

AGRICULTURA,  
PECUÁRIA E  
ABASTECIMENTO



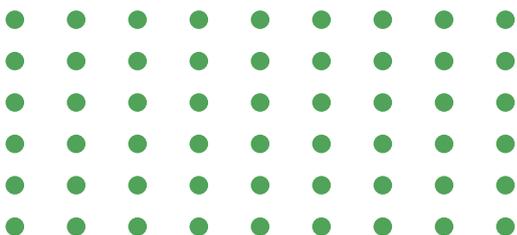
**MINAS  
GERAIS**

GOVERNO  
DIFERENTE.  
ESTADO  
EFICIENTE.

# DIAGNÓSTICO

Perfil dos empreendimentos  
de cachaça de alambique do  
estado de Minas Gerais

**2023**



# EXPEDIENTE

## **Governador do Estado de Minas Gerais**

Romeu Zema

## **Vice-Governador do Estado de Minas Gerais**

Professor Mateus Simões

## **Secretário de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

Thales Almeida Pereira Fernandes

## **Secretário de Estado Adjunto**

João Ricardo Albanez

## **Chefe de Gabinete**

Rodrigo Carvalho Fernandes

## **Subsecretário de Política e Economia Agropecuária**

Caio César Coimbra

## **Autores**

Gilson de Assis Sales  
Jaqueline Fátima Santos  
Sandra Regina Carvalho dos Santos

## **Revisão**

Márcia França

## **Arte e diagramação**

Éllida Alves

## **Colaboração**

Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater-MG)  
Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig)  
Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA)

O conteúdo desta cartilha poderá ser reproduzido parcial ou totalmente,  
desde que na reprodução contenha a fonte de autoria.

[www.agricultura.mg.gov.br](http://www.agricultura.mg.gov.br)

# Sumário

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 - Introdução .....</b>   | <b>4</b>  |
| <b>2 - Características gerais da produção da cachaça de alambique em Minas Gerais .....</b> | <b>5</b>  |
| 2.1 - Produção de cana-de-açúcar .....  | 7         |
| 2.2 - Mão de obra .....   | 9         |
| 2.3 - Assistência técnica .....   | 10        |
| 2.4 - Classificação dos estabelecimentos .....  | 12        |
| 2.5 - Qualidade da bebida e análise do produto .....  | 14        |
| 2.6 - Envelhecimento e tributação da cachaça .....  | 14        |
| 2.7 - Principais sugestões elencadas pelos produtores no Diagnóstico .....                  | 17        |
| <b>3 - Políticas Públicas do Sistema Agricultura .....</b>                                  | <b>18</b> |
| <b>4 - Conclusão .....</b>  | <b>19</b> |
| <b>5 - Referências .....</b>  | <b>20</b> |

# 1 - Introdução

Minas Gerais é líder na produção de cachaça de alambique no Brasil e honra o título de maior produtor da bebida no país. Tal importância é reconhecida pelo poder público, que declarou o processo tradicional de fabricação em alambique da cachaça de Minas como patrimônio cultural, pela Lei Estadual nº 16.688, de 11 de janeiro de 2007.

Do ponto de vista da exportação em 2023, a cachaça foi a bebida mais exportada pelo estado, com um valor de US\$1.181.125, segundo dados do Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços. Os principais países importadores foram Uruguai, Estados Unidos, Itália, Países Baixos e Austrália, respectivamente.

A Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais – Seapa é o órgão executor de políticas públicas e ações voltadas ao desenvolvimento sustentável do setor agropecuário estadual.

Para a criação e condução de políticas que gerem impacto e desenvolvimento para o campo, o poder público necessita de dados norteadores, dadas as especificidades de cada setor. Portanto, conhecer o perfil da cadeia produtiva da cachaça de alambique mineira é essencial.

No entanto, informações a respeito dessa área, como volume total da produção, classificação dos empreendimentos, mão de obra adotada, tipo de assistência técnica, realização de análise laboratorial da bebida, perfil dos responsáveis técnicos, dentre outras, não são facilmente encontradas nas literaturas atualmente disponíveis.

Por isso, buscando contribuir para o fortalecimento da cadeia da cachaça, bem como criar e manter um banco de dados confiável para direcionamento das políticas públicas para o desenvolvimento do setor, o Governo de Minas Gerais, por meio da Seapa, realizou o presente diagnóstico que apresenta o perfil dos empreendimentos regularizados de cachaça de alambique do estado em 2023.

O documento foi direcionado aos produtores de cachaça de alambique registrados junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, órgão oficial responsável pela regularização sanitária desses empreendimentos.

As perguntas relacionaram-se à diversas características da produção da cachaça de alambique, como mão de obra adotada no empreendimento, origem e volume de produção, envelhecimento da cachaça, realização de análises

laboratoriais da bebida e tributação. Também foram tratados assuntos relativos ao sistema produtivo da cana-de-açúcar, como origem da matéria-prima, tamanho da área cultivada e utilização ou não da queima da planta. Além disso, também buscou-se conhecer a classificação dos estabelecimentos, o tipo de comercialização empregado e o recebimento ou não de assistência técnica, tanto para o cultivo da cana-de-açúcar quanto para a fabricação da bebida.

Ao todo, foram obtidas 106 respostas, o que representa 30% da totalidade de estabelecimentos registrados no estado de Minas Gerais, conforme anuário da cachaça de 2021 do MAPA. Os resultados obtidos são apresentados nos tópicos a seguir.

