpeza. Também é muito importante que se faça a revisão do maquinário, seja colheitadeira, máquina de beneficiar o café, enfim, todo maquinário utilizado neste processo da colheita para não ficar na mão neste primeiro instante", ressalta.

COLHEITA PRECOCE

De acordo com o especialista, geralmente os produtores que fazem a colheita com máquina começam um pouco mais tardio, no entanto, segundo explica, esta safra está sendo atípica porque alguns produtores, especialmente na região de São Tomás de Aquino, já começaram a colheita com máquinas.

"Alguns produtores querem evitar que o grão maduro venha a cair no chão e mesmo que ainda tenha café verde, eles regulam a máquina para colher somente o maduro para que daqui um mês volte a passar a máquina na lavoura novamente", aponta o classificador.

INFRAESTRUTURA

Conforme Martins, também é



Reprodução

Conforme Adriano Martins, isso é importante para que o grão não perca a sua qualidade e não fique prejudicado por conta da fermentação. "Nós sabemos que hoje o café está pouco valorizado e é preciso compensar isto na qualidade, se a qualidade é baixa ele será ainda mais desvalorizado e não podemos deixar isso acontecer".

SEGURANÇA

O especialista comenta que aos clientes da Caffer, é orientado que, de preferência, o produtor beneficie esse café de manhã e, no fim do dia, já tenha essa carga pronta e possa realizar sua armazenagem aqui na empresa, embora nem sempre isso seja possível.

"Já temos os veículos à disposição para esse transporte e buscamos agilizar ao máximo. É algo que tem dado certo e evita o proprietário de manter esse café na fazenda, já que infelizmente essa questão do roubo é muito frequente e aumenta ainda mais nesta época do ano", lamenta.

QUALIDADE DO CAFÉ

De acordo com Adriano Martins, ainda é cedo para generalizar a qualidade da produção, mas o que ele tem percebido é que, até o momento, a qualidade do café tem sido muito boa. "Já recebemos alguns lotes da região e é um café de bom aspecto com porcentagem de 24% de peneira. Em São Tomás de Aquino, acima de 30% de peneira e cafés na faixa de entre 19 e 22% de catação. É muito cedo para dizer, porque não representa grande volume", ressalta.

Por fim o especialista destaca que, em relação a safra passada, a Conab e exportadores estimam que deva haver uma quebra de 10 a 12 milhões de sacas em relação à última "supersafra", que girou em torno de 65 a 64 milhões. "Esse ano a produção deve ficar entre 53 e 55 milhões, são os números que o mercado lá fora tem trabalho", completa.

importante que o produtor esteja bem preparado para receber os apanhadores de café que costumam ficar alojados nas propriedades. "É importante para evitar custos futuros. É preciso fazer o registro conforme a Legislação Trabalhista e que esse trabalhador esteja coberto pelo INSS caso venha acontecer alguma coisa. Hoje as exigências da Justiça Trabalhista são cada vez maiores", ressalta.

TERREIRO

Após todo esse preparo inicial para o começo da colheita, Adriano ressalta que é importante o produtor não deixar o café colhido e

ensacado durante um tempo de 4 a 5 horas na lavoura, para evitar que esse grão fermente. "Tem que esparramar no terreiro, assim poderá rodar bem esse café e secá-lo corretamente", acrescenta.

Segundo ele, embora a maioria dos produtores já tenham experiência, grande parte ainda comete alguns erros no trato deste café no terreiro com relação à secagem. "Esse café tem que ser rodado pelo menos de 8 a 10 vezes por dia, é preciso movimentar e evitar deixar uma camada grossa desses grãos depois de esparramado. Tem que movimentar a cada 40 minutos para que ele não fermente", ressalta.



caffer[®]
Comércio e Armazenamento de Café

**EXCELÊNCIA NO ATENDIMENTO E QUALIDADE
NA ARMAZENAGEM E COMERCIALIZAÇÃO DE CAFÉS**



- AGILIDADE NA CLASSIFICAÇÃO E NA BEBIDA
- ARMAZÉNS AMPLOS E SEGUROS
- TRANSPORTAMOS SEU CAFÉ BENEFICIADO NO MESMO DIA E GARANTIMOS A SEGURANÇA

CONTATOS:
(35) 3558-7669
99148-9367
99975-4151

1.º Encontro de Mulheres Cafeicultoras Peneira Alta

FOTOS: Nelson P. Duarte



O empresário Fernando Montans Alvarenga



Mulheres estão cada vez mais atuantes no agronegócio. “Sempre tiveram grande importância e estão se destacando cada vez mais como empreendedoras na cafeicultura, turismo rural, bem como em outros setores”.

A afirmativa é do empresário Fernando Montans Alvarenga, diretor do Armazéns Gerais Peneira Alta, de São Sebastião do Paraíso, ao referir-se ao evento 1.º Encontro de

Mulheres Cafeicultoras Peneira Alta, realizado em abril.

O encontro reuniu grande número de participantes no auditório da empresa.. “Mostrou a força da mulher na cafeicultura, e nosso objetivo foi valorizar essas iniciativas, o reconhecimento à força da mulher e a importância que sempre tiveram neste setor,” disse Fernando.

O amplo auditório conforme explica o diretor do Peneira Alta, é um

espaço voltado para a divulgação, entretenimento, troca de experiências que é disponibilizado também como suporte aos clientes da empresa que iniciou suas atividades em 2002, e tem crescido a olhos vistos.

Na abertura Fernando Alvarenga fez uma síntese da história do Armazéns Gerais Peneira Alta. Lembrou que após formar-se em 2001 retornou a São Sebastião do Paraíso, época em que se iniciava no mundo a busca por cafés especiais, de origem. Foi quando ele propôs a seu pai, Geraldo Alvaren-

ga Resende Filho a criação de empresa voltada para este segmento, da cafeicultura moderna, e surgiu o Armazéns Gerais Peneira Alta.

Foram realizadas três palestras, a primeira com Juliana Paulino da Costa Mello, advogada e cafeicultora que falou sobre exportação. A engenheira agrônoma Lívia Colombarolli expôs sobre sustentabilidade. Encerrando o evento, João Bernardo de Medeiros Neto, comercializador no Armazéns Gerais Peneira Alta falou sobre a busca pela qualidade do café.

VARTEC
CONEXÕES, MANGUEIRAS HIDRÁULICAS E HIDROLAVADORAS

Desde 1978

TRADIÇÃO E QUALIDADE

Assistência autorizada:

KÄRCHER jacto clean
Produtos ARPREX STELLA

VARTEC A Casa das Mangueiras
Conexões & Mangueiras Hidráulicas

3531-4615

Logos: KÄRCHER jacto clean, ARPREX, STELLA, VARTEC

Avenida Wenceslau Brás, 1035
São Sebastião do Paraíso/MG

vartec@bol.com.br

Fone: (35) 3531-4615

bandag **BRIDGESTONE**
DF PNEUS
 DESDE 1986

NO CAMPO OU NA ESTRADA
 REFORMA QUALIFICADA
 É COM A DF PNEUS



PNEU AGRICOLA "PARA DURAR MAIS"

- REFORMA DE PNEUS DE CARGA E AGRICOLA
- TRUCK CENTER COM SERVIÇOS DE BORRACHARIA, MECÂNICA, ALINHAMENTO, BALANCEAMENTO, CAMBAGEM E OUTROS



PROMO KIT DF PNEUS

 RECAPOU 2 PNEUS 1 BONÉ E 1 CHAVEIRO	 RECAPOU 4 PNEUS 1 BONÉ E 1 CHAVEIRO E 1 CAMISETA
 RECAPOU 8 PNEUS 1 BONÉ, 1 CHAVEIRO, 1 CAMISETA E 1 MOCHILA!	

PROMOÇÃO KIT DF PNEUS
 PENSANDO EM RECAPAR SEU PNEU?
CHEGOU A HORA!
 AO FAZER A RECAPAGEM DE 2 OU MAIS PNEUS, VOCÊ LEVA PRA CASA **O KIT DF PNEUS!**
 E O MELHOR DE TUDO ISSO EM **3X NO CARTÃO DE CRÉDITO NO PREÇO A VISTA!**

AVENIDA DÁRCIO CANTIERI, 1700 - JD. EUROPA
 SÃO SEBASTIÃO DO PARAISO - MG | 37950-000
 TEL.: (35) 3521-3124

Café, da Fazenda Nova Aliança para os paladares mais exigentes no exterior

Após apresentação de vídeo mostrando a história do Peneira Alta, houve palestra com Juliana Paulino da Costa Mello, empreendedora, que conforme disse, faz parte da quarta geração de uma família de cafeicultores no município de Monte Santo de Minas, onde juntamente com seu esposo, engenheiro agrônomo Flávio Pereira de Mello, há mais de 20 anos é proprietária da Fazenda Nova Aliança.

Advogada e administradora de empresas, explicou que nunca pensou em ser cafeicultora, e dizia que “dessa água não beberia”, e hoje, vinte anos depois aqui estou “estou bebendo da água, e gostando muito”, disse.

Boa parte da produção da Nova Aliança, vinda dos 600 mil pés de café distribuídos em 150 hectares, são direcionados à exportação iniciada em 2014 para clientes na Inglaterra e Nova Zelândia em maior número, além da Coreia e Austrália. A comercialização também é feita no mercado interno para empresas exportadoras, cooperativas e cafeterias.

Flávio cuida da parte técnica da lavoura que na safra anterior produziu oito mil e seiscentas sacas de café, e na atual, devido à bionalidade ficará em torno de três mil sacas. Importante salientar que nos últimos dezoito anos a média

de produção é de 45 sacas por hectare.

Juliana se encarrega da administração dos negócios, e no 1.º Encontro de Mulheres Cafeicultoras Peneira Alta explicou sobre os contatos feitos com clientes do exterior que, vez por outra vêm à centenária Fazenda Nova Aliança, de sua experiência não apenas na comercialização internacional, mas para cumprir as muitas exigências fiscais para que o produto chegue a consumidores em outros países.

Neste empreendimento, Flávio e Juliana ganharam nova aliada, a filha Marina Paulino de Mello que participa de feiras nacionais e internacionais, tem curso de barista e classificação, marketing, logística e trade.

“Muita coisa mudou desde então e agora buscamos unir a tradição conquistada ao longo dos anos com os avanços tecnológicos. Essa fusão de passado e presente proporciona um futuro melhor, onde aumentamos a produtividade sem que haja a degradação do meio ambiente, tornamos a propriedade sustentável, com crescimento constante e um café puro de origem de excelente qualidade”, frisou Juliana Paulino da Costa Mello.

Ela comentou sobre o processo pro-



Juliana Paulino da Costa Mello

duativo, dos cuidados necessários no pós-colheita e na seleção de lotes, visando melhor retorno financeiro para o cafeicultor. Disse da satisfação em produzir cafés de qualidade e ver estampado em

cafeterias no exterior a marca do que é produzido na Fazenda Nova Aliança, concluindo que ainda mais numa época de preços baixos no mercado, vale a pena exportar.

Nelson P. Duarte

CUIDADOS NECESSÁRIOS



No encerramento do evento, João Bernardo de Medeiros Neto, do setor de Controle de Qualidade do Armazéns Gerais Peneira Alta disse da atenção e cuidado que o produtor deve ter na busca pela qualidade do café, “principalmente nesse momento difícil pelo qual passa a cafeicultura, e se deve baixar custos, para sobreviver”.

De forma objetiva passei para as

mulheres cafeicultoras, sobre a qualidade dos grãos, o que pode ser feito para dar continuidade do que é feito nas lavouras, e o que podemos colaborar, na fazenda, no processo de secagem do café. As mulheres estão em evidência como cafeicultoras, e a Peneira Alta lhes oferece apoio na busca contínua pela qualidade”, afirmou.

João Medeiros salienta que na cafeicultura existem cuidados que devem



João Bernardo de Medeiros Neto, do setor de Controle de Qualidade do Armazéns Gerais Peneira Alta

ser tomados para que não seja prejudicada a qualidade intrínseca dos grãos. “Falei sobre a importância de se cuidar dessa fruta, de modo a serem mantidas características e nuances positivas que o café oferece. São cuidados a ser tomados na propriedade, de vez que o armazém é uma ponta da cadeia produtiva, simplesmente mantém as carac-

terísticas do produto recebido, enfatizou.

João Medeiros disse que há 17 anos está no Armazéns Gerais Peneira Alta, que sempre apoiou eventos relacionados à cafeicultura. Ficamos felizes pelo fato do auditório ser inaugurado com o 1.º Encontro de Mulheres Cafeicultoras, concluiu.

FOTOS: Paulo Artuzo

Conceitos de sustentabilidade na cafeicultura

No 1.º Encontro de Mulheres Cafeicultoras a engenheira agrônoma Lívia Colombaroli de Souza falou sobre conceito de sustentabilidade em cafeicultura, que relaciona aspectos econômicos, sociais e ambientais, onde se busca suprir necessidades do presente sem afetar gerações futuras.

Conforme salientou, nos últimos tempos tem acontecido uma busca constante por produtos com maior conscientização do produtor, “uma produção mais consciente, sustentável, produtos que não afetem ao meio ambiente, as pessoas”.

“Os programas de sustentabilidade e certificação garantem esses produtos. O maior beneficiário é mesmo o produtor a curto, médio e longo prazo. As certificações são parceiros que nos ensinam ser melhores a cada dia em um processo de melhoria contínuo. São várias as opções de certificação, e cada propriedade deve escolher a que me melhor lhe adequa”, aconselha.

A sustentabilidade, conforme enfatizou a engenheira agrônoma, inicia-se no plantio, com a escolha de mudas com origem, de viveiros registrados, escolha de cultivares com boa produtividade que se adequem bem a área, além do necessário acompanhamento técnico, lembrando que erros na

fase de plantio vão se refletir nas seguintes. Uma boa condução nos primeiros anos em que a lavoura é nova.

Lívia diz ser importante uma adubação bem equilibrada, já que não se pode exagerar em nada, e nem é viável economicamente. É preciso lembrar sempre que o nutriente limita a entrada de outro, então é necessário ter equilíbrio na adubação, escolher sempre adubos e corretivos registrados no Ministério da Agricultura, utilizar fontes orgânicas, tudo isso é importante.

Sobre o manejo e conservação do solo no plantio e conservação de lavouras, ela lembra ser importante a construção de caixas secas, proteger estradas da propriedade de erosão, e ao proteger de erosão estará sendo evitado também a propagação de doenças do solo.

Outro fator relevante é serem identificadas áreas degradadas para que sejam recuperadas. Sobre o manejo de matos, Lívia sugere serem deixados nas entrelinhas do café e a linha limpa. “Com isso forma-



Nelson P. Duarte

Engenheira agrônoma Lívia Colombaroli de Souza

de quando vem da lavoura com anotação de tudo o que foi feito, passando pela colheita e continuando no pós-colheita. Lívia salienta que o produtor deverá usar todas as boas práticas de colheitas para não perder a qualidade do café no terceiro.

Aos produtores que fazem uso de irrigação é aconselhável o aproveitamento de águas de chuva, utilizar água de acordo com autorização e outorga, destacando que a irrigação deve ter um bom projeto de uso racional e técnico da água que deve ser analisada, ter todo o cuidado necessário, conforme as leis.

Na gestão social da propriedade em termos administrativos devem ser feitos registros de tudo. De funcionários, de treinamentos oferecidos a eles, ter croqui da propriedade demonstrando o uso e ocupação do solo, com talhões identificados, produtividade por talhão, registro de produção, de lotes de café. Amostras de café de cada lote devem ser mantidas na propriedade, ter rastreabilidade de todo o processo produtivo.

Lívia chama a atenção para que o produtor faça o registro de assistência técnica com todas as recomendações, visitas assinadas, documentadas, datadas, manter as planilhas de manejo de pragas e doenças, análises de solo e folhas, custo de produção, quanto mais detalhado melhor, e o ideal é que seja por talhão.

