

AGRONEGÓCIO

PROTEÇÃO GARANTIDA

FOTOS: INCAPER/DIVULGAÇÃO



As três versões do café desenvolvidas pelo instituto de pesquisa receberam o nome de Diamante, Jequitibá e Centenária

Incaper ganha direito a royalties com conilon

Instituto abrirá mão da remuneração para expandir produção das 3 variedades lançadas

/// RITA BRIDI
rbridi@redgazeta.com.br

As três variedades de café conilon lançadas em junho do ano passado pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) estão protegidas. O reconhecimento do Ministério de Agricultura tem validade de 18 anos. Trata-se de um feito inédito na cafeicultura capixaba.

“É como se o Incaper estivesse protegendo uma marca, uma patente, o que torna o instituto o detentor do material”, explica a pesquisadora do Incaper/Embrapa Café Maria Amélia Gava Ferrão. A conquista, ressalta, é muito importante para a instituição no meio científico.

Quando uma instituição protege uma cultivar, como é o caso do Incaper, pode receber royalties, uma remuneração por parte de quem produzir e comercializar mudas das variedades de café conilon. Mas esse não é o objetivo do instituto.

Uma empresa privada, destaca a pesquisadora, geralmente cobra royal-

ties na comercialização de produtos patenteados. A empresa pública, como é o Incaper, pode exigir ou abrir mão da remuneração. “Não queremos royalties, até mesmo porque tivemos fontes de recursos para desenvolver as pesquisas que resultaram nas novas variedades”, enfatiza Maria Amélia.

O objetivo da instituição é fazer com que o conhecimento obtido nos vários anos de pesquisa chegue a todos os cafeicultores capixabas, que são, na maioria, agricultores familiares e cuidam de propriedades de pequeno porte. A cobrança de royalties, por parte do Incaper, poderia dificultar o acesso às novas cultivares.

Além do prestígio que poderá usufruir no meio científico – toda a informação que for veiculada em qualquer parte do mundo a respeito das três variedades terá que dar o crédito ao Incaper como o autor das pesquisas –, a entidade ganhará visibilidade.

No caso, por exemplo, de comercialização de mudas das variedades para outros países, poderão ser firmadas parcerias que não envolvam dinheiro, mas o intercâmbio de conhecimento ou de capacitação, ou gradação de pesquisadores.



Maria Amélia Ferrão, Romário Ferrão e Abraão Verdin são pesquisadores do Incaper

DE GRÃO EM GRÃO

Variedades

As três variedades de café conilon, com nome, sobrenome e número de identidade, foram lançadas em junho de 2013, pelo Incaper. Os nomes representam algo em comum: durabilidade, longevidade e perpetuidade. Conheça o significado de cada nome.

▼ Diamante Incaper 8112

Além de precioso, o diamante é o material mais duro que existe e não pode ser riscado por nenhum outro material

senão o próprio diamante. Batizar a variedade precoce de “Diamante” indica resistência e denota o quanto valiosa é a cafeicultura capixaba.

▼ Jequitibá Incaper 8122

A variedade intermediária ganhou esse nome em homenagem à árvore símbolo do Espírito Santo. Em tupi, jequitibá significa “gigante da floresta”. Tão imponente quanto a cafeicultura de conilon no Espírito Santo. O nome “Jequitibá” foi dado à variedade de maturação

intermediária numa referência à sustentabilidade, ao compromisso que a atividade tem com a preservação ambiental

▼ Centenária Incaper 8132

Além de celebrar os 100 anos do café conilon no Espírito Santo, comemorados em 2012, o nome da variedade clonal tardia denota a longevidade, a durabilidade de tudo o que é secular. Uma respeitosa homenagem à vasta experiência do Estado na cafeicultura.



AGENDA

Curso de Produção de Derivados do Leite

Data: 16 de julho
Local: São Pedro, Águia Branca
Tel: (27) 3727.1534

Curso de Olericultura

Data: 16 de julho
Local: Vila Nova do Bananal, Baixo Guandu
Tel: (27) 3732.3136

Curso de Operação e Manutenção de Motosserra

Data: 16 de julho
Local: Caldeirão, Santa Teresa
Tel: (27) 3259.1095

Lançamento do Programa de Fomento da Pecuária Leiteira do Bandes

Data: 17 de julho
Local: Nova Venécia, centro
Tel: (27) 3331-4352

Curso de Produção de Embutidos e Defumados de Carne

Data: 17 de julho
Local: Córrego Várzea, Ibitirama, Iúna
Tel: (28) 3545.1438

Demonstração de Método de Poda de Condução de Pomar de Laranja

Data: 18 de julho
Local: Propriedade de João Augustinho Borges, Santo Antônio do Bom Destino, Divino de São Lourenço
Tel: (28) 3551.1139

Curso de Eletricista

Data: 18 de julho
Local: Conquista, Castelo
Tel: (28) 3542.1673

Curso de Administração de Propriedades Rurais

Data: 18 de julho
Local: Comunidade Alto Joatuba, Laranja da Terra
Tel: (27) 99915.7055

Curso de Primeiros Socorros

Data: 18 de julho
Local: Paraju, Itaguaçu
Tel: (27) 3725.1010

Curso de Eletricista Rural

Data: 19 de julho
Local: São Roque do Canaã
Tel: (27) 3259.1095

Curso de Operação e Manutenção de Tratores Agrícolas

Data: 21 de julho
Local: Sede do Sindicato Rural, Rio Bananal
Tel: (27) 3265.1292

Curso de Produção de Embutidos e Defumados de Carne

Data: 21 de julho
Local: Serra Pelada, Afonso Cláudio
Tel: (27) 3735.1058

Concurso Leiteiro

Data: 22 a 26 de julho
Local: Apiacá, centro
Tel: (28) 3557.1861

Festa do Colono

Data: 24 a 27 de julho
Local: Pátio de Festas, S. M. de Jetibá
Tel: (27) 3263.4800