## **2 - Características gerais da produção da cachaça de alambique em Minas Gerais**

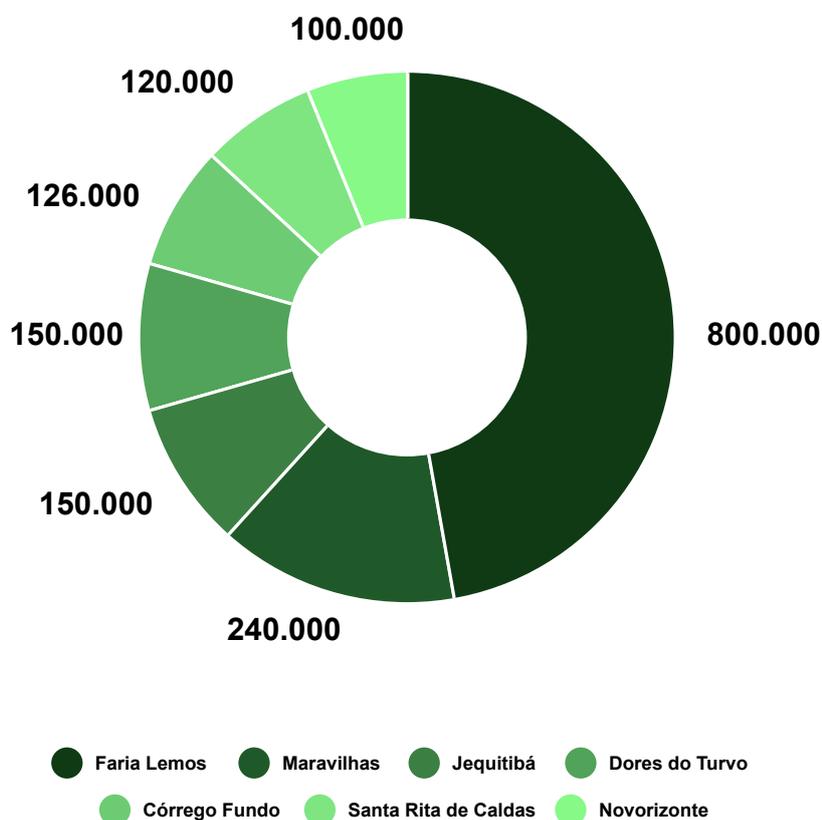
O volume total de produção apurado pelo diagnóstico foi representativo, compreendendo cerca de 4.047.01 (quatro milhões, quarenta e sete mil e um) litros de cachaça de alambique, sendo que desse quantitativo, 86,8% dos participantes produzem a própria cachaça.

Ao realizar uma estimativa considerando os estabelecimentos atualmente registrados junto ao MAPA, é possível chegar ao valor de cerca de 13,5 milhões de litros de cachaça de alambique produzidos em Minas Gerais. Essa é uma informação importante, que demonstra o potencial de obtenção de receitas provenientes do setor.

O presente diagnóstico demonstrou a capilaridade dos estabelecimentos de cachaça em Minas Gerais, uma vez que 75 municípios de diferentes regiões do estado participaram da pesquisa. O gráfico 1 apresenta a estratificação daqueles com maior volume de produção de cachaça.

Gráfico 1: Estratificação dos sete municípios de maior volume de produção de cachaça de alambique em MG

### Volume produzido por Município (litros)



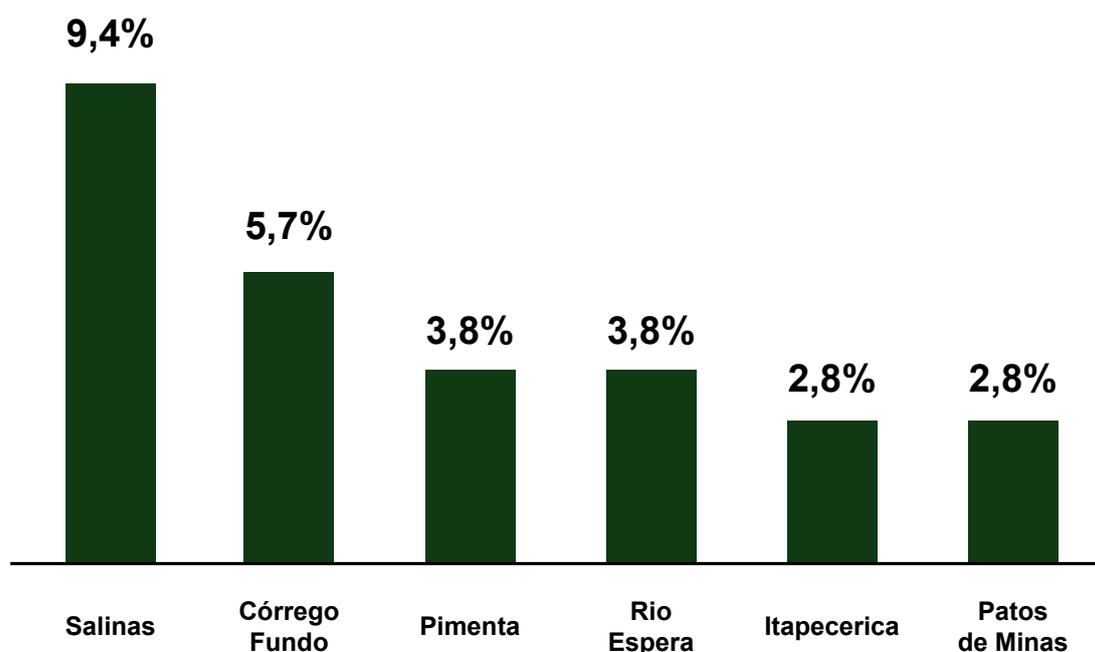
Fonte: dos autores

Considerando o volume de produção por safra apresentado pelos estabelecimentos participantes do diagnóstico, bem como a Deliberação Normativa COPAM N°217, de 6/12/2017, que estabelece critérios para classificação, segundo o porte e potencial poluidor de empreendimentos e atividades utilizadores de recursos ambientais no Estado de Minas Gerais, estima-se que 86,8% dos estabelecimentos mineiros produzem 800 litros de cachaça por dia, sendo classificados como de pequeno porte.

