



**CAFÉS BRASILEIROS
COM INDICAÇÃO
GEOGRÁFICA**

Em colaboração com
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE

Conselho dos Exportadores de Café do Brasil - CECAFÉ
Associação Brasileira de Cafés Especiais - BSCA
Café Especial Alta Mogiana - AMSC
Associação dos Cafeicultores do Campo das Vertentes - ACAVE
Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó - APE
Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira – APROCAM
Conselho das Entidades do Café das Matas de Minas
Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo - ACEMES
Associação de Cafés Especiais do Norte
Pioneiro do Paraná - ACENPP
Associação dos Cafeicultores do Oeste da Bahia – ABACAFÉ
Conselho do Café da Mogiana de Pinhal - COCAMPI
Federação dos Cafeicultores do Cerrado
Federação dos Cafés do Estado do Espírito Santo - FECAFÉS
Cafeicultores Associados da Região Matas de Rondônia - CAFERON

Contatos para importar café brasileiro para a Itália:
Conselho de Exportadores de Café do Brasil – CECAFÉ
+55 11 30793755 | cecafe.com.br | cecafe@cecafe.com.br
facebook.com/cecafebrazil | instagram.com/cecafebrazil

Associação Brasileira de Cafés Especiais - BSCA
+55 35 32124705 | brazilcoffeeneration.com.br | info@bsca.com.br
facebook.com/brazilthecoffeeneration | instagram.com/bsca_specialtycoffee

Embaixada do Brasil
Piazza Navona, 14, Roma, 00186
+39 06 683981 | roma.itamaraty.gov.br

Contatos detalhados dos Escritórios Comerciais da Embaixada
Escritório de Promoção Comercial: secom.roma@itamaraty.gov.br
Escritório do Agronegócio: agrobusiness.roma@itamaraty.gov.br

Impresso em Roma, Itália - Julho 2021 (Edição em português - Fevereiro 2022)

O Brasil é tradicionalmente o maior produtor e exportador de café do mundo, uma cultura que simboliza a excelência do agronegócio brasileiro. O Brasil também é, em termos absolutos, o segundo maior mercado consumidor da bebida.

O café é também o produto “Made in Brazil” com maior número de Indicações Geográficas (IGs) registradas no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Este interessante aspecto reflete não somente na qualidade do café, mas ainda em sua ligação especial com a paisagem, a história, o território, o elemento humano e a cultura nacional. A beleza das regiões onde o café é produzido no Brasil, junto com sua natureza, resulta em um produto com um sabor especial, tão autêntico e único como o nosso país.

O ritual do café sempre foi um verdadeiro símbolo da amizade, alegria e hospitalidade do povo brasileiro; é também um elemento de sociabilidade para a população, e sua produção e consumo contam um pouco da economia e história cultural do país. No Brasil, a bebida compõe o nome da refeição matinal que inicia o dia das pessoas: o café da manhã.

Entre os séculos 19 e 20, o sucesso da cafeicultura no sudeste do Brasil gerou um superávit de renda que favoreceu a então emergente industrialização. São Paulo, na época o principal estado produtor de café, não é por acaso o estado com o maior número de descendentes de italianos, muitos dos quais foram a força de trabalho nas plantações de café ou na indústria nascente. A forte imigração italiana para o Brasil no século 19 e o início do século 20 ainda pode ser sentida atualmente, com a presença de muitos descendentes de italianos em cafezais localizados em estados como Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo, Bahia e Paraná, territórios de extraordinária beleza, onde variedades como Catuaí, Catuaí Amarelo, Bourbon Amarelo e o Acaiá, entre outros, são produzidas.

O Brasil preserva 60% de sua vegetação nativa e cultiva apenas cerca de 7,6% de suas terras para a produção agrícola. Aproximadamente 8 milhões de empregos são gerados pelo setor cafeiro no país. 72% dos produtores de café são pequenos proprietários e agricultores familiares. O Brasil também é o maior produtor mundial de café com certificação (cerca de 28% do café certificado comercializado no mundo é brasileiro, com foco em sustentabilidade e rastreabilidade), com uma crescente presença de café orgânico.

Agora vamos levá-lo em uma jornada para aprender mais sobre o café no Brasil e sua conexão com nossa região. Este livro tem como objetivo apresentar a você as Indicações Geográficas dos cafés do Brasil, que também são um reflexo da qualidade que torna o nosso país conhecido como “A Nação do Café”.

Boa leitura!

ALTA MOGIANA

Indicação de Procedência (IP) desde 2013

A região da Alta Mogiana está associada ao café há mais de 100 anos. O aumento na população de imigrantes, principalmente italianos, foi acompanhada por uma explosão em produção de café. Desde então, a região sempre foi um polo de cafés de qualidade.

