



## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Caparaó

Espécie:      ( ) IP ( X ) DO

Número do registro no Brasil:

BR412019000005-0

Data de concessão do registro:

02/02/2021

Publicação da concessão do registro:

[http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2613.pdf](http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2613.pdf)

Caderno de Especificações Técnicas:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Capara.pdf>

Representação figurativa/gráfica:      ( ) Não se aplica



### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação de Produtores de Cafés Especiais do Caparaó - APEC

CPF / CNPJ:

28.728.904/0001-57

Endereço:

Estrada Parque, km 1,5

<b>Cidade/UF:</b>	Dores do Rio Preto/ES	<b>CEP:</b>	29580-000
<b>Telefone:</b>	+55 28 3552-1102	<b>Fax:</b>	
<b>E-mail:</b>	villa.januarina@gmail.com		

**3. PROCURADOR**  Não se aplica

**Nome do Procurador**

**4. ÁREA GEOGRÁFICA**

**Delimitação da área geográfica:**

A Região “Caparaó” está localizada na divisa dos estados de Minas Gerais e Espírito Santo, na área do bioma Mata Atlântica, no domínio morfoclimático dos mares de morro, onde se localiza a Serra do Caparaó. A área da IG abrange os terrenos nas imediações do Parque Nacional do Caparaó (zona de amortecimento do referido parque), sendo composta pela totalidade do território de 16 municípios, dez deles no Espírito Santo e seis em Minas Gerais, que são: Dores do Rio Preto, Divino de São Lourenço, Guaçuí, Alegre, Muniz Freire, Ibitirama, Iúna, Irupi, Ibatiba e São José do Calçado, no Espírito Santo; Espera Feliz, Caparaó, Alto Caparaó, Manhumirim, Alto Jequitibá e Martins Soares, em Minas Gerais. A área territorial total delimitada é de 4.754,63 km<sup>2</sup>.

**5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO**

**Natureza:**  Produto  Serviço

**Nome**

**Especificações e características:**

O café arábica do Caparaó apresenta como características: fragrância e aroma muito complexos, com no mínimo 5 descritores com notas de chocolate, caramelo, melado de cana, açúcar mascavo, rapadura, mel, frutas amarelas como nêspira, cajá manga e pêsego, especiarias doces e picantes, baunilha, castanha, amêndoas e floral de rosas ou jasmim; sabor suave e muito doce (sempre aparece melado e, ou, caramelo), com finalização prolongada, acidez delicada e cítrica de laranja, corpo variando de sedoso a cremoso, com ocorrência de corpo licoroso ligado a fermentações espontâneas positivas (neste caso é comum inclusive sabor alcoólico de conhaque ou vinoso).

**Relação com área geográfica:**

A topografia é um dos fatores naturais de maior relevância na decisão de estabelecimento da área da Denominação de Origem Caparaó para o Café, uma vez que a cafeicultura da espécie *Coffea*

*arabica* ocorre em cotas mais elevadas, e isso no Caparaó significa relevo montanhoso, muito dissecado por ação das chuvas, o que impossibilita a mecanização como ocorre em outras regiões brasileiras que desenvolvem a cafeicultura.

Somente após a ocupação das áreas menos acidentadas é que se iniciou a cafeicultura de montanha, o que significa que esses ambientes estão mais conservados. Isso é, sem dúvida, um dos fatores que contribuem sobremaneira para os sucessivos resultados positivos da cafeicultura na região do Caparaó.

Nessa região, estão as localidades que apresentam as mínimas temperaturas registradas anualmente no Espírito Santo. Por outro lado, Minas Gerais registra sempre o município de Alto Caparaó como uma das localidades de menores temperaturas em seu território. Não é incomum ocorrer temperaturas próximas ou abaixo de 0°C em áreas de lavouras, o que distingue o Caparaó de outras regiões brasileiras produtoras de café. A não ser pelo fato de se ter nessa região predomínio de lavouras a pleno sol, as condições microclimáticas do Caparaó se aproximam daquelas encontradas entre 1.500 e 2.400m da zona temperada da Etiópia, origem do *Coffea arabica*.

Dada a condição de agricultura familiar, todos os processos de produção até o armazenamento são realizados pelos produtores e seus familiares, o que confere um modelo particular, nem sempre observado na cafeicultura brasileira.

A cafeicultura faz parte da história das famílias dos agricultores, de maneira intrínseca, ou seja, os filhos nascem em meio a esse cenário e crescem tomando para si a condição de produtores de café ultrapassando a questão da condição econômica.

## 6. ESTRUTURA DE CONTROLE

**Controle feito por:**

Conselho regulador

**Observações:**

A Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários, pré-definidos pela maioria de associados votantes, em coro de assembleia constituída da APEC. Os membros do Conselho Regulador serão constituídos pelos associados da APEC que representam as partes do segmento do produto e também será composta por membros que representam as instituições de pesquisa, extensão e ou ensino, também nomeados pelas respectivas instituições conselheiras, seus respectivos suplentes e ou substitutos, sendo esse número de integrantes, estipulado pelo estatuto social da APEC, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais.