

Vargem Grande do Sul pleiteia selo de Indicação Geográfica da batata

Iniciativa conta com apoio do Sebrae-SP e fortalece a identidade territorial, a competitividade e a sustentabilidade regional — Pág. 6

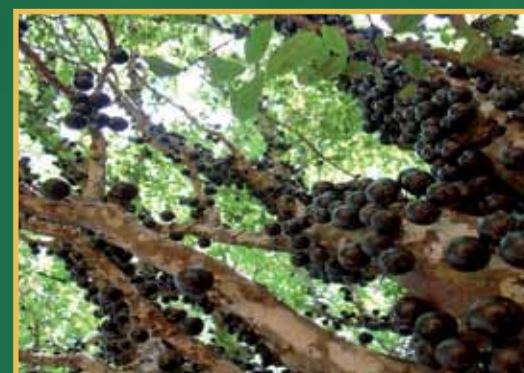
Concurso premia cafés do Vale da Gramma

— Pág. 8

Senabe 2026 já tem data confirmada

— Pág. 9

Casa Branca avança na IG da Jabuticaba



— Pág. 10



Baixe um leitor de QR Code, use a câmera para acessar o nosso site.

artigo

Arquivo/Jornal do Produtor



Carina Ubirajara
Doutora em Ciência Animal e professora titular da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade Federal de Uberlândia (FMZV/UFU)

Eficiência alimentar: a nova fronteira da pecuária brasileira

A busca por touros melhoradores é uma tendência consolidada na pecuária brasileira. O produtor comercial já compreendeu que características como precocidade sexual, velocidade de ganho em peso e qualidade de carcaça são decisivas para a produtividade e a rentabilidade do rebanho. No entanto, uma característica estratégica ainda recebe pouca atenção: a eficiência alimentar.

De forma simples, eficiência alimentar é a relação entre a quantidade de alimento consumida pelo animal e o resultado em produtividade, seja em ganho de peso, na pecuária de corte, ou em produção de leite, na pecuária leiteira. Animais eficientes produzem mais consumindo menos alimento que o esperado.

A seleção baseada nessa genética eficiente impacta diretamente a rentabilidade da produção. A lógica é clara: menos custos com alimentação, mais

lucro no rebanho. Estudos da Universidade Federal de Uberlândia (UFU) mostram que touros com DEPs (Diferenças Esperadas na Progenie) negativas em eficiência alimentar produzem crias, comprovadamente, mais eficientes. Isso significa retorno consistente para o produtor, especialmente no longo prazo.

De acordo com estudos desenvolvidos na UFU, animais mais eficientes podem consumir até 31,8% menos alimento na fase de confinamento. Isso é economia de praticamente um terço dos gastos em nutrição. O impacto também se estende ao gado criado a pasto: com animais mais eficientes, é possível aumentar a produtividade por hectare.

Em um contexto no qual os gastos com alimentação representam aproximadamente 70% dos custos totais na criação a pasto e 80% em confinamento, essa economia se torna ainda mais relevante para o pecuarista.

Apesar dos benefícios, a eficiência alimentar ainda é pouco utilizada em critérios de seleção de grande parte dos rebanhos. Isso porque ela precisa caminhar junto com outras características produtivas, escolhidas de acordo com as metas de cada propriedade. Como costume dizer: a eficiência alimentar é a cereja do bolo do melhoramento genético

para uma produção lucrativa, o detalhe essencial que potencializa os resultados no bolso do produtor.

Outro fator que explica a lenta adoção é sua relativa novidade no Brasil. As primeiras coletas de dados para fins de avaliação genética datam de 2010, enquanto o primeiro sumário de touros (multi-rebanhos) foi publicado em 2017. Desde então, a mensuração avançou com cochos eletrônicos e análises precisas do consumo individual de cada animal, tornando possível selecionar de fato os mais eficientes.

Nesse processo, o papel da Associação Brasileira de Inseminação Artificial (Asbia) é essencial. Ao incentivar investimentos em genética e inseminação artificial, a entidade cria condições para que mais pecuaristas incorporem a eficiência alimentar em seus rebanhos, mostrando que melhoramento genético não é custo, mas investimento.

Pensar na pecuária do futuro exige olhar para dois pilares: produtividade e sustentabilidade. Países como a Austrália já colocaram a eficiência alimentar como prioridade para garantir competitividade e menor impacto ambiental. O Brasil, que é protagonista mundial no setor, não pode ficar para trás. Investir em genética eficiente é investir no futuro da pecuária.

expediente

Circulação: Vargem Grande do Sul, Aguaí, Águas da Prata, Casa Branca, Caconde, Divinolândia, Espírito Santo do Pinhal, Itobi, Mococa, Santa Cruz das Palmeiras, Santo Antônio do Jardim, São João da

Boa Vista, Mogi Mirim, São Sebastião da Gramma, São José do Rio Pardo, Tambaú, Tapiratiba, Porto Ferreira e Ribeirão Preto. Em Minas Gerais: Sacramento, Araxá, Poços de Caldas e mais alguns municípios do triângulo mineiro.

O Jornal do Produtor é uma publicação mensal, editado à Rua das Mercedes, 391 - Sta Terezinha, Vargem Grande do Sul - SP.

jornaldoprodutor@gmail.com - Fone: (19) 99310-5700

Jornalista Responsável:
Bruno Manson - MTb 46.896
Diagramação: Juliano de Souza
Publicidade e fotos:
Fernando W. Franco - (19) 99717-9097
Impressão: 3 pontos gráfica e editora

Produtores são premiados no 6º Concurso de Qualidade dos Cafés de Águas da Prata

Competição recebeu 32 amostras de cafés especiais divididas nas categorias Fermentado, Cereja Descascado e Natural

A produção cafeeira esteve em destaque durante o 6º Concurso de Qualidade dos Cafés de Águas da Prata. Realizado no dia 20 de setembro, o evento teve a participação de 26 produtores e recebeu 32 amostras de cafés especiais, divididas em três categorias – Fermentado, Cereja Descascado e Natural.