Na parte ambiental, é importante dar destino correto para resíduos e lixos gerados na propriedade, principalmente as embalagens de defensivos que devem ser devolvidas no prazo. O produto tem um ano para devolver as embalagens, de forma adequada.

Nas áreas de preservação proibir caça e pesca, dar destinação correta a esgoto, dar preferência as energias renováveis, manter ações de proteção contra incêndio.

No tocante à parte social, crianças em idade escolar devem ir para escola, o produtor conceder liberdade de associação negociação de contratos de trabalho, levar em conta a segurança no trabalho, exames médicos. O transporte de trabalhadores deve ser seguro, disponibilizar água potável, quando oferecer moradia aos seus colaboradores, elas devem ser adequadas, contendo instalações sanitárias, e estrutura de acordo com a lei.

Lívia Colombaroli lembra que não fazemos nada sozinhos. Deve se ter amor no que se faz, e quanto maior envolvimento familiar de funcionários tiver, mais apoio teremos, e melhor será o processo, para produzirmos produto de qualidade, e com responsabilidade.

LIMAQ

CONCESSIONÁRIA STIHL

Roçadeiras - Pulverizadores - Sopradores - Derriçadores

Av. Zezé Amaral, 993 - Parque das Andorinhas S. S. Paraíso - MG

0800 707 5001
www.stihl.com.br

Tel.: (35) 3531-2898
(35) 98836-2898

E-mail: limaq.vendas@hotmail.com

se matéria orgânica, é feito melhor controle da temperatura do solo, mantém-se a habitagem de insetos, reduz-se perdas e, muitas vezes esse próprio mato no meio da lavoura é usado como quebra vento. Geralmente o mato na entrelinha é roçado e herbicidas quando da arruação que pode ser mecânica, retirada de folhas ou não, depois vem a adubação química”.

Ainda com vistas à sustentabilidade é preciso se ter atenção no monitoramento de pragas e doenças com anotações e registros de tudo, monitorar questões climáticas que interferem ou não na presença de patógenos ou pragas, disse Lívia.

Sobre a aplicação de agroquímicos, os produtos devem ser adquiridos com nota fiscal e receituário agrônomo. “Importante se observar dose e época de aplicação, treinamento do aplicador, controlar período de carência e reentrada nas lavouras, uso correto de EPI, manutenção e limpeza dos aplicadores, lavagem diária em local adequado. Priorizar produtos de menor toxicidade, e ter boa aferição de máquinas para atingir bem o alvo”, recomenda Lívia Colombaroli.

Na colheita aconselha-se colher com o menor percentual possível de frutos verdes, separar cafés de árvore dos de varrição, manter limpos recipientes que vão receber os cafés. “Estamos falando de alimento”, observa.

Quanto ao processo de secagem deve ser mantido teor de umidade em 11%, não misturar lotes sem conhecer a qualidade, e estar atento à rastreabilidade em todo o processo des-

Café Aquinense Gourmet é o que se toma no palácio do governo francês

Nelson P. Duarte

O empresário Fernando Moura está no mercado de café desde 1979, e torrefação montada em 1986. Em seu conceito, o Brasil precisa deixar de ser exportador de matéria prima (commodities), em especial o café, de modo a se agregar valores. Ele compara que desde os tempos do Brasil Colônia não mudou nada. "Portugal levava o ouro de nosso país, e nos dias de hoje mudou apenas a mercadoria, continua tudo do mesmo jeito".

Com a visão de quem busca novos horizontes, Fernando Moura criou o Armazéns Gerais Alta Mogiana Mineira, bem instalado em sede própria na avenida João Pereira de Souza, 580. "Somos uma pequena empresa, mas com a visão de que é preciso haver mudanças", diz.

O carro-chefe do Armazéns Gerais Alta Mogiana Mineira é Café Aquinense em três versões diferentes, ou seja, o gourmet em grão, o moído e o Aquinense Autêntico que tem o ponto de torra para atender ao paladar padrão no mercado europeu onde se prefere o café mais encorpado, mais forte. "Quando você trabalha envolvendo paladares, tem que se levar em conta o costume, o que o consumidor gosta em sua região, está acostumado beber, e não necessariamente o preferido por quem produz. Na Europa o café é muito mais encorpado, contém robusta junto ao arábica, mas já há também os cem por cento arábica. Com o surgimento de cafés especiais, melhorou muito. Você chega em qualquer país e encontra todos os tipos de café, e isso é muito bom, porque há mais opções", explica Fernando Moura.

O primeiro container contendo o Café Aquinense para a França seguiu no dia 17 de novembro de 2014. "E já estamos no décimo sexto", salienta Moura. "Não é muita coisa, mas uma mudança,



O empresário Fernando Moura

difícil de se conseguir, o pessoal lá fora está acostumado comprar matéria prima, não querem o café industrializado, e que a gente agregue valor. Precisamos deixar de ser vendedores de matéria prima, isso é coisa de que não tem competência, me perdoem a franqueza".

O Café Aquinense é exportado para uma rede de distribuição que tem 200 lojas na França, a partir de Paris. "Só de você conseguir colocar o pé lá dentro, já é alguma coisa", diz Fernando Moura ao enfatizar que "no palácio do governo na França o café que se toma é o Aquinense Gourmet".

Um dos focos é ampliar a exportação, e o Café Aquinense também já foi vendido (verde) para a Arábia Saudita, e está sendo preparada remessa para a Tur-

quia para uma rede de supermercados. "Participamos de feira em São Paulo e prospectamos mais compradores, fizemos vários contatos e acredito que vamos conseguir", explica Fernando Moura. O Aquinense Gourmet será lançado no mercado brasileiro nos próximos dias. Não foi antes por questões técnicas.

Além de industrializar produção própria, o Armazéns Gerais Alta Mogiana Mineira adquire cafés de qualidade de cafeicultores da região que conforme enfatiza Fernando Moura, é privilegiada. Essa origem de cafés finos é destacada na embalagem do Café Aquinense, ressaltando a altitude, solo, temperatura média anual que asseguram alta qualidade à bebida.

"No Brasil, a melhor região de

café é esta em que estamos a Alta Mogiana Mineira. Não há cafés iguais aos nossos. No Cerrado Mineiro cafés são mais padronizados, mas quanto à bebida, igual ao nosso não tem, nossa região é conhecida internacionalmente".

A estrutura da torrefação montada há seis meses, aguardava apenas entrave burocrático por parte de empresa estatal, para algumas ligações da indústria, que conforme foi sinalizado finalmente será resolvido nos próximos dias. É o que o empresário Fernando Moura aguarda para deslanchar sua produção, em busca de novos mercados consumidores no exterior, e também fazer oficialmente o lançamento do Café Aquinense no mercado interno.

ALTA MOGIANA MINEIRA

ARMAZÉNS GERAIS

**UMA MANEIRA DIFERENTE DE ARMAZENAR
E COMERCIALIZAR SEU CAFÉ**
VENHA CONVERSAR COM A GENTE

(35) 3531-3411
AV. JOÃO PEREIRA DE SOUZA, 580
SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO - MG

Produtores de café e governo discutem medidas para garantir preço remunerador

Representantes dos cafeicultores, parlamentares e governo reuniram-se na terça-feira, 7, à noite no Ministério da Agricultura, em Brasília (DF), para discutir medidas de apoio ao setor. As cotações internacionais do grão estão nos níveis mais baixos em cerca de uma década.

Conforme comunicado do ministério, entre as propostas analisadas estão a adoção de medidas para garantir preços remuneradores para o café ainda na atual safra. Para isso, está sendo desenvolvido um novo mecanismo de apoio à comercialização da safra.

Além disso, o Ministério da Agricultura se comprometeu a trabalhar para ampliar, no Orçamento de 2020, as verbas

destinadas ao apoio à comercialização, para o caso de também ser necessária uma ajuda mais efetiva aos produtores de café na próxima safra.

A Lei Orçamentária Anual de 2020 deverá ser encaminhada ao Congresso no início do segundo semestre, para votação até o fim do ano. Os valores que podem ser destinados para esta rubrica ainda estão sendo discutidos.

Uma terceira reivindicação da Frente Parlamentar do Café e das demais entidades do setor é a repactuação de dívidas dos cafeicultores. O governo está se preparando para anunciar, em breve, medidas para facilitar a renegociação de dívidas de todos os produtores rurais.

Os deputados da Frente Parlamentar do Café passaram a terça-feira reunidos na Câmara dos Deputados para fechar as propostas de consenso do setor cafeeiro para apresentar ao ministro em exercício da Agricultura, Marcos Montes, que participou da abertura da reunião, ainda pela manhã.

À noite, os parlamentares apresentaram o documento a Marcos Montes em reunião que também teve a participação, entre outros, do secretário de Política Agrícola do Ministério, Eduardo Sampaio Marques, e do presidente da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), Newton Araújo Júnior.

Estadão Conteúdo/IstoÉ



Reprodução



TEIA AGRÍCOLA

TECNOLOGIA E INOVAÇÃO NO AGRONEGÓCIO

O que há de melhor para quem quer plantar e colher qualidade.



- FERTILIZANTES
- ADUBOS FOLIARES
- DEFENSIVOS
- CORRETIVOS DE SOLO
- MEDICAMENTOS VETERINÁRIOS
- IMPLEMENTOS E MÁQUINAS AGRÍCOLAS



Av. Clemente Santana, 965 - Tel.: 35 3535 1556
São Tomás de Aquino - MG - E-mail: teiaagricola@teiaagricola.com.br

Brasil está de portas abertas para importadores japoneses de café, diz ministra

Em seu segundo dia visita ao Japão, a ministra Tereza Cristina (Agricultura, Pecuária e Abastecimento) tomou um "cafezinho" com importadores japoneses de cafés especiais brasileiros. A ministra e delegação participaram da promoção de cafés especiais nacionais na UCC Coffee Academy, reconhecida escola de barismo de Tóquio pertencente à Ueshima Coffee Company (UCC), maior torrefadora do Japão.

Os mais de 100 convidados tiveram a oportunidade de degustar várias amostras de cafés com aromas diferenciados, como do cerrado mineiro. A ideia é aumentar o consumo do produto pelo Japão e demais países da Ásia, continente considerado a nova fronteira para o mercado do café. O evento foi uma parceria da Secretaria de Comércio e Relações Internacionais do ministério e a Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA).

O Japão é o quarto maior comprador do café brasileiro, ficando atrás de Estados Unidos (1º), Alemanha (2º) e Itália (3º). De janeiro a dezembro de 2018, os japoneses importaram 2,484 milhões de sacas/60 Kg, conforme dados do Conselho dos Exportadores de



Tereza Cristina apresenta cafés especiais brasileiros em cafeteria de Tóquio

Café do Brasil. O mais comprado é o arábica. De janeiro a 31 de março deste ano, foram importadas mais de 759 mil sacas.