A Alta Mogiana está localizada no norte do estado de São Paulo. Um planalto com montanhas variando de 900 a 1.000 metros de altitude, esta é uma região tradicional para plantações de café, com temperaturas médias mensais de 21 °C no verão e 17 °C no inverno.

Os aspectos climáticos são favoráveis ao amadurecimento lento e uniforme do grão. A região da Alta Mogiana produz os mais finos grãos de cafés Arábica. Entre as variedades mais cultivadas estão a Catuaí, Mundo Novo, Bourbon e Obatã.

A principal característica do seu café é um corpo aveludado e cremoso. Com um sabor marcante, aroma frutado com notas suaves de chocolate e frutos secos, acidez média e equilibrada. Uma vez provado, tem a grandeza de um gosto final prolongado com uma doçura de caramelo e notas de chocolate amargo. É um café encorpado, idealizado para a preparação de um excelente expresso.



Photoby Carékawa



Photoby AMSC



Photoby BSCA - Fazenda Bom Jardim



Photoby CaréMoreno



Photo by AMSC



Photo by A.C.A.V.E

CAMPO DAS VERTENTES

Indicação de Procedência (IP) desde 2020

Campo das Vertentes é uma Indicação de Procedência (IP) do Estado de Minas Gerais concedida para café verde em grãos, café torrado industrializado em grãos e café moído. A área de Indicação Geográfica inclui 17 municípios: Bom Sucesso, Camacho, Campo Belo, Cana Verde, Candeias, Carmo da Mata, Conceição da Barra de Minas, Ibituruna, Nazareno, Oliveira, Perdões, Ritópolis, Santana do Jacaré, Santo Antônio do Amparo, São Francisco de Paula, São João del Rei e São Tiago.

A região é formada por serras, cuja altitude varia de 500 a 1.000 metros. O clima é ameno, com um verão fresco e chuvoso e um inverno muito frio nas zonas mais altas. Essas condições contribuem para a qualidade do café da região, que é conhecido por ser muito doce, com corpo equilibrado e notas de chocolate e nozes.



Photo by A.C.A.V.E



Photo by B.S.C.A - Fazenda Guariroba



Photo by B.S.C.A - Fazenda Guariroba

CAPARAÓ

Denominação de Origem (DO) desde 2021

O produto é cultivado em dez municípios capixabas e seis do estado de Minas Gerais.

A espécie *Coffea arabica* da região do Caparaó, localizada na divisa entre os estados de Minas Gerais e Espírito Santo, foi registrado como uma Indicação Geográfica (IG) na modalidade de Denominação de Origem (DO).

A combinação de fatores como clima, solo e o modo como o café é produzido resulta em um produto único, com um notável equilíbrio de acidez, doçura e aroma.

A área geográfica inclui dez municípios no estado do Espírito Santo e seis em Minas Gerais. No total, são 16 municípios: Dolores do Rio Preto, Divino de São Lourenço, Guaçuí, Alegre, Muniz Freire, Ibitirama, Iúna, Irupi, Ibatiba e São José do Calçado, no estado do Espírito Santo; Espera Feliz, Caparaó, Alto Caparaó, Manhumirim, Alto Jequitibá e Martins Soares, em Minas Gerais.



Photo by
Café Supremo Caparaó



Photo by
Café Serra Valentin



Photo by
Café Orgânico



Photo by APEC

ESPÍRITO SANTO

Indicação de Procedência (IP) desde 2021

Espírito Santo é uma referência nacional e mundial no desenvolvimento do café conilon, que começou em 1912. No entanto, o cultivo do café conilon expandiu-se consideravelmente somente a partir da década de 1960, devido a uma crise do café que levou à erradicação de uma grande parte das plantações do estado. Na última década, houve uma evolução nos padrões de qualidade do café Conilon no Espírito Santo, resultado do aumento da conscientização do uso de boas práticas agrícolas em lavouras de café promovidas por instituições públicas e privadas no estado.

O café conilon é da espécie *Coffea canephora*, e tem 2,2% de cafeína - quase o dobro o do café Arábica - e se destaca por apresentar aromas e sabores intensos, denso corpo cremoso, acidez modulada equilibrada com um final suave. Conilon é principalmente cultivado em regiões com temperaturas mais elevadas - média variando entre 22 °C e 26 °C - e em altitudes mais baixas - alcançando até 600 metros. Normalmente, altitudes mais baixas tornam o café conilon encorpado com sabor de chocolate e amêndoa, enquanto em altitudes mais elevadas ele apresenta características mais florais e frutadas, diversificando aromas e sabores.



MATAS DE RONDÔNIA

Denominação de Origem (DO) desde 2021

A base genética das plantas utilizadas para a produção de 80% do café das Matas de Rondônia é resultado do cruzamento das variedades Conilon e Robusta, selecionadas ao longo dos anos pelos produtores locais. O resultado desse cruzamento é um café diferenciado, que foi denominado Robustas Amazônicos.

As condições climáticas e os solos da região criam condições favoráveis para um ciclo de maturação intermediário a tardio do café. O perfil sensorial do café produzido nesta região inclui a presença dos seguintes descritores: doce, chocolate, amadeirado, frutado, picante, enraizado e herbáceo. Os cafés Robustas Amazônicos, portanto, têm um alto grau de adaptabilidade às condições da região de Matas de Rondônia, resultando em características específicas do produto local em comparação com outras regiões produtoras.

Outro ponto importante é que a legislação brasileira exige que todas as propriedades rurais localizadas na região do Bioma Amazônia preservem 80% da vegetação nativa de sua área superfície. O Brasil é o único país do mundo com exigências que tornam o produtor rural responsável por grande parte da preservação, sem fornecer qualquer compensação.



Photo by CAFERON



Photo by CAFERON



Photo by CAFERON



Photo by CAFERON

MATAS DE MINAS

Indicação de Procedência (IP) desde 2020

Matas de Minas é uma região do estado de Minas Gerais que se tornou conhecida pela produção de café em grão cru, processado, torrado e moído. O cultivo de café nas Matas de Minas remonta a 1970, quando o café se tornou o mais importante produto da agricultura regional.

As condições ambientais ligadas à altitude, temperatura, pluviosidade e solo facilitam o desenvolvimento da cafeicultura na região. As áreas plantadas em proporções variadas nos 64 municípios da região a leste do estado de Minas Gerais demonstram a longa tradição de cultivo deste produto. A região também tem conquistado reconhecimento por sua produção de cafés especiais, tanto no mercado nacional quanto internacional. O número crescente de prêmios em concursos de qualidade de café, no Brasil e no exterior, influencia diretamente sua reputação.





MANTIQUEIRA DE MINAS

Denominação de Origem (DO) desde 2020

Localizada no estado de Minas Gerais, a Região da Mantiqueira de Minas produz café de alta qualidade e seguindo uma tradição centenária. Enquanto a modernidade se traduz em um movimento dinâmico em busca de evolução na produção. Possui um *terroir* favorável à produção de cafés especiais, devido à altitude entre 900 e 1.500 metros, ao clima e ao meio ambiente.

A cafeicultura está na quarta ou quinta geração, demonstrando o potencial regional e a presença do homem no campo. Em 2000, a Indicação Geográfica iniciou a atividade de reconhecimento da qualidade sensorial do café. Em junho de 2020, a Denominação de Origem foi reconhecida pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), confirmando as características únicas do café, ligadas aos fatores natural e humano.

Com 25 municípios, 8.095 produtores, dos quais 82% são pequenos, 57.000 hectares cultivados, e produção de 1.370.000 sacas de 60 kg a cada ano. A Designação de Origem Mantiqueira de Minas garante ao consumidor um produto único, caracterizado por doçura e leve acidez cítrica. A governança da Mantiqueira de Minas é executada pelas cooperativas COCARIVE, COOPERRITA, COOPERVASS e pelo Sindicato dos Produtores Rurais.



Photo by APROCAM



Banco de Imagens Região Mantiqueira de Minas



Photo by BSCA - Fazenda Trapá

MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO

Denominação de Origem (DO) desde 2021

Acidez forte e intensa, aromas de chocolate e melão de cana são as características do café produzido nas Montanhas do Espírito Santo.

Fatores naturais e humanos do ambiente geográfico influenciam as características do café da região. As altitudes variam de 500 a 1.400 m e as temperaturas médias anuais de 18 a 22 °C. Enquanto as regiões mais altas têm notas mais exóticas, as regiões mais baixas apresentam notas mais amadeiradas, de cereais e adstringentes.

Os fatores humanos, por outro lado, incluem a semeadura e a colheita do café usando um método predominantemente artesanal, assim como o patrimônio familiar e cultural da região.

O tipo de processamento (via úmida ou natural) é outro fator que influencia o perfil sensorial dos cafés. Estudos realizados na região mostraram que os cafés processados via úmida, principal método utilizado, apresentaram notas de melão de cana, frutas vermelhas e caramelo, bem como um sabor suave e um final médio. Os cafés processados naturalmente, por outro lado, tinham notas de vinho, frutas amarelas e chocolate, além de um intenso sabor e um final longo.



Photo by ACEMES



Photo by ACEMES



Photo by ACEMES



Photo by ACEMES

OESTE DA BAHIA

Indicação de Procedência (IP) desde 2019

Oeste da Bahia é uma região que ocupa predominantemente o bioma Cerrado. O café na região é cultivado em áreas com mais de 700 metros de altitude.

Nessa região, além do bioma Cerrado, o relevo formado por planaltos, encostas e vales, assim como os solos profundos e diversificados, facilitam o cultivo do café. A região também ostenta boa disponibilidade hídrica, com excelentes condições para o cultivo de café irrigado.

O café produzido no Oeste da Bahia é reconhecível pelo seu sabor agradável, com boa fragrância e aroma levemente frutado e floral, com excelente doçura e boa acidez. É produzido em condições de temperaturas médias entre 22 e 26 ° C, sem risco de geadas ou interrupções no desenvolvimento dos cafezais durante o ano, devido a pequena variação de temperatura.

Com cerca de 3.000 horas de sol por ano e altitude média de 800 metros, há condições favoráveis para um bom desenvolvimento do café Arábica.







Photo by ACENPP

NORTE PIONEIRO DO PARANÁ

Indicação de Procedência (IP) desde 2012

A formação social, econômica e cultural da região do Norte Pioneiro do Paraná é intimamente ligada à expansão do café. Localizada em área favorável ao seu cultivo, ela possui condições edafoclimáticas ideais para a produção de cafés finos, cuja bebida é caracterizada por atributos como doçura, robustez, acidez cítrica agradável, um aroma variando entre chocolate, caramelo, floral e frutas cítricas, além de um surpreendente gosto residual (retrogosto).

A região do Norte Pioneiro do Paraná está localizada em uma área de grande latitude e altitude, acima de 500 metro, em zona de transição climática, com temperatura média anual de 19 a 22 ° C. Essas características afetam a formação e o amadurecimento do fruto, modificando o aspecto intrínseco característico do grão, possibilitando a obtenção dos mais variados tipos de café, com potencial para cafés especiais.

Os grãos de café da região Norte do Paraná são produzidos a partir de diferentes variedades da espécie *Coffea arabica*, sendo classificadas como café especial e superior.



Photo by ACENPP



Photo by ACENPP

REGIÃO DE PINHAL

Indicação de Procedência (IP) desde 2016

A história do cultivo do café nesta região data desde 1850. Isso significou desenvolvimento e progresso para a região, à medida que recursos do cultivo do café têm sido investidos em outros setores da economia.

A Região Mogiana de Pinhal corresponde à Média Mogiana, abrangendo 16 municípios, com um total de 43.992 hectares de plantações de café Arábica, localizados no lado paulista da Serra da Mantiqueira, com altitudes que variam de 800 a 1.100 metros.

A região possui clima ameno, com temperatura média anual variando de 14 a 21 °C. O café da Região de Pinhal é caracterizado por um equilíbrio de corpo, acidez e doçura, com aroma intenso e final longo.

São utilizadas variedades da espécie *Coffea arabica*, obtidas por colheita manual em tecido ou por colheita mecanizada.



Photo by COCA/MP



Photo by Fazenda Acreiro



Photo by COCA/MP



Photo by SEBRAE

REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

Denominação de Origem (DO) desde 2014 e Indicação de Procedência (IP) desde 2005

O café da Região do Cerrado Mineiro é feito da combinação das condições climáticas da região com a qualidade do café ali produzido, que é resultado de intensa e singular floração, maturação uniforme e colheita concentrada.

A definição perfeita das estações climáticas, com verões quentes e úmidos, e invernos amenos e secos, é uma característica da região.

A região do Cerrado Mineiro está localizada no noroeste do estado de Minas Gerais. Todos os municípios dessa região estão situados em altitudes acima de 800 metros, um fator decisivo na produção de grãos que resultam em uma bebida de qualidade. A história do café na Região do Cerrado Mineiro remonta a uma época quando os produtores das regiões tradicionais de café procuravam outros locais fora da área de incidência de geadas.

O café é cultivado em uma região que se encontra na faixa de temperatura ideal para o cultivo de Café arábica (*Coffea arabica*), permitindo frutificação uniforme e alta produtividade.

O autêntico café do Cerrado Mineiro tem aromas intensos que variam do caramelo a nozes, com uma acidez delicadamente cítrica e sabor de chocolate de longa duração.



PhotobyBSCA - Fazenda São Ysmael



PhotobyBSCA - Fazenda Santa Luzia



PhotobyHederagodosCafécullores do Cerrado