Com o apoio estratégico do Sebrae-SP, o concurso é realizado em parceria com a Associação de Produtores Rurais de Águas da Prata (Prata Rural), a Prefeitura de Águas da Prata, Cafés da Região Vulcânica, CATI - Diretoria de Assistência Técnica Integral, Indicação de Procedência da Região de Pinhal, além da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de São Paulo e do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Faesp/Senar), por meio do Sindicato Rural de São João da Boa Vista.

PREMIAÇÕES

Mais de 90 produtores compareceram à cerimônia de premiação, um momento de celebração da produção local. Um dos pontos altos do concurso foi a premiação comercial: uma empresa compradora se comprometeu



Cafeicultura: concurso reafirma o protagonismo de Águas da Prata na produção de cafés de origem

a pagar valores diferenciados para os vencedores. O campeão receberá 1,7 vezes a mais o valor cotado na bolsa de café, enquanto que o vice-campeão 1,5 vezes e o terceiro colocado 1,3 vezes, reforçando o potencial de mercado dos cafés de origem.

O campeão geral do concurso foi o produtor Maurício Donizete Fernandes Lameu, do Sítio Platina, que

alcançou 89,37 pontos na categoria Natural. Em sua primeira participação em um concurso, Maurício destacou a surpresa e a emoção pela conquista. “Foi uma alegria sem igual ser reconhecido em meio a produtores de tanta excelência. Comprei o sítio há pouco tempo e tenho dedicado meu trabalho à produção de café. Estou muito feliz!”, afirmou.

VALORIZAÇÃO

O concurso reafirma o protagonismo de Águas da Prata na produção de cafés de origem, reconhecidos por sua qualidade, terroir único e histórias de dedicação que unem tradição e inovação. “Valorizar os cafés de origem faz parte das diretrizes estratégicas de desenvolvimento territorial. Águas da Prata integra a marca coletiva da Região Vulcânica e a Indicação de Procedência da Região de Pinhal, que vem demonstrando toda a sua vocação para a produção de cafés de qualidade, mas sobretudo, de origem”, relatou Junio Correia, gestor de projetos de agronegócio do Sebrae-SP.

Já o gerente regional do Sebrae-SP Marcos Kremer ressaltou o trabalho que vem sendo desenvolvido para a valorização da cultura cafeeira de Águas da Prata. “O Sebrae atua apoiando os produtores tanto ‘porteira para dentro’, com foco na gestão e melhoria da produção, quanto ‘porteira para fora’, com ações voltadas ao acesso a mercados e à valorização do produto, especialmente em um momento em que muitos enfrentam desafios na exportação”, concluiu.

NÃO CONTE COM A SORTE!

ESTEJA PRONTO PARA A SAFRA

REVISE A SUA COLHEITADEIRA HOJE!

MAIS DE 1800 ITENS COM DESCONTO DE ATÉ 30%

PAGUE ATÉ A PRÓXIMA SAFRA

Agro+ TAXA 0% PARA TODOS OS MAQUINÁRIOS

* Condições válidas de 01/05/2025 a 31/12/2025 nos concessionários participantes em todo o território nacional. Imagens meramente ilustrativas. Condições sujeitas a alterações sem aviso prévio em caso de flutuações de mercado. Condições de CDC sujeitas a aprovação de crédito pelo Banco de Lage Landini S.A. Agri+ Finance e outra marca registrada e símbolo de registro do Banco de Lage Landini Brasil S.A. Consulte condições.

(19) 3656 9400 MOCOCA - SP (19) 3671 9500 CASA BRANCA - SP (19) 3542 4700 ARARAS - SP (35) 3299 6600 ALFENAS - MG (35) 3211 3200 PASSOS - MG

SOMASSEY

PRODUZA MAI\$\$\$

KMEP ULTRA

AMINOSAN

COOPER BATATA

Parceria
Confiança
Compromisso
Segurança

JUMA-AGRO

JUNTOS ALIMENTAMOS O MUNDO

Sicredi celebra 40 anos e entrega cinco apartamentos

Associada de São Sebastião da Grama foi premiada pela cooperativa com imóvel avaliado em R\$ 500 mil

A Sicredi Dexis celebrou seus 40 anos com um grande evento reunindo cerca de 7 mil pessoas em Maringá (PR) e nas 112 agências da cooperativa de crédito no Paraná e em São Paulo. Transmitida ao vivo pelo YouTube, a festa ocorreu no dia 25 de setembro e teve como ponto alto a revelação dos ganhadores dos cinco imóveis avaliados em R\$ 500 mil cada, totalizando R\$ 2,5 milhões em prêmios.

Em São Paulo, os contemplados foram Silvia Pereira de Mello Moussi, de São Sebastião da Grama, e Marco Aurélio Gallo, de Leme. Cada premiado também indicou uma entidade social de sua cidade para receber R\$ 15 mil, que foram a Associação dos Autistas de São Sebastião da Grama e Clube dos Rotarianos de Leme.

A cerimônia foi marcada por emoção, surpresas e reconhecimento à trajetória da Sicredi Dexis.

Em Maringá, cidade onde foi fundada a instituição, estiveram presentes autoridades, presidentes de cooperativas e representantes do Sistema Sicredi. "Hoje é um dia de orgulho e gratidão. É um momento extremamente importante e de reconhecimento a todos os que ajudaram na construção desta história", destacou Wellington Ferreira, presidente da Sicredi Dexis.