Tereza Cristina lembrou que o café é um dos mais antigos produtos exportados pelo Brasil e destacou que os japoneses estão ajudando a transformá-lo de uma commodity para um produto gourmet.

"O Ministério da Agricultura do Brasil não só apoia e também tem as portas abertas para facilitar todos aqueles que importam e fazem do nosso café esse produto espetacular", disse. Antes do evento de promoção, ela teve um encontro com o CEO da UCC, Fumihiko Asada.

Já o embaixador do Brasil no Japão, Eduardo Saboia, ressaltou a influência

dos imigrantes japoneses nos cafezais brasileiros. E classificou o café como o "produto brasileiro de exportação mais japonês". "Quando convidamos alguém para tomar um cafezinho é um gesto de amizade, que ultrapassa as fronteiras geográficas, culturais".

No ano passado, as duas nações comemoraram 110 anos da chegada dos primeiros imigrantes japoneses em terras brasileiras. Atualmente, quase 2 milhões de descendentes vivem no Brasil, a maior comunidade japonesa fora do país.

CARNES E ABACATE

A ministra Tereza Cristina reforçou a expectativa brasileira para abertura dos mercados de carne bovina e abacate. "Tenho certeza que os japoneses ficarão muito satisfeitos com o gosto e a qualidade da carne brasileira", disse, em entrevista à imprensa.

ENCONTRO G20

Neste final de semana, Tereza Cristina participa da Reunião dos Ministros da Agricultura do G20, em Niigata, e terá encontros bilaterais com autoridades de diversos países.

(Coordenadoria Geral de Comunicação do MAPA)

CAFEICULTOR NO MAGRÃO AGRO VOCÊ ENCONTRA A SOLUÇÃO COMPLETA NA PRODUÇÃO DO CAFÉ

DERRIÇA E CORTE DE GRAMA



HUSQVARNA 226R
Cilindrada: 25,4 cm³
Potência: 0,8 km / 1,7 hp

SOPRADOR



HUSQVARNA 236R
Cilindrada: 65,6 cm³
Potência: 2,9 km / 4 hp

PULVERIZADOR COSTAL



HUSQVARNA 325S25R
Cilindrada: 25,4 cm³
Potência: 0,8 km / 1,07 hp

MOTOSSERRA



HUSQVARNA 272
Cilindrada: 72,2 cm³
Potência: 3,6 km / 4,9 hp

ATOMIZADOR



HUSQVARNA 362D28
Cilindrada: 62 cm³
Potência: 2,8 km / 3,75 hp



MAGRÃO AGRO

(35) 3531-2471 e 3558-6835

AV. OLIVEIRA REZENDE, 991 - SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO-MG

www.magraoagro.com.br
contato@magraoagro.com.br

Vacinação contra febre aftosa começa em Minas Gerais

Em Minas, cerca de 22 milhões de animais devem receber a dose que, neste ano, vai ser menor

Junto com o mês de maio, começa o prazo para vacinação do gado contra a febre aftosa. Em Minas, cerca de 22 milhões de animais devem receber a dose que, neste ano, vai ser menor.

A dose, que até o ano passado era de 5 mililitros para cada animal, passou agora para 2 mililitros. A venda da dose maior está, inclusive, proibida. De acordo com o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), essa já era uma reivindicação dos produtores rurais, para diminuir as reações do gado à

vacina e também para ocupar menos espaço, facilitar o transporte e reduzir o custo de armazenagem.

A multa pra quem perder o prazo até 31 de maio é de quase noventa reais por cabeça. Também é preciso comprovar ao IMA que a vacinação foi feita até o dia 10 de junho. Quem tem até 150 cabeças de gado pode comprovar indo pessoalmente ao instituto. Para quem tem mais, o procedimento só pode ser feito pela internet.

Mais informações estão disponíveis no site do IMA.



Seapec/CCommons

12,5 milhões de bovinos e bubalinos devem ser imunizados

VACINE SEU GADO CONTRA A AFTOSA



Agropecuária
SÃO FRANCISCO

A parceira do homem do campo

**VETERINÁRIO EM
TEMPO INTEGRAL**

FONE: 3412-0475 - 99813-6917 

AV. BRASIL, 727 - VILA HELENA - SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO - M.G.

- Rações em geral
- Milho - Soja
- Silagem ensacada
- Medicamentos veterinários em geral
- Silagem ensacadas
- Rações para cavalo
- Selaria
- Ferramentas



HÁ MAIS DE 41 ANOS
COMERCIALIZANDO
SEU CAFÉ

CAFEIEIRA SÃO JOSÉ

**ARMAZENAGEM E COMÉRCIO DE CAFÉ
EM COCO E BENEFICIADO**

• São Sebastião do Paraíso - Rua Piauí, 45
Vila Helena - (35) 3531-3002



• Andradas - Avenida Ricarti Teixeira, 1383
Vila Botelho - (35) 3731-2007



Cafés produzidos em Paraíso terão embalagem especial da Nestlé

Município está mapeado entre três regiões produtoras escolhidas no País

O café produzido no município de São Sebastião do Paraíso mais uma vez se destaca em nível nacional, e através da empresa Nestlé ganhará mais projeção junto aos consumidores. Como parte de seu projeto “Nestlé Origens do Brasil” a empresa mapeou regiões produtoras de café e selecionou três delas, sendo a Chapada Diamantina, Serras do Alto Paranaíba, e São Sebastião do Paraíso, tidas como de alto potencial de qualidade.

