

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Canastra

Espécie: () IP (X) DO

Número do registro no Brasil:

BR412022000012-6

Data de concessão do registro:

19/09/2023

Publicação da concessão do registro:
http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2750.pdf
Caderno de Especificações Técnicas:
<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Canastracaf.pdf>
Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica

2. REQUERENTE DO REGISTRO
Nome ou razão social:

Associação dos Cafeicultores da Canastra

CPF / CNPJ:

18.965.098/0001-87

Endereço:

Estrada Parnacanastra, KM 1, Zona Rural

Cidade/UF: **CEP:**
Telefone: **Fax:**
E-mail:

3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome

Especificações e características:

Relação com área geográfica:

O plantio na região ocorre predominantemente entre outubro e dezembro, sendo a colheita possível entre maio a setembro, dependendo do percentual de frutos maduros. O amadurecimento está diretamente relacionado às condições ambientais na safra. O café deve ser cultivado predominantemente em sistema de sequeiro, ou seja, lavouras submetidas à irrigação, de qualquer modelo, não são permitidas. A distribuição espacial da qualidade sensorial dependeu da tecnologia usada no processamento, por isso apenas os cafés processados pelo método natural, via seca, que atinjam 84 pontos na análise sensorial realizada pelo método *Specialty Coffee Association* (SCA) estarão aptos a usar a denominação de origem.

As condições climáticas da região, que possui uma temperatura média considerada amena, aliada aos índices pluviométricos e de umidade, à altitude e ao saber fazer nas técnicas de produção, colheita e modo de beneficiamento conferem aos cafés da DO Canastra os atributos sensoriais de aroma e sabor predominantes de mel, frutas amarelas, frutas tropicais, chocolate ao leite e frutas cítricas com nuances de castanhas, limão, cravo e laranja. A doçura é alta, com notas de açúcar mascavo e cana de açúcar em equilíbrio com acidez elevada e predominantemente cítrica. Já o corpo da bebida é denso, cremoso e sedoso, com finalização longa e doce.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador será composto por 5 (cinco) membros, desde que cafeicultores com sede na Canastra, eleitos na Assembleia Geral para um mandato de 3 (três) anos, sendo permitidas reeleições.