A respeito da distribuição de estabelecimentos produtores da bebida no estado, o gráfico 2 traz a relação dos municípios que detêm um maior quantitativo percentual de alambiques instalados.

Gráfico 2: Ranking dos 6 municípios que apresentaram maior percentual de estabelecimentos participantes

## % de estabelecimentos por municípios de Minas Gerais



Fonte: dos autores

Observa-se que Salinas é o município com maior número de participantes, confirmando os dados encontrados em demais informativos a respeito do setor, que apontam o município como a cidade brasileira com maior número de cachaçarias registradas no estado. Atualmente, a região Norte de Minas Gerais é a principal referência nacional na produção da bebida e, segundo Censo Agropecuário do IBGE, é a segunda em percentual de agroindústrias rurais de estabelecimentos da agricultura familiar, com uma taxa de 20,9%.

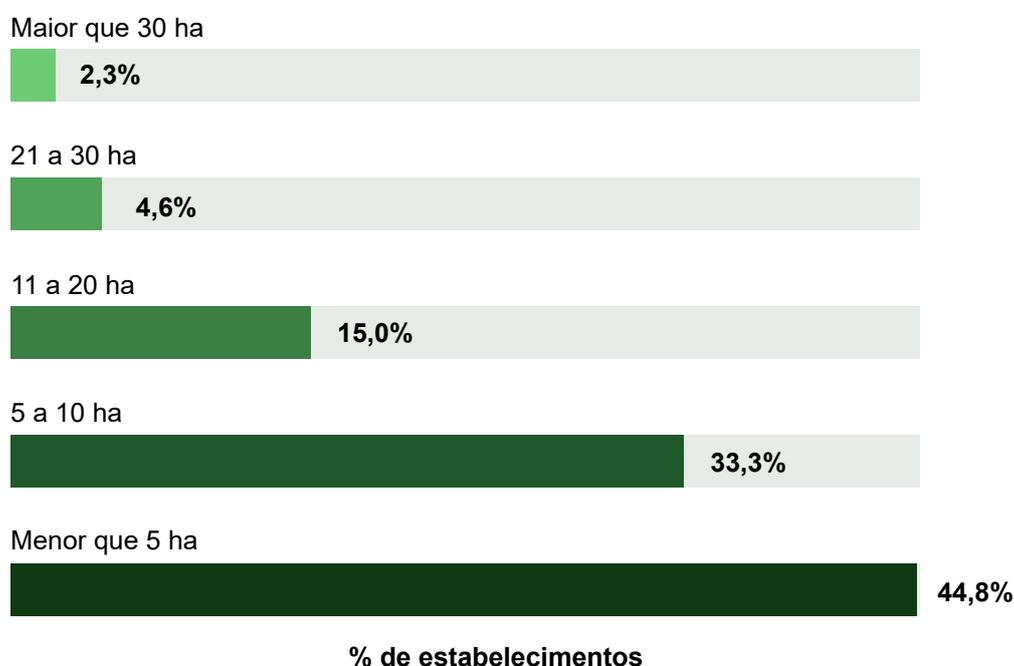
### 2.1 - Produção de cana-de-açúcar

Em relação ao tamanho da área de produção, o perfil aponta para um dado muito relevante. Cerca de 78,1% das unidades produtivas possuem menos de 10 hectares plantados com cana-de-açúcar, e 93,1% menos de 20 hectares, o que demonstra que grande parte da produção da matéria-prima é originária de pequenas propriedades rurais (Gráfico 3).

Vale ressaltar ainda que, 68,9% dos participantes são proprietários de suas terras de cultivo, e que 82% dos estabelecimentos produzem a própria matéria-prima.

*Gráfico 3: Relação do número de estabelecimentos em função do tamanho da área de produção de cana-de-açúcar*

### **Estabelecimentos por faixa de produção(ha)**



Fonte: dos autores

O dado apresentado reflete a realidade da agricultura familiar no estado, que também coaduna com o Censo Agropecuário realizado pelo IBGE, o qual constatou que 72,7% dos estabelecimentos agropecuários em Minas Gerais são de agricultores familiares, ocupando 26,2% da área total explorada pela atividade agropecuária.

Destaca-se, no entanto, que apesar de grande parte dos estabelecimentos deterem propriedades de poucos hectares, estes empregam suas famílias e também contratam força de trabalho, contribuindo com a economia, permanência e geração de empregos no campo. Além disso, optam por produzirem a própria

matéria-prima, o que, em tese, pode significar a intenção de terem maior controle da sua produção, e assim obterem um produto de melhor qualidade.

Com relação a queima da cana-de-açúcar, 99% dos participantes da pesquisa responderam não adotar tal procedimento no trato com a cultura, o que demonstra a responsabilidade socioambiental do produtor de cachaça em Minas Gerais, comprovando que se trata de uma atividade ambientalmente sustentável.