O cafeicultor Cleber Marques, proprietário do Sítio Santos Reis na região dos bairros Marques, Machados, fez a venda de 198 sacas de café a uma exportadora que tem filial em Paraíso, e seu produto foi encaminhado para a Nestlé. A empresa entrou em contato com Cleber e lhe informou sobre o projeto “Origens do Brasil”. Técnicos da Nestlé visitaram o sítio Santos Reis que após passar por rigorosa avaliação foi enquadrado como fornecedor. “É necessário que a propriedade es-

teja enquadrada em plataforma de sustentabilidade” disse Cleber.

Recentemente ele foi a São Paulo na sede da Nestlé em reunião onde comemorou a atuação da empresa no segmento café, na qual é pioneira. Cleber representou São Sebastião do Paraíso no lançamento do “Origens do Brasil”. Falou que sua tradição familiar como cafeicultor se remonta primeiramente ao seu avô, João Pereira de Souza, e de seu pai, Jaime de Souza, o Jaime dos Marques. Teceu comentários sobre processo produtivo e a lida nos cafezais.

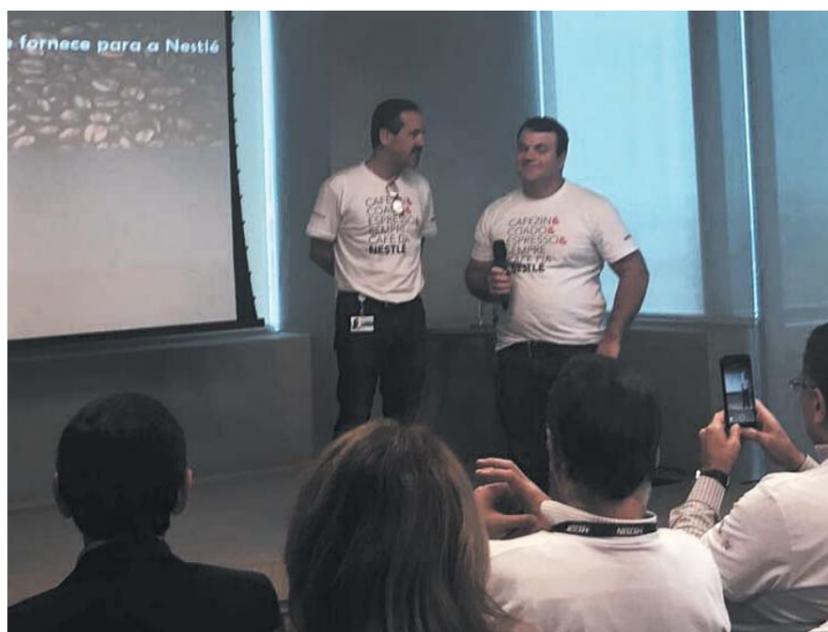
Coube ao barista que fez o blend de seu café e a curva do ponto de torra, comentar sobre detalhes da bebida, que apontou ter sabor de “frutas vermelhas”.

Cleber destaca a importância do município de Sebastião do Paraíso ser inserido no Origens do Brasil. “Nas embalagens (latas) tanto do solúvel quanto no para coar, constará que se trata de café produzido no município

FOTOS: Reprodução



O cafeicultor Cleber Marques, proprietário do Sítio Santos Reis na região dos bairros Marques



paraisense, e isso dará muita evidência ao produto que será distribuído nacionalmente e até internacionalmente. São Sebastião tem muito a ganhar, levando-se em conta que produtores que se enquadrarem às exigências da empresa estarão habilitados a fornecer seus cafés, de acordo com as necessidades da Nestlé, o que dá oportunidade de se conseguir melhor preço”, disse.

O café colhido no Sítio Santos Reis, conforme explica Cleber Marques é fruto de um trabalho conjunto, dele, de sua esposa Livia Colombarolli Marques, engenheira agrônoma, e de seu

sogro, Antônio Adolfo de Souza que faz o beneficiamento em sua propriedade.

Na embalagem da Nestlé para finos arábicas produzidos no município paraisense consta:

Café em Família. Quando as fartas chuvas que reagem as plantações são agradecidas com rezas e festas, não há dúvida que cada saca carrega algo de especial, os grãos colhidos nas montanhas de São Sebastião do Paraíso têm tradição como sobrenome. Netos e avós trabalham juntos para cultivar o café único, encorpado com notas de frutas vermelhas.

Ministra apresenta a japoneses áreas do agronegócio com potencial de investimento

A ministra Tereza Cristina (Agricultura, Pecuária e Abastecimento) iniciou nesta quinta-feira (9) agenda de compromissos no Japão. O primeiro foi uma reunião com o vice-presidente da Agência de Cooperação Internacional do Japão (Jica), Kazuhiko Koshikawa, e demais membros da organização.

Na reunião, a ministra, acompanhada do embaixador do Brasil no Japão, Eduardo Saboia, apresentou dados da produção agrícola e áreas com potencial de investimento externo.

Tereza Cristina ressaltou que a Jica é uma "parceira de longa data" do Brasil, citando o Programa de Cooperação Nipo-Brasileira para o Desenvolvimento dos Cerrados (Prodecer), que tem mais de 40 anos de criação. Na avaliação da ministra, uma das áreas com possibilidade de atuação conjunta é a Matopiba (que compreende o bioma Cerrado dos estados do Maranhão, Tocantins, Piauí e Bahia e responde por grande parte da produção brasileira de grãos e fibras).