Contemplados: a professora aposentada Silvia Moussi e o presidente da Associação dos Autistas, Mauricio Aparecido Barbosa, durante a premiação em São Sebastião da Grama

EMOÇÃO

Silvia Moussi é professora aposentada e ficou surpresa ao ser anunciada como a ganhadora do apartamento. "Jamais poderia esperar por isso. Minha primeira reação foi ligar pra minha filha para contar a novidade", afirmou a contemplada.

Marina Andrade Toniato, que gerencia a agência de São Sebastião da Grama também se sentiu premiada. "Como gerente sinto que é muito im-

portante devolver para a comunidade a confiança depositada na instituição e nada melhor que um prêmio como esse para mostrar como somos relevantes para a comunidade em que estamos inseridos", declarou.

O presidente da Associação dos Autistas de São Sebastião da Grama, Mauricio Aparecido Barbosa, agradeceu a ajuda que irá receber por ter sido a entidade indicada pela ganhadora do apartamento. "É um reconhecimento

importante pois ainda somos pequenos, mas esse é um valor que irá contribuir muita com o acolhimento psicológico e terapêutico que oferecemos para as mais de 40 crianças atendidas", comentou.

O superintendente de Negócios da Sicredi Dexis, Renato Amaral, elogiou a forma como a premiação foi realizada. "Transparência e seriedade são pilares do nosso modelo de atuação, e isso acontece constantemente na cooperativa, desde a prestação de contas até um sorteio, sempre priorizando uma gestão que garanta segurança e espelhe confiança para os associados", frisou.

BALANÇO

Já no Paraná, Olairton Marcos, de Maringá, Édson Ferreira, de Cianorte, e Leonardo Krauze, de Bela Vista do Paraíso ganharam um apartamento cada. Todos são associados da Sicredi Dexis e contaram com números da sorte para a campanha promocional que celebrou os 40 anos da cooperativa.

Ao todo, a ação contemplou as seguintes instituições: Associação dos Autistas, de São Sebastião da Grama; Associação dos Rotarianos, de Leme; Marev, de Maringá; Apae de Cianorte e Paróquia Santa Margarida de Cortona, de Bela Vista do Paraíso.



- Manutenção e Revenda de Bombas Higra

- Bombas compatíveis com sistemas de irrigação por Pivot Central, pivot Linear, Gotejamento, Inundação e Aspersão.

- Técnicos treinados para dar soluções precisas no seu sistema de bombeamento.

RW

BOMBAS

+55 16 3332-3013
+55 16 99745-3648
+55 16 99704-1794

rwbombas.com.br

Av Estrada de Ferro, 1694
Jardim Santa Thereza
Araraquara (SP)

HIGRA

ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA

LINHA AGRÍCOLA

PNEUS NACIONAIS E IMPORTADOS

Pneus para Tratores, Maquinas e Caminhões

ATENDEMOS TODA REGIÃO



- Alinhamento e Balanceamento de Pneus e Rodas
- Alinhamento para Caminhões e Carretas Traseiro Computadorizado
- Suspensão e Amortecedores
- Pneus e Rodas
- Serviços de Mecânica
- Som alarmes e acessórios
- Insufilm e Parabrisas

MANO PNEUS
AUTO CENTER (19) 3641.4545
Tudo para seu carro em um único lugar

Rua Antônio Reis de Oliveira, 47 | Jd. São José - Vargem Grande do Sul - SP



CercaViva
AGRO COMERCIAL

TUDO PRA ATENDER VOCÊ
AMIGO PRODUTOR

ADUBOS | SEMENTES |
DEFENSIVOS | FOLIARES

30 anos **CercaViva** AGRO COMERCIAL
FRANQUEADO **GOPLAN**

Telefones:
(19) 9 9965-4129
(19) 9 9964-4920

MATRIZ MOGI GUAÇU/SP
Rua Vicente Bernardes de Souza, 900 - Parque Residencial Nova Canaã
cercaviva@cercaviva.agr.br
(19) 3861-2355 - (19) 3891-2630

Cerimônia marca lançamento do ProGrama Vale Empreendedor

Iniciativa é do Sebrae-SP em parceria com a Prefeitura de São Sebastião da Grama; objetivo é fortalecer o turismo e o empreendedorismo local

O Escritório Regional do Sebrae-SP, em parceria com a Prefeitura de São Sebastião da Grama, lançou oficialmente, no dia 10 de setembro, o ProGrama Vale Empreendedor, iniciativa com o objetivo fortalecer o turismo e o empreendedorismo local por meio de ações coletivas, qualificação e incentivo ao associativismo.

O programa nasce a partir da criação de uma governança de trabalho, formada por representantes do poder público, da sociedade civil organizada – como a Associação Comercial e Industrial e a Associação dos Cafeicultores do Vale da Grama –, além de produtores rurais e a Secretaria da Agricultura. Essa governança está elaborando um plano estratégico que orientará o desenvolvimento econômico do município, valorizando suas vocações e potenciais.

Os empreendedores locais terão acesso a treinamentos sobre tendências de mercado, como trabalhar a regionalização e produtos locais, gestão financeira, vendas e atendimento ao cliente, bem como treinamentos voltados ao comércio, serviços de alimentação e artesanato. Haverá ainda consultorias individuais nas empresas participantes, com o objetivo de profissionalizar a gestão e qualificar a mão de obra local.



Divulgação/Sebrae-SP

Evento: lançamento do programa contou com palestras e homenagens durante programação

IMPORTÂNCIA

São Sebastião da Grama, recentemente reconhecida pela Indicação Geográfica (IG) do café, ganha ainda mais notoriedade nesse processo. Segundo Junio Correia, gestor de projetos do Sebrae-SP, trabalhar o encadeamento produtivo é essencial. “A cidade precisa se apropriar do café como produto estratégico, criando oportunidades e fortalecendo o senso de pertencimento da população. É fundamental que os empreendedores aprendam a trabalhar com esse diferencial competitivo”, destacou.