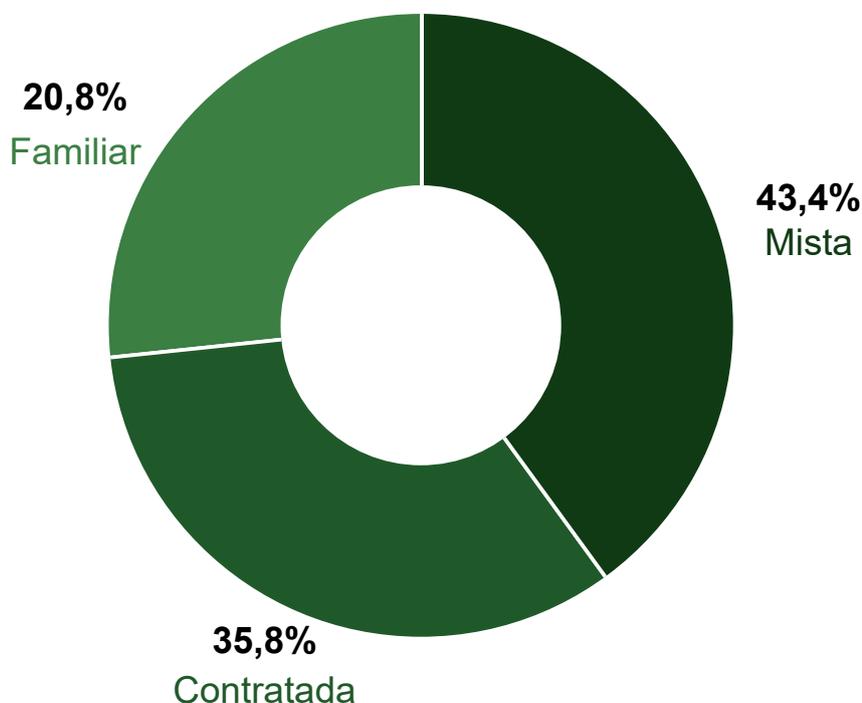
## **2.2 - Mão de obra**

Ao analisar o quesito força de trabalho, 43,4% dos estabelecimentos a utilizam de forma mista, empregando mão de obra familiar e contratada, enquanto o percentual de trabalhadores contratados é de 35,8%, e 20,8% exclusivamente familiar (gráfico 4). Esses dados indicam duas características importante do setor: a geração de emprego e renda, uma vez que 79,2% dos estabelecimentos mineiros produtores de cachaça fazem contratação de mão de obra, e por outro lado também demonstra que é uma atividade predominantemente familiar, já que 64,2% dos estabelecimentos tem em sua força de trabalho a própria família.

Além disso, segundo dados do IBGE no ano de 2020, levando-se em consideração a situação domiciliar, Minas Gerais possui 16,6% de pessoas que residem na área rural. Assim, o fato de quase 80% dos alambiques mineiros gerarem emprego e renda é algo de grande relevância para o cenário socioeconômico do campo.

Gráfico 4: Estratificação da mão de obra adotada nos estabelecimentos

## Percentual de tipos de mão-de-obra nos estabelecimentos



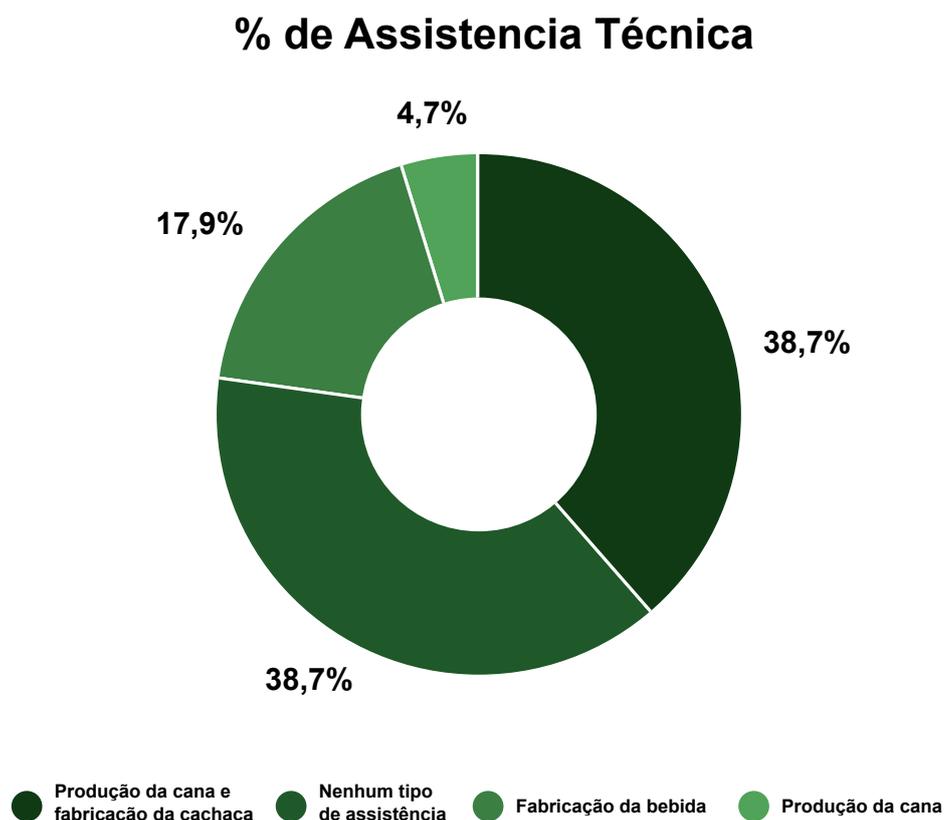
Fonte: dos autores

### 2.3 - Assistência técnica

Em relação à assistência técnica, 61,3% dos produtores recebem algum tipo de suporte, sendo que 38,7% tanto para a produção da cana-de-açúcar quanto para a fabricação da cachaça, enquanto 17,9% apenas para fabricação da bebida e 4,7% somente para produção da cana-de-açúcar.

Quando se verifica a fração que diz respeito à assistência técnica pública, prestada exclusivamente pela Empresa de Assistência técnica e Extensão Rural de Minas Gerais do Estado de Minas Gerais – Emater-MG, tem-se o valor de 6,6% dos estabelecimentos atendidos pela citada instituição.

Gráfico 5: Assistência Técnica para produção da cana-de-açúcar e fabricação da Cachaça relacionada a classificação do empreendimento



Fonte: dos autores

O fato de a maior parte dos estabelecimentos receberem algum tipo de assistência pode ser considerado como algo muito positivo, pois propriedades com a devida orientação técnica tendem a alcançar melhor capacidade de produtividade e qualidade dos produtos. Por outro lado, pode-se dizer que ainda há muito espaço para avançar nesse sentido, uma vez que quase 40% não recebe nenhum tipo de assistência técnica, 17,9% apenas para a fabricação da bebida e apenas 4,7% somente para produção da cana-de-açúcar.

Acerca do atendimento aos estabelecimentos por responsáveis técnicos, o Decreto Nº6.871, de 4 de junho de 2009, em seu parágrafo segundo cita que:

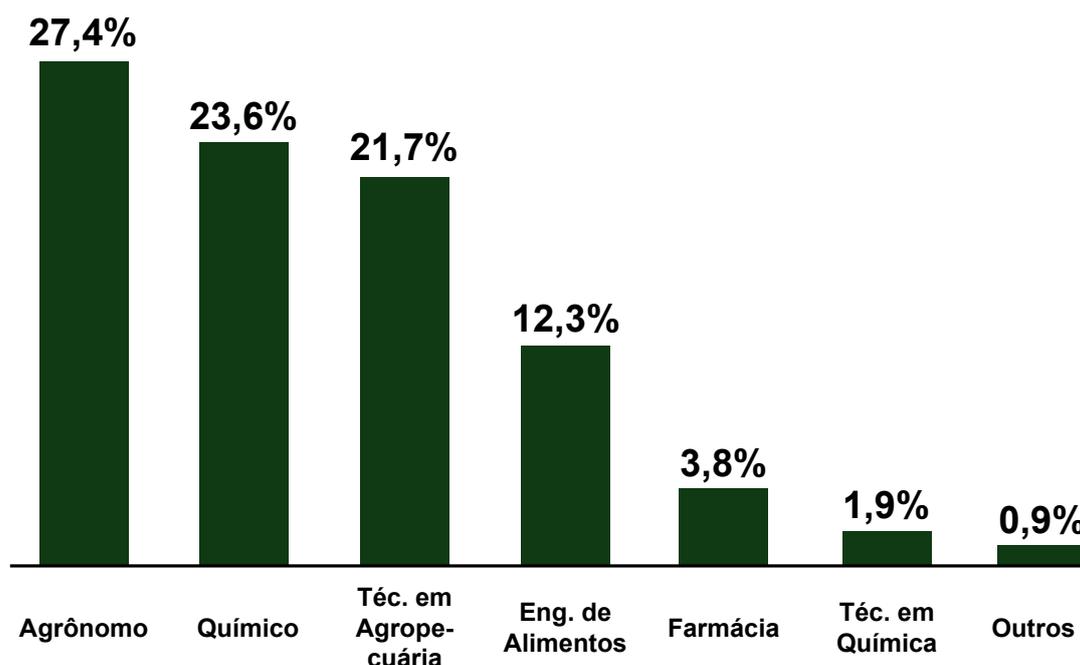
*“Os estabelecimentos de bebidas deverão dispor de responsável técnico pela produção, manipulação e padronização, com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional”.*

O gráfico 6 apresenta a formação destes profissionais, dos quais constata-se que 27,4% são engenheiros agrônomos, 23,6% são químicos, 21,7% técnicos em agropecuária, 12,3% engenheiros de alimentos, 3,8% são farmacêuticos, 1,9% técnicos químicos e 0,9% profissionais cuja formação não foi informada.

Ainda de acordo com os dados apurados, 98% dos profissionais vinculam-se a algum conselho de classe, demonstrando que a formação do profissional do responsável técnico dos estabelecimentos é coerente com as atividades realizadas em um estabelecimento produtor de cachaça.

Gráfico 6: Percentual e formação dos responsáveis técnicos dos estabelecimentos

### Formação dos responsáveis técnicos que atendem os empreendimentos



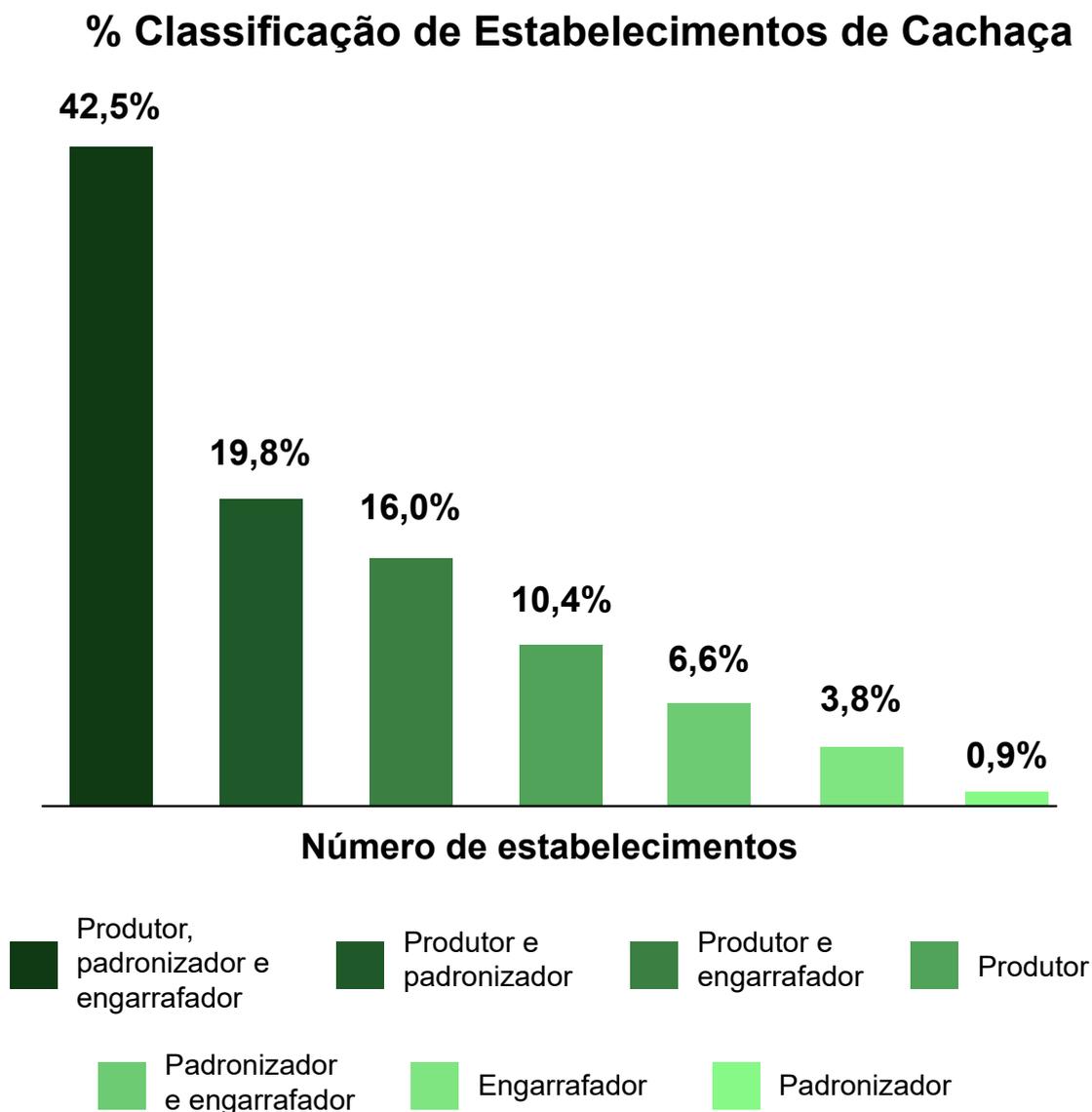
Fonte: dos autores

## 2.4 - Classificação dos estabelecimentos

No que diz respeito à classificação dos estabelecimentos, o Decreto 6.871, de 4 de junho de 2009, que regulamenta a lei Nº 8.918 de 14 de julho de 1994, apresenta a classificação das atividades dos estabelecimentos, que podem ocorrer de forma isolada ou em conjunto da seguinte maneira: produtores, padronizadores, envasilhadores ou engarrafadores, atacadistas, exportadores e importadores.

O gráfico 7 mostra a estratificação da classificação dos estabelecimentos participantes do diagnóstico.

Gráfico 7: Percentual da classificação dos estabelecimentos de cachaça de Minas Gerais



Fonte: dos autores

Observa-se que 42,5% dos estabelecimentos se classifica como produtor, padronizador e engarrafador, indicando que realizam todas as etapas do processo de agroindustrialização da cachaça.

Garantir a fabricação de uma cachaça de qualidade é fundamental para torna-la mais competitiva em um mercado globalizado, onde consumidores prezam cada vez mais pela rastreabilidade do produto, e sustentabilidade do ambiente

produtivo. Portanto, a característica de realizar todas as etapas de produção favorece o controle de qualidade, bem como o conhecimento detalhado de todas as fases de fabricação, padronização e envase da bebida. Por outro lado, realizar somente uma parte do processo pode ser uma alternativa economicamente viável para aqueles produtores que buscam a regularização junto ao MAPA.

Importante frisar que a legislação não obriga o produtor a realizar todas essas fases do processo de fabricação, porém, conforme dados levantados pela presente pesquisa, 68,9% não adota nenhum tipo de terceirização.

## **2.5 - Qualidade da bebida e análise do produto**

O padrão de identidade e qualidade da cachaça é apresentado pela Portaria MAPA Nº 539, de 26 de dezembro de 2022, o qual pode ser entendido como a especificação qualitativa e quantitativa da composição, apresentação e estado sanitário da bebida. A portaria define a cachaça como a bebida destilada de denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 a 48%, em v/v, a 20 °C, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6 g/L.

Assim, sob a ótica da qualidade, 54,7% dos empreendimentos fazem análise química da bebida por lote, 36,8% fazem por safra, 7,6% fazem por produto e apenas 0,9% não realizam nenhum tipo de análise química da cachaça de alambique.

A realização de análise por parte dos produtores é algo primordial para manutenção de uma qualidade elevada do produto, bem como demonstra a responsabilidade do produtor frente a normatização posta e com a segurança do consumidor, uma vez que se trata da produção de um alimento.

## **2.6 - Envelhecimento e tributação da cachaça**

Para que uma cachaça seja considerada envelhecida, é necessário que pelo menos 50% de seu volume tenha sido armazenado em recipiente de madeira, por um período não inferior a um ano, conforme Portaria 539, de 26/12/2022.

A respeito do envelhecimento da cachaça, 67,9% dos estabelecimentos responderam que realizam esse procedimento. Tal comportamento demonstra que os produtores estão interessados em produzir uma bebida de qualidade e sensorialmente diferenciada, o que gera agregação de valor ao produto.

Do total de produtores que realizam o envelhecimento da cachaça, 39,6% também realizam todas as etapas de produção da bebida. Esse fato indica que o empreendedor não somente domina todas as etapas de produção, como também preconiza a elaboração de um produto diferenciado e com a personalidade que o envelhecimento pode conferir à cachaça.

*Tabela 1: Número de estabelecimentos em função da classificação dos empreendimentos e envelhecimento da cachaça de alambique*

| <b>Envelhecimento da Cachaça</b> | <b>Classificação do empreendimento</b> | <b>% de estabelecimentos</b> |
|----------------------------------|--|------------------------------|
| Sim                              | Produtor, Padronizador e Engarrafador  | 39,6%                        |
|                                  | Produtor e Engarrafador                | 14,2%                        |
|                                  | Produtor                               | 6,6%                         |
|                                  | Engarrafador e Padronizador            | 3,8%                         |
|                                  | Engarrafador                           | 2,8%                         |
|                                  | Produtor e Padronizador                | 0,9%                         |
| Não                              | Produtor e Padronizador                | 18,9%                        |
|                                  | Produtor                               | 3,8%                         |
|                                  | Produtor, Engarrafador e Padronizador  | 2,8%                         |
|                                  | Engarrafador e Padronizador            | 2,8%                         |
|                                  | Produtor e Engarrafador                | 2,0%                         |
|                                  | Padronizador                           | 0,9%                         |
|                                  | Engarrafador                           | 0,9%                         |

Fonte: dos autores

Ao analisar o tipo de comercialização adotado, foi possível constatar uma divisão quase igualitária entre as formas de venda. O comércio da cachaça somente engarrafada e tanto engarrafada quanto a granel, representou percentualmente 46,2% e 48,1% respectivamente. O restante dos estabelecimentos (4,7%), comercializam a bebida apenas de forma a granel.

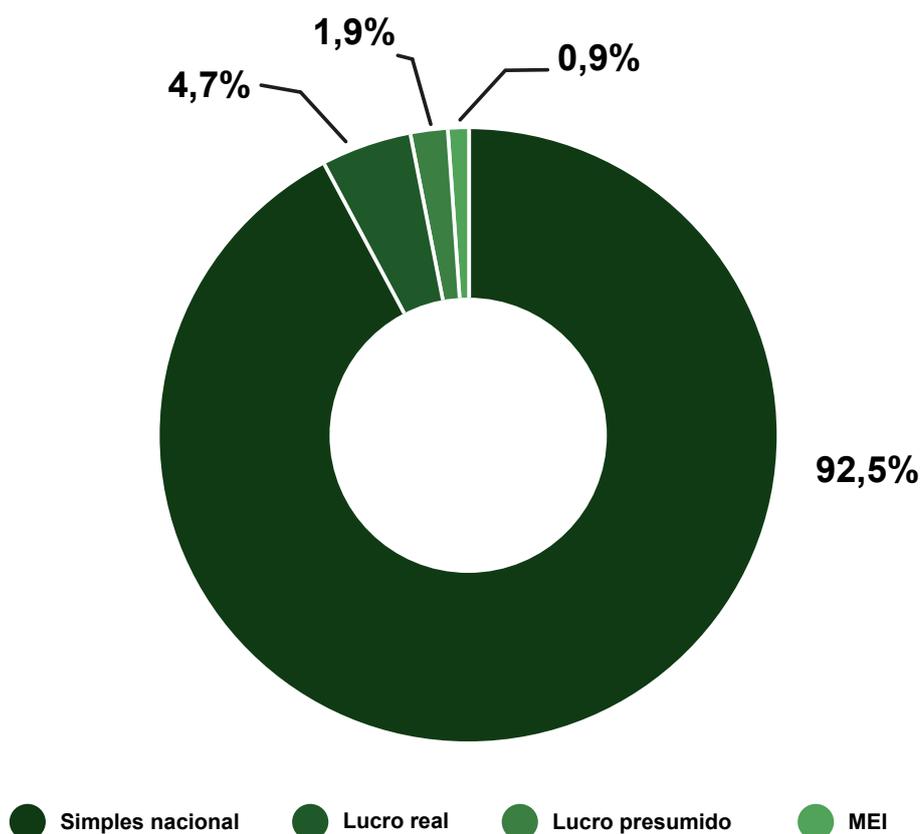
Esse dado é um indicativo da dinamicidade do produtor de cachaça mineiro, que opta tanto por engarrafar sua própria bebida, tendo a possibilidade de conferir autenticidade à sua própria marca e agregar valor ao seu produto, mas também de comercializar a cachaça produzida para o mercado atacadista e engarrafadoras de maior porte.

No que tange ao regime de tributação adotado pelos empreendimentos, este varia de acordo com a Nomenclatura Comum do Mercosul - NCM do produto, bem como de acordo com o regime de tributação adotado pelo estabelecimento. Atualmente, o setor pode adotar o regime do Lucro Real, Lucro Presumido ou Simples Nacional.

Nesse sentido, no diagnóstico foi constatado que os estabelecimentos adotam majoritariamente o Simples Nacional (92,5%), o Lucro Presumido é utilizado por 4,7 % dos alambiques, 1,9% utilizam o Lucro Real e 0,9% enquadram-se como Microempreendedor Individual – MEI.

Gráfico 8: Regime tributário adotado pelos empreendimentos

### Tipos de tributação adotados nos empreendimentos



Fonte: dos autores

A simplificação proposta pelo Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (Simples Nacional) provavelmente é umas das principais razões de essa ser a principal forma de pagamento utilizada pelos produtores de cachaça. A modalidade unifica o pagamento de diversos tributos, inclusive impostos estaduais (ICMS), municipais (ISS) e a contribuição patronal para previdência, e um de seus principais requisitos para adesão é a receita bruta anual do estabelecimento igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00.

Importante salientar, ainda, a importância econômica da cadeia produtiva da cachaça na geração de empregos e renda, conforme dados da presente pesquisa refletiram. Além disso, um alambique pode produzir uma gama de produtos derivados da cana-de-açúcar, como o melado, rapadura e açúcar mascavo, ampliando ainda mais o leque de opções para manter empregada a população rural, impactando positivamente a economia e preservando a riqueza cultural mineira.

## **2.7 - Principais sugestões elencadas pelos produtores no Diagnóstico**

Por fim, o diagnóstico contou com uma aba para que os participantes pudessem elencar melhorias para o setor que considerassem pertinentes.

Dentre os principais pontos destacados, foram citadas a necessidade de um maior número de fiscalizações em relação aos empreendimentos informais, seguido por modificação/ajuste da carga tributária da cachaça formalizada.

Linhas de crédito mais acessíveis para pequenos produtores, desenvolvimento de programas de suporte técnico e gestão do negócio, bem como o incentivo a concursos regionais de cachaça de alambique também foram sugestões deixadas pelos participantes.

### 3 - Políticas Públicas do Sistema Agricultura

O Sistema Agricultura, composto pela Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais – Seapa, a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais – Emater-MG, a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – Epamig e o Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA, desenvolve ações de apoio e desenvolvimento da cachaça de alambique mineira.

Parte destas ações encontram-se organizadas no projeto intitulado “Promoção da Cachaça de Alambique de Minas Gerais” lançado em 2023, cujo atual diagnóstico faz parte. O projeto possui quatro principais pilares: promoção da cachaça mineira regularizada, o incentivo à formalização do produtor, a realização de eventos técnicos e atualização do arcabouço legal referente à bebida no estado.

No projeto estão previstos a realização de eventos de fomento, incentivo e valorização, como Expocachaça, o Simpósio Brasileiro da Cachaça e Rodada de negócios (em âmbito nacional e internacional), além de ações de fiscalização e educação sanitária realizadas pelo IMA.

Além do projeto mencionado, o Sistema da Agricultura promove regularmente palestras de educação sanitária, oficinas de rotulagem e eventos técnicos voltados aos produtores, bem como ações de fomento à exportação da bebida.

Vale ressaltar ainda “O legal merece um brinde! “. Uma campanha coordenada pelo IMA que objetiva conscientizar a população contra a clandestinidade e divulgar a importância do consumo de produtos seguros, de qualidade, registrados e que atendam à legislação.

Cita-se também uma ação perene que é a organização da Câmara Técnica Setorial da Cachaça Artesanal de Alambique, que assegura a participação dos agentes de produção e da sociedade civil nas decisões governamentais.

Quanto às fiscalizações dos estabelecimentos de cachaça no estado, atualmente são realizadas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária, de forma programada e por meio de denúncias por parte da sociedade civil.

Por fim, o Governo de Minas Gerais irá realizar o 1º Concurso de Avaliação da Qualidade das Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineiras em 2024, com coordenação da Emater-MG e apoio da Seapa, do IMA e da Epamig, além de várias outras instituições representativas do setor.

O concurso abrangerá toda Minas Gerais e o público-alvo são os produtores/engarrafadores e padronizadores/engarrafadores, que tenham estabelecimentos de bebidas em território mineiro, devidamente registrados junto ao MAPA. O regulamento detalhado do concurso está disponível para consultas em <https://www.emater.mg.gov.br/download.do?id=88443>.

Com essas iniciativas, espera-se uma maior inserção da cachaça mineira regular no mercado nacional e internacional, um aumento no número de estabelecimentos registrados junto ao MAPA, bem como um maior número de produtores capacitados, tanto acerca dos procedimentos legais necessários à regularização do empreendimento, quanto às boas práticas de fabricação e qualidade técnica da cachaça. Ou seja, todas essas ações culminarão no aumento da geração de emprego e renda no setor.

## 4 - Conclusão

A cachaça mineira de alambique se destaca por comunicar a riqueza cultural e a diversidade de Minas Gerais, uma vez que conta com sua produção presente por quase todo território mineiro.

Essa foi a primeira edição do Diagnóstico do perfil dos empreendimentos de cachaça do estado de Minas Gerais. Porém, já foi possível constatar o potencial de geração de informações que a ferramenta pode proporcionar ao Governo de Minas Gerais, aos produtores, à iniciativa privada e aos diferentes entes vinculados ao setor.

A intenção com esse trabalho é criar e manter um banco de dados para que o Sistema Agricultura, possa desenvolver políticas públicas em consonância com as necessidades e realidades diversas que perpassam o setor da cachaça de alambique mineira.

**A todos que são parte deste trabalho, o nosso  
muito obrigado e até a próxima edição!**

## 5 - Referências

Brasil. Ministério da Agricultura e Pecuária. Anuário da Cachaça 2024: ano de referência 2023 / Ministério da Agricultura e Pecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária. – Brasília: MAPA/SDA, 2024

Um novo retrato da agricultura familiar do estado de 2021 Minas Gerais a partir dos dados do censo agropecuário 2017. Rosimere Miranda Fortini. Viçosa, MG: IPPDS, UFV, 2021.

<https://impostometro.com.br/home/relacaoprodutos>

<https://www.gov.br/pt-br/servicos/optar-pelo-simples-nacional>

AGRICULTURA,  
PECUÁRIA E  
ABASTECIMENTO



**MINAS  
GERAIS**

GOVERNO  
DIFERENTE.  
ESTADO  
EFICIENTE.

## Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