"Vimos reavivar essas relações de cooperação, amizade e parceria tecnológica com essa instituição que tanto já ajudou o Brasil e queremos que continue sendo nosso parceiro principal aqui no Japão", disse a ministra. O vice-presidente da Jica saudou a melhora no ambiente de negócios no Bra-

sil e lembrou parcerias com o país nas décadas de 1970 e 1980, como exploração de minérios em Carajás (PA) e o complexo Celulose Nipo-Brasileira (Cenibra), instalado em Minas Gerais. Koshikawa demonstrou interesse em repetir grandes empreendimentos como esses no Brasil.

A Jica comprometeu-se em ajudar o Brasil a atrair investimentos japoneses para infraestrutura de transporte dos produtos agropecuários (ferrovias, rodovias e aeroportos).

Aos empresários japoneses, a ministra Tereza Cristina apresentou os setores do agronegócio brasileiro com interesse em investimentos externos. "Há oportunidades ao longo de todas as cadeias produtivas do agronegócio: insumos, maquinários, produção, processamento, estocagem, distribuição e transporte. O aumento contínuo da produtividade no campo será realizado via implementação de processos inovadores de produção.

A ministra destacou ainda que além de "uma potência agrícola, o Brasil é também uma potência ambiental". Tereza Cristina citou que 66% do território nacional são cobertos de vegetação nativa e que o Código Florestal determina ao agricultor conservar de 20% a 80% da vegetação nativa, de-

pendendo do bioma. Outra medida destacada pela ministra é a Integração Lavoura-Pecuária-Floresta (iPLF), que integra o Programa Agricultura de Baixo Carbono. Em 2016, conforme a ministra, cerca de 12,6 milhões de hectares já adotavam a prática de iPLF.

Tereza Cristina ressaltou, aos representantes da Jica e da Keidanren, ainda as medidas adotadas pelo governo federal para melhoria do ambiente de negócios no país, entre elas a reforma da Previdência e a Medida Provisória da Liberdade Econômica, editada em abril, a reforma tributária, desburocratização e simplificação de processos. "Essas medidas devem tornar o Brasil um destino ainda mais atraente para investidores externos", afirmou.

O embaixador Eduardo Saboia destacou que mais da metade das importações de carne e frango do Japão são provenientes do Brasil, o que atesta a qualidade dos produtos, já que o mercado japonês é considerado um dos mais exigentes do mundo. "Dobrar a qualidade e segurança da produção, melhorar o ambiente de negócios para investidores nacionais e estrangeiros. Em menos de seis meses de atuação, o ministério teve resultados importantes em áreas como agricultura familiar, pesca e ampliação de zonas de febre aftosa sem vacinação".

Os empresários fizeram várias perguntas sobre conjuntura brasileira e oportunidades de negócios no país. O diretor da Keidanren, Takao Omae, ressaltou que o Brasil tem demonstrado interesse em se tornar mais competitivo na exportação de grãos e, para isso, pretende melhorar o escoamento da produção via portos. Ele lembrou que 80% da produção são escoadas via portos do Sul do Brasil, e que é preciso aumentar a participação dos portos localizados na Região Norte. Segundo ele, esse é um ponto de diálogo entre Japão e Brasil.

A ministra convidou os empresários a visitarem o interior do Brasil e também conhecerem áreas em que possam investir. De acordo com a ministra, 46 projetos estão em andamento no Programa de Parcerias de Investimentos (PPI), sendo 35 no setor de transporte, somando quase US\$ 27 bilhões.

Na comitiva, estão presentes o secretário de Comércio e Relações Internacionais, Orlando Leite Ribeiro, demais integrantes do ministério e diplomatas, além de representantes de empresas brasileiras e deputados federais, entre eles o presidente da Frente Parlamentar da Agropecuária, Alceu Moreira (MDB-RS).

AUTO ELÉTRICA DO FORTE



ELÉTRICA PARA AUTOMÓVEIS - CAMINHÕES - TRATORES - COLHEDORA
BATERIAS - ALTERNADORES - GERADORES E MOTORES DE PARTIDAS - PEÇAS
AR CONDICIONADO - TRAVAS - ALARMES

Tel.: 3531-5406 - Cel.: 99967-1270

Av. Dârcio Cantieri, 2379 - Jardim América - São Sebastião do Paraíso-MG



VALORIZE SEU CAFÉ

Peneira Alta
armazéns gerais

SAFRA
2019/2020

PRODUTOR RURAL

DEPOSITE SEU CAFÉ COM CONFIANÇA!

Você tem vários motivos para depositar seu café no Peneira Alta

-  Armazéns certificados seguindo todas as normas e rigores técnicos, com capacidade de garantir e preservar todas as características do café durante seu tempo de armazenagem.
-  O embarque e desembarque funciona de forma organizada, trabalhando com horários agendados e, com isso, tornamos o tempo de espera o menor possível.
-  Os lotes de café armazenados são rastreados através de um sistema de microchips e anexados aos big bags.
-  A análise do café é feita por profissionais altamente treinados, melhorando os blends e garantindo a qualidade, agregando maior valor ao produto para a comercialização.

Aqui a conversa é de produtor para produtor!

O sistema de trabalho oferecido pelo Armazéns Gerais Peneira Alta dá total liberdade ao depositante para negociar seu café dentro ou fora das instalações.



 **Peneira Alta**
armazéns gerais

 35 3558-8000

 www.peneiraalta.com.br