PROGRAMAÇÃO

O lançamento do ProGrama Vale Empreendedor contou com a palestra da gestora de território e de projetos do Sebrae-

SP, Michelle Sabino. Intitulado “Negócios e oportunidades para o desenvolvimento local”, o tema ressaltou o papel transformador de cada empreendedor no processo de desenvolvimento territorial.

Em seguida, Tiago Pimentel, idealizador e organizador do Turisagro e do Festival de Inverno de Espírito Santo do Pinhal, apresentou as boas práticas daquele município, referência nacional no cultivo da uva e produção de vinhos de inverno. Ele destacou o impacto positivo de iniciativas como os dois eventos, que recentemente reuniram mais de 8 mil pessoas em apenas quatro dias, movimentando a economia.

O evento também foi marcado com o depoimento do empreendedor local José

Marcos Anadão Rossi, que compartilhou sua trajetória, desafios e aprendizados à frente de seus negócios no Vale da Grama.

HOMENAGEADOS

A programação ainda contou com homenagens a empresários que se destacam no desenvolvimento econômico da cidade, como a Família Ascariz, da Stone Bike – que emprega mais de 60 pessoas no município – e a Família Blazzi, da Kometudo Alimentos – também com mais de 60 colaboradores –, ambos exemplos de como o empreendedorismo fortalece a economia local.

PRÓXIMAS ETAPAS

O ProGrama Vale Empreendedor tem como missão conectar setores, estimular o associativismo e promover o encadeamento produtivo, fortalecendo a imagem do Vale da Grama como território de inovação, turismo e oportunidades.

As próximas ações do programa incluem uma visita técnica de benchmarking e a participação do Vale da Grama na Feira do Empreendedor (FE25) do Sebrae-SP, de 15 a 18 de outubro – considerado o maior evento de empreendedorismo do Brasil –, onde São Sebastião da Grama mais uma vez terá espaço para divulgar seus produtos e atrair novos investidores.

FERTIPLANTA
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FERTILIZANTES

ELABORAMOS VÁRIOS TIPOS DE FÓRMULAS DE ADUBOS

Sítio São Camilo - Zona Rural - Vargem Gde. do Sul
☎ (19) 3641-1814 | 3641-2485 | 99653-0705
✉ fertiplanta@fertiplanta.com.br

MUITO MAIS ECONOMIA E DESEMPENHO PARA SEU MAQUINÁRIO AGRÍCOLA Shell Evolux Diesel S-10

Agora o melhor Óleo Diesel, que você só encontrava nas bombas dos Postos Shell, pode ser adquirido com o preço de atacado, diretamente na sua propriedade rural ou empresa!

Nossa Frota sempre pronta para abastecer a sua propriedade!

CC **C.C. LONGUINI** GRUPO IRMÃOS LONGUINI
Comércio de Combustíveis Longuini
Rodovia SP 215, km 36, Chácara Primavera
Vargem Grande do Sul, SP - Tel: (19) 3641-1418

COMPRA CERTA

NISSAN PCD

<p>NISSAN KICKS PLAY ACTIVE 1.6 2025 A PARTIR DE R\$ 89.990 ISENÇÃO DE IPI E ICMS</p>	<p>NISSAN VERSA SENSE 1.6 2026 A PARTIR DE R\$ 90.990 ISENÇÃO DE IPI E ICMS</p>	<p>NISSAN SENTRA ADVANCE 2.0 2026 A PARTIR DE R\$ 136.490 ISENÇÃO DE IPI</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

Oferta válida até 31/10/2025 ou enquanto durarem os estoques, valor referente a veículo na cor sólida, para outras cores, consulte. Crédito sujeito a aprovação. Consulte condições. Imagem ilustrativa.

NISSAN INTELLIGENT MOBILITY **19 3631.4100** SÃO JOÃO B. VISTA MOGI MIRIM Desacelere. Seu bem maior é a vida. **KENTONISSAN.COM.BR** NISSAN KENTO

Vargem Grande do Sul pleiteia selo de Indicação Geográfica da batata

Iniciativa conta com apoio do Sebrae-SP e fortalece a identidade territorial, a competitividade e a sustentabilidade regional

Considerada uma das mais importantes regiões produtoras de batata do Brasil, Vargem Grande do Sul dá um passo significativo para o fortalecimento da cadeia produtiva do tubérculo e também para o fomento da economia e do turismo local. Trata-se da implantação do selo de Indicação Geográfica (IG) da batata.

O assunto esteve em pauta no dia 8 de setembro, durante uma reunião que contou com representantes da ABVGS (Associação dos Bataticultores da Região de Vargem Grande do Sul), Cooperbatata (Cooperativa dos Bataticultores da Região de Vargem Grande do Sul) e da prefeitura local. O grupo está trabalhando junto com o Sebrae-SP para que o município reúna as condições mínimas – por meio de registros históricos e de reconhecimento em geral – para pleitear um selo de qualidade/indicação de procedência da batata produzida em Vargem Grande do Sul e região, com a grande potencialidade para Indicação Geográfica da área.

Durante o encontro, os presentes trataram a respeito do “Diagnóstico de Potencialidade para Indicação Geográfica” apresentado pelo Sebrae-SP, um estudo minucioso em que abordou



Arquivo Pessoal/Bruna Andrade

Referência: Vargem Grande do Sul é uma das mais importantes regiões produtoras de batata do Brasil

diversos dados sobre as condições favoráveis que o município reúne para obter o selo.

REFLEXOS POSITIVOS

O selo de “Batata da Região Geográfica de Vargem Grande do Sul” poderá ser pleiteado junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) após a elaboração de um projeto contendo os fundamentos estabelecidos por uma equipe de apoio com produtores locais, poder público e representantes da sociedade. A partir daí serão estabelecidos critérios e condições de adesão dos interessados ao selo em seu produto. Conforme apurado, todo este processo deve levar de um ano a até um ano e meio para ser desenvolvido antes de ser protocolado junto ao INPI para análise e eventual concessão. “Todos se mostraram otimistas e dispostos a auxiliarem na elaboração do projeto, pois entendem que o reconhecimento da região geográfica como ‘Batata de Vargem Grande do Sul’ pode fomentar a economia local, aumentando o turismo e o comércio, como restaurantes, por exemplo, em relação ao produto e seus derivados”, relatou o diretor Juliano Scabarozzi,

Santa Helena Pallets

OTIMIZE O ARMAZENAMENTO DE SUA COLHEITA.

Santa Helena Pallets

Soluções logísticas em madeira - Comércio de Pallets

(19) 99706.8971 santahelenapallets@gmail.com

CLF ENERGY

SUORTE PÓS-VENDA

Com a CLF sua tranquilidade é garantida com suporte vitalício para o seu equipamento

clfenergy.com.br (19) 98203-0156

responsável pelo Departamento de Desenvolvimento Econômico e do Trabalho.

REGIÃO INÉDITA

A Indicação Geográfica identifica produtos de várias regiões brasileiras, como o Queijo da Canastra, o Vinho da Região do Vale dos Vinhedos e o Café do Vale da Gramma, de São Sebastião da Gramma, que obteve o selo recentemente. Na região, Casa Branca também pleiteia a identificação como IG, com o selo de Denominação de Origem para a produção de jabuticaba e derivados. Em meio a este cenário, a região geográfica da batata ainda não existe no Brasil. “Vargem seria a primeira região a possuir o selo de IG da batata, ou seja, uma região inédita para o produto”, comentou Juliano.

Segundo o diretor, agora, o próximo passo é encontrar quem financie o projeto, uma vez que o custo é elevado. “A primeira ideia é pleitear o recurso de custeio junto ao governo federal e do Instituto Federal, o qual neste caso buscaríamos a parceria com o campus de São João da Boa Vista para auxílio e elaboração do projeto, sempre supervisionado e orientado pelo Sebrae-SP, que não cobra por este serviço”, detalhou.

De acordo com ele, o Sebrae-SP já inscreveu a região da batata de Vargem Grande do Sul no edital que destina este recurso. “A expectativa é que nos próximos meses teremos a devolutiva quanto a aceitação deles com este ‘patrocínio’ ou não para, a partir daí, dar início ao andamento dos estudos e desenvolvimentos do projeto”, afirmou



Arquivo Pessoal

União: grupo formado com lideranças do agro está trabalhando junto com o Sebrae-SP para a implantação do IG da batata em Vargem Grande do Sul

Juliano. “Todos estão otimistas quanto do aceite para custeio e viabilização do projeto e posterior aprovação junto ao INPI!”, concluiu.

IMPORTÂNCIA

O reconhecimento de uma Indicação Geográfica no Brasil é regido pela Lei nº 9.279/96 (Lei de Propriedade Industrial) e pela Portaria INPI/PR nº 04/2022, instrumentos que asseguram a legitimidade da relação entre o produto e o território. Tal certificação promove a valorização do nome geográfico, amplia a reputação do produto e contribui para a sustentabilidade econômica e social da região.

Junio Correia, gestor de projetos do Sebrae-SP, destaca que a Indicação Geográfica é um instrumento estratégico de desenvolvimento territorial. “O reconhecimento da batata de Vargem Grande do Sul como Indicação de Procedência representa não apenas a proteção de um produto típico, mas também a valorização de sua história e tradição. Trata-se de um diferencial competitivo que fortalece a cadeia produtiva, gera oportunidades de negócios, atrai investimentos e projeta a região em cenários mais amplos, consolidando sua identidade no mercado nacional e internacional”, ressaltou.

Para o gerente regional do Sebrae-SP,

Marcos Kremer, a Indicação Geográfica é um instrumento de política pública que contribui para a valorização dos territórios e para o fortalecimento das cadeias produtivas locais. “Ao apoiar o processo da batata de Vargem Grande do Sul, o Sebrae estimula a organização dos produtores, a agregação de valor ao produto e a consolidação de estratégias sustentáveis de desenvolvimento regional. Esse movimento está em sintonia com práticas já reconhecidas nacionalmente e amplia as perspectivas de inserção competitiva no mercado”, finalizou.



Juliano Scacabarozzi: “Todos se mostraram otimistas e dispostos a auxiliarem na elaboração do projeto.”

COPEAGRO

Irrigação e agrícola

AV: WALTER TATONI, Nº 618 - (19) 3641-2028 | (19) 99926-1100

BERNARDES EMBALAGENS
FÁBRICA DE BIG BAGS E SACARIAS

19 99174-9020 - Rua Elizeu Garrido 504
Jardim Fortaleza - Vargem Grande do Sul SP

Concurso destaca qualidade dos cafés do Vale da Grama

Evento foi realizado no sábado (4) no Clube Recreativo Literário de São Sebastião da Grama; programação premiou categorias natural, cereja descascado e fermentado

A premiação do 22º Concurso de Qualidade dos Cafés do Vale da Grama aconteceu no sábado (4), no Clube Recreativo Literário de São Sebastião da Grama.

Nesta edição foram inscritas 47 amostras avaliadas pelos Q-Graders Fernando Santana, do Baristando; K.J. Yeung, Instrutor do Senar; Mariana Del Guerra, da Agrovista e Mariana Nakagawa, da Vulcanica Coffee. Eles destacaram o fato dos cafés da competição expressarem o terroir – termo francês que se refere às características de solo, altitude e temperatura, que conferem identidade ao produto de uma região – do Vale da Grama, que é caracterizado com notas de caramelo, mascavo, melão, cana-de-açúcar e acidez cítrica.

Isso levou os cafés do Vale da Grama a serem reconhecidos como Indicação Geográfica na modalidade de Indicação de Procedência. A certificação foi dada pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) em dezembro do ano passado e chancela que a região tem tradição e know-how na produção e cafés especiais.

CONFIRA OS GANHADORES

Categoria café natural: 1º lugar - Angela Beatriz Cerri; 2º Arnaldo Alves Vieira; 3º Patrícia Guerra Moreira de Mendonça; 4º - Marco Antônio Bortolozzo Júnior; 5º Marcelo Medeiros Biaco; 6º - Marco Antônio Pavan, 7º - Antônio Gabriel Taramelli.



Premiação: cafeicultores participaram da edição com o total de 47 amostras inscritas

Categoria cereja descascado: 1º lugar - André Stein Carvalho Dias; 2º - Arnaldo Alves Vieira; 3º - Homero Teixeira de Macedo Júnior; 4º - Carlos Roberto Souza Dias; 5º - Lúcia Maria da Silva Dias; 6º - Orlando de Souza Dias e 7º - José Nilton Vasconcellos Meirelles.

Categoria fermentado: 1º lugar - Arnaldo Alves Vieira; 2º - André Stein Carvalho Dias; 3º - Angela Beatriz Cerri; 4º - Patrícia Guerra Moreira de Mendonça; 5º - José Nilton Vasconcellos Meirelles; 6º - Adonis Cerri e 7º - Marcelo Medeiros Biaco.

EXPOVALE E VOTO POPULAR

O sábado também marcou a volta da

ExpoVale, feira de produtos agropecuários, gastronomia, cultura e artesanato do Vale da Grama, que ocorreu na Praça Central de São Sebastião da Grama. Além de experimentar as geleias, compotas de frutas, pães e outras delícias da gastronomia local, os visitantes puderam conhecer o artesanato e degustar os cafés campeões do concurso.

A Associação dos Cafeicultores aprovou a ExpoVale para montar um stand com “Os melhores cafés de cada categoria, segundo o jurado técnico” para a população experimentar e votar no seu predileto. Os cafés preferidos do público e que ganharam o troféu de campeão popular foram:

Marco Antônio Bortolozzo Júnior (natural), André Stein Carvalho Dias (cereja descascado) e José Nilton Vasconcellos Meirelles (fermentado).

NOVIDADES

A conquista da Indicação Geográfica tem aberto as portas para o Vale da Grama que irá receber a mentoria do Sebrae-SP no programa europeu AI Invest, focado em produtos de origem. Além disso, cafés da região foram levados por profissionais do Instituto Federal de São Paulo para representar o Brasil na Bienal de Origem do México, realizada em Morelia, no estado de Michoacán.

Nossos pivôs estão em **todo o Brasil!**



Somos uma empresa **100% brasileira**



ESTAMOS ATENDENDO TODA REGIÃO DE ALFENAS E DO SUL DE MINAS



Tubos e conexões



ASPERCAMPO

TUDO PARA IRRIGAÇÃO

(19) 3641-5756 | 9.9853-8259 | rogerio.aspercampo@terra.com.br

Av Virgílio Forlin, 230 - Jd. Primavera - Vargem Grande do Sul - SP



IRRIGAÇÃO CONVENCIONAL E POR ASPERSÃO
TEMOS TUBOS E CONEXÕES TIGRE
PIVÔ CENTRAL E CONVENCIONAL
TUBOS PVC - AÇO - ALUMÍNIO
PROJETOS E INSTALAÇÕES
IRRIGAÇÃO POR GOTEJAMENTO

Senabe 2026 já tem data confirmada

Segunda edição do evento será nos dias 23, 24, 25 e 26 de julho, em São José do Rio Pardo. Seminário se tornou referência nacional para a cadeia produtiva da beterraba

Começaram os preparativos para a 2ª edição do Senabe (Seminário Nacional da Beterraba) em São José do Rio Pardo. Organizado e promovido pelo Sindicato Rural local e o Instituto Agrônomo de Campinas (IAC), o evento tem apoio da prefeitura riopardense e contará com uma programação especial em 2026, reunindo tecnologia e as principais novidades destinadas à cadeia produtiva do legume.

A próxima edição do Senabe será nos dias 23, 24, 25 e 26 de julho de 2026. O anúncio da data ocorreu durante cerimônia realizada na noite de quarta-feira (8), na Fazenda Marbela, localizada na divisa de São José do Rio Pardo e Itobi. A solenidade contou com a participação de autoridades, lideranças do agronegócio e empresas que atuam no setor de toda a região. Um dos momentos marcantes da ocasião ficou por conta da homenagem entregue a Ney Minussi, presidente do Sindicato Rural de São José do Rio Pardo, pelo trabalho desenvolvido que resultou na realização do Senabe.

POTENCIAL

A região de São José do Rio Pardo possui atualmente uma área de aproximadamente 3 mil hectares voltada ao cultivo da beterraba, o que rende uma colheita média de 200 mil toneladas. A cultura tem uma grande importância



Reconhecimento: Ney Minussi foi homenageado pelo trabalho desenvolvido na realização do Senabe

na economia local, uma vez que gera empregos e fomenta o agronegócio, fazendo da região uma referência nacional na produção deste legume.

PRIMEIRA EDIÇÃO FOI SUCESSO

O 1º Senabe é um evento voltado para todos os setores da comunidade,

desde os produtores e suas famílias a até estudantes e profissionais que atuam na cadeia produtiva da beterraba e no agro em geral. A primeira edição ocorreu nos dias 24, 25 e 26 de julho no Ginásio do Tartarugão, em São José do Rio Pardo.

Além de reunir agricultores, empre-

sas e pesquisadores do setor para discutir inovações, bem como a produção e o consumo, o seminário foi uma grande oportunidade para difundir conhecimento e também despertar a curiosidade sobre a beterraba, bem como promover entretenimento de qualidade.

A programação contou com palestras especializadas com grandes nomes do setor, workshops interativos para aprofundar conhecimentos, além de credenciais exclusivas para acesso a conteúdo específico. O evento reuniu expositores de todo o Brasil, mostrando o que há de mais inovador na cadeia produtiva, estandes com as principais tecnologias e soluções agrícolas do momento, além de proporcionar oportunidades de networking com profissionais e empresas do agro.

Já para as famílias e público em geral, o 1º Senabe trouxe apresentações musicais, com bandas que se apresentaram ao longo do evento, criando uma atmosfera de celebração. Para as crianças, o evento teve a Área Kids, um espaço com atividades lúdicas, incluindo jogos educativos relacionados ao meio ambiente e agricultura. Como parte das atividades de lazer, o seminário realizou Oficinas Educativas, destacando o plantio de beterraba e ensinando sobre a importância da agricultura e do consumo de alimentos saudáveis.

**Parabéns
Casa Branca!**

**São 211 anos de uma
bonita história de
trabalho e lutas!**



**NOVA
SAFRA**

NOVA SAFRA
COMÉRCIO DE CEREAIS LTDA

CASA BRANCA - SP
Rod. Casa Branca - Mococa - Distrito Industrial - Cx. Postal 07
Fone/Fax: (19) 3671-1457

Casa Branca avança na implantação da Identificação Geográfica da Jabuticaba

Prestes a completar 211 anos de fundação, município se mobiliza para conquistar o selo e valorizar ainda mais a cadeia produtiva da fruta

Referência no agronegócio e no turismo, Casa Branca completa 211 anos no dia 25 de outubro e tem muito o que comemorar. Considerada a Capital Estadual da Jabuticaba, a cidade tem avançado significativamente na implantação do selo de Indicação Geográfica (IG) da fruta, o que irá valorizar ainda mais a cadeia produtiva local.

O assunto esteve em pauta durante a assembleia promovida no dia 24 de setembro pela Associação dos Produtores de Jabuticaba e Derivados de Casa Branca (APROJAD). A reunião foi realizada no Salão da Eloana Prado Buffet e reuniu produtores, empreendedores, técnicos, pesquisadores, estudantes, lideranças locais e representantes da sociedade civil. Na ocasião foi aprovado por unanimidade o Caderno de Especificações Técnicas da Indicação Geográfica – Indicação de Procedência – da jabuticaba e seus derivados produzidos no município.

COMO FOI A REUNIÃO

A abertura da assembleia foi conduzida pelo presidente da APROJAD, Adhemar Gomes da Silva Neto, que destacou a importância histórica, cul-



Reprodução

Jabuticaba: Casa Branca é referência no cultivo da fruta, sendo responsável por mais de 60% da produção paulista

tural e econômica da jabuticaba para a identidade de Casa Branca.

A apresentação geral do projeto e a leitura integral do caderno foram realizadas pelo professor dr. Gilson Rogério Marcomini, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Campus São João da Boa Vista. Com clareza e profundidade técnica, o pesquisador detalhou os fundamentos que sustentam o reconhecimento da Indicação Geográfica, incluindo a de-

limitação da área de produção, as características da variedade Sabará, os processos produtivos sustentáveis e artesanais, os mecanismos de controle e rastreabilidade, bem como os direitos e obrigações dos produtores.

Após a leitura, foi aberta a palavra aos presentes para manifestações e esclarecimentos. Em seguida, realizou-se a votação aberta, na qual os participantes foram convidados a levantar a mão em sinal de aprovação. Com isso, o caderno foi aprovado por unanimi-



Assembleia: Caderno de Especificações Técnicas da Indicação Geográfica foi aprovado por unanimidade durante reunião promovida pela APROJAD

Reprodução/Prefeitura de Casa Branca

dade, consolidando o apoio coletivo ao reconhecimento da Indicação Geográfica como instrumento de valorização territorial, cultural e econômica da produção local.

TRABALHO

De acordo com informações do Portal da Cidade de Casa Branca, o projeto surgiu do campus sanjoanense do Instituto Federal, através de um edital da Secretaria de Educação Tecnológica, vinculada ao Ministério da Educação (MEC), direcionando aos institutos federais do país. Na região, o IF-SJBV propôs o projeto “Jabuticaba de Casa Branca e seus Derivados”, buscando reconhecer a fruta do município como produto único e de procedência.

Em depoimento no documentário “Do Império a Jabuticaba”, Marcomini explica que o selo de procedência pode ser conquistado por fatores na-

turais ou então pela tradição, que é o caso de Casa Branca. “Quando existe algo que pode ser reconhecido geograficamente, ou seja, pela sua localização e, quando esse produto ou serviço tem um vínculo muito forte com a região ou cidade, ele é passível do reconhecimento por indicação geográfica. É como se fosse um selo que atesta que aquele local tem um vínculo com aquele produto ou serviço”, comentou.

Para conseguir esse selo, a fruta foi comparada com as de outros municípios, análises químicas, físicas e biológicas foram feitas, além de reunir documentos históricos que mostram a tradição da jabuticaba no município, como recortes de jornais, entre outros. O trabalho iniciou em 2022 e segue dando passo importante para o reconhecimento por parte do Governo Federal, através do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).



Referência: Festival Gastronômico da Jabuticaba reúne grande público a cada edição

DIFERENCIAL

Marcomini destaca o que muda com o selo de Indicação Geográfica nos produtos de jabuticaba de Casa Branca. “Quando chegar no Ceasa de São Paulo ou do Rio de Janeiro ou nos supermercados das cidades do Brasil, vai saber que aquela jabuticaba é de Casa Branca e que tem aquele selo, aquele reconhecimento que tá protegido, porque tem todo o arcabouço de uma tradição de mais de 60 anos, que os produtores cultivam e seguem normas e procedimentos para que aquela jabuticaba tenha uma diferenciação. Tem o aspecto do marketing, que favorece muito a imagem do produto e da cidade. Vai passar a ter o reconhecimento que é um produto diferente”, explicou.

PRODUÇÃO

Casa Branca exporta tanto a jabuticaba como seus derivados para cidades de todo Brasil e até mesmo para outros países. A maior produção fica na fazenda da família Fagan, no distrito de Lagoa Branca.

A fruta é de tamanha importância para o município que motivou o surgimento do Festival Gastronômico da Jabuticaba, evento anual que reúne produtores, turistas e atrações artísticas, destacando fortemente a cadeia produtiva local.

CAPITAL ESTADUAL

De acordo com dados da Associação dos Produtores de Jabuticaba e Derivados de Casa Branca, atualmente, a produção local envolve dezenas de propriedades, abrange 190 hectares cultivados e responde por mais de 60% da produção paulista, gerando centenas de empregos e movimentando o comércio, o turismo e a gastronomia.

Em 2013, a cidade recebeu, por lei estadual, o título de Capital Estadual da Jabuticaba. Já no ano passado, a cadeia produtiva do município foi reconhecida pelo Governo do Estado de São Paulo como Cadeia Produtiva Consolidada, o que confirma a relevância econômica e cultural desse patrimônio.



Reprodução/EPTV

Derivados: jabuticaba é utilizada a produção dos mais variados tipos de alimentos e bebidas

Parabéns Casa Branca 211 ANOS

TERRA TRATORES
OFICINA MECÂNICA E PEÇAS DE TRATORES E MÁQUINAS AGRÍCOLAS
Email: lupercio.dutra@gmail.com | FONE: 19 3671-2499
RUA JOSÉ SORIANO, 290 - B. INDUSTRIAL - CASA BRANCA - SP

Parabéns CASA BRANCA 211 anos! pelos seus

CIDADE DESTAQUE NO AGRO NEGÓCIO

SINDICATO RURAL DE CASA BRANCA
Rua Mestre Araújo, 20 Centro
(19) 3671-1069 / 3671-5617

Haygo Tech pesquisa e consultoria agrônoma

Soluções Inovadoras | Reconhecimento Integridade e Transparência

211 anos **Parabéns CASA BRANCA**

Endereço
Fazenda Água Santa - SP-340, Km 243 - Rural, Casa Branca - SP, 13700-000

Funcionamento
Segunda à Sexta - 07h30 às 17h
Sábado e Domingo - Fechado

Emails
joao.pedro@haygotech.com.br
suporte@haygotech.com.br

Telefones
(19) 98188-0482
João Pedro Gomes

Paula Fernandes relembra momentos de sua vida em Casa Branca

Antes de se apresentar no Festival Gastronômico da Jabuticaba, cantora percorreu a cidade e visitou locais que marcaram sua juventude

Reprodução/Paula Fernandes

Atração principal do 9º Festival Gastronômico da Jabuticaba na noite de sábado, dia 20 de setembro, a cantora Paula Fernandes fez questão de percorrer Casa Branca e visitar alguns locais que marcaram sua juventude. Ao chegar no município, ela passou até a antiga casa em que morou, visitou a escola que frequentou e passou por diversos pontos da cidade antes de se preparar para a apresentação agendada para a noite.

Emocionada, Paula Fernandes fez questão de publicar nas redes sociais o registro de sua visita por Casa Branca. “Hoje foi dia de voltar no tempo... Reencontrei a cidade onde morei há 24 anos e junto com ela, tantas memórias que ainda moram em mim.

Passei pela minha antiga casa, entrei no meu quarto onde nasceu a canção ‘Meu Eu em Você’, vi a cama onde minha mãe dormia, o pé de jabuticaba que era meu parquinho favorito e até o carro que me buscava dos primeiros shows. Revi pessoas, rostos e lugares que também moldaram quem eu sou hoje. A praça onde minha mãe me esperava rezando o terço, enquanto eu me encontrava com os meus colegas no ‘point’ da cidade. Me acompanhava pra eu não ir tão longe sozinha, a noite e a pé. Cada reencontro foi um abra-



Visita: Paula Fernandes esteve na antiga casa em que morou, onde encontrou o pé de jabuticaba onde brincava e até localizou o VW Fusca que era usada para busca-la dos primeiros shows

ço na alma. Foi como abrir uma caixa de lembranças e sentir o coração bater mais forte em cada detalhe”, comentou. “A vida segue, o tempo passa, mas existe uma parte de nós que nunca deixa de ser criança, filha e sonhadora. Hoje eu celebro essa menina que acreditou e agradeço a todos que fizeram parte do meu caminho até aqui”, destacou a cantora.

EMOÇÃO

Em entrevista ao Portal da Cidade, Paula Fernandes relatou como foi passar por esses lugares que marcaram a sua vida em Casa Branca. “Foi muito emocionante, desde o momento que eu cheguei, muito arrepiado, muita emoção! Revi pessoas queridas, revisitei lugares, a escola, a praça onde a minha mãe ficava, fui na casa onde eu

morei... realmente momentos muito legais”, declarou. “Desde o momento que eu cheguei aqui foi uma recepção incrível, realmente todo mundo muito feliz, muito contente, muito emocionado! Eu tenho certeza que o show vai ser lindo!”, disse a cantora antes de subir ao palco do 9º Festival Gastronômico da Jabuticaba.

[Fonte: Portal da Cidade de Casa Branca]

Alta tecnologia em IRRIGAÇÃO



 Franklin Electric

RODOVIA SP 215 - KM 36.5 - GALPÃO 2 - ZONA RURAL - VARGEM GRANDE DO SUL/SP

0800 754 6898
wdmbrasil@wdmpumps.com