



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Mantiqueira de Minas

Espécie: () IP (X) DO

Número do registro no Brasil:

IG200704

Data de concessão do registro:

31/05/2011

Data da última alteração de registro deferida:

09/06/2020

Publicação do deferimento da última alteração de registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2579.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira – APROCAM

CPF / CNPJ:

01.898.890/0001-63

Endereço:	Rua Ana Umbelina, 122, Centro		
Cidade/UF:	Carmo de Minas/MG	CEP:	37472-000
Telefone:	+55 35 3334-1700	Fax:	-
E-mail:	-		

3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador Marcos Fabrício Welge Gonçalves; e Jorge Almir Gonçalves

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

A delimitação corresponde aos 25 (vinte e cinco) municípios que compõem a área de abrangência da Mantiqueira – face Minas Gerais, localizados na região denominada Mantiqueira de Minas, demarcada por meio da portaria IMA n.º 1600, de 11 de abril de 2016. São eles: Baependi, Brasópolis, Cachoeira de Minas, Cambuquira, Campanha, Carmo de Minas, Caxambu, Conceição das Pedras, Conceição do Rio Verde, Cristina, Dom Viçoso, Heliadora, Jesuânia, Lambari, Natércia, Olímpio Noronha, Paraisópolis, Pedralva, Piranguinho, Pouso Alto, Santa Rita do Sapucaí, São Lourenço, São Gonçalo do Sapucaí, São Sebastião da Bela Vista e Soledade de Minas.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome: Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído

Especificações e características:

As variedades para a produção de café com Selo de Denominação de Origem Mantiqueira de Minas obrigatoriamente são todas da espécie *Coffea arábica L.*, sendo as mais comuns: Bourbon, Acaiaí, Catuaí, Icatu, Mundo Novo e Catucaí..

Os sistemas de produção envolvem boas práticas agronômicas, respeitando a atual legislação ambiental e social, além de prever a possibilidade de uso de sistemas de irrigação quando se fizerem necessários, aceitando ainda métodos de colheita manual ou mecanizada.

A altitude de produção deve ser superior a 1400m acima do nível do mar, considerando-se a altitude mínima como condição determinante.

São previstos os seguintes processamentos para fins de secagem dos frutos:

- Processo Natural: secagem feita com os frutos com sua casca externa, após passagem opcional por lavador mecânico, em terreiros pavimentados ou suspensos. Sua finalização de secagem poderá ser feita em secadores mecânicos.

- b) Processo Cereja Descascada: após passagem por lavador mecânico, os frutos sofrem a separação da casca externa, ficando apenas com a casca interna denominada "pergaminho", mantendo-se a mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa, seguindo para secagem em terreiros pavimentados ou suspensos. A finalização da secagem poderá ser feita em secadores mecânicos.
- c) Processo Cereja Descascada Desmucilada: semelhante ao constante no item "b", porém com a retirada da mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa. Sua secagem é feita em terreiros pavimentados ou suspensos, a finalização poderá ser feita em secadores mecânicos.
- d) Processo Despoldado: após passagem por lavador mecânico e descascador mecânico, os frutos seguem para tanques com água para o processo de fermentação, onde permanecem de 12 a 36 horas, dependendo do caso. Terminada esta etapa, segue para secagem em terreiros pavimentados ou suspensos, a finalização poderá ser feita em secadores mecânicos.
- e) O teor de água final dos grãos deve ficar entre 10,5 % (dez pontos porcentuais e cinco décimos) e 11,5 % (onze pontos porcentuais e cinco décimos).

Para fazer jus à utilização da Denominação de Origem Mantiqueira de Minas, os cafés deverão ser submetidos a dois tipos de avaliação. A primeira delas diz respeito ao aspecto físico, quando os cafés serão avaliados segundo a IN n.º 8 do MAPA, devendo apresentar classificação mínima de tipo 4 (quatro), isto é, com um máximo de 26 (vinte e seis) defeitos, com cor verde ou esverdeada uniforme, não sendo admitidos grãos chuvados e barrentos, nem a presença de grãos pretos, fermentados e verdes. A segunda diz respeito à qualidade da bebida. Nesse caso, os cafés deverão ser submetidos à avaliação organoléptica da bebida, por degustadores cadastrados pelo Conselho Regulador, devendo apresentar, no mínimo, classificação de 83 (oitenta e três) pontos na metodologia SCAA (Specialty Coffee Association of America), isto é, sem adstringência, sem sabores e aromas estranhos, gosto de madeira e safra remanescente.

O processo de produção do café industrializado em grão e/ou torrado e moído obedece às fases de seleção de grãos, torrefação e moagem.

Na fase de torrefação, o grão é submetido à elevação progressiva e rápida da temperatura, fazendo com que sua umidade interna chegue a 3%. A torra poderá ser clara, média e ou escura.

O café torrado em grão ou torrado e moído deve ser, obrigatória e exclusivamente, produzido com café verde que atenda os requisitos para uso do nome geográfico "Mantiqueira de Minas". No torrador, o café passa pelo tratamento térmico a uma temperatura de 150 a 200° C, num tempo de torra de no máximo 25 minutos para adquirir as características desejadas.

Já na fase de moagem, os grãos secos são triturados até que se tornem um pó fino.

Relação com área geográfica:

Situada na face mineira da Serra da Mantiqueira, no sul do estado de Minas Gerais, a região de Mantiqueira de Minas possui condições especiais de clima e ambientes apropriados para produção de cafés finos, especiais. Nela, destacam-se situações de solo montanhoso, mais rico, com natureza protegida, maior nebulosidade e clima gélido, sendo mais chuvoso no verão e frio e seco durante todo o período de maturação e colheita, determinado pela altitude elevada das plantações. As variedades usadas e o tipo de manejo da plantação são adotados visando à qualidade do café, destacando-se o uso de variedades de maturação diferenciada, a inclusão do Bourbon, a colheita de frutos maduros e o descascamento dos cafés e sua secagem e beneficiamento cuidadosos. Essa diferenciação de ambiente, da planta e do manejo caracteriza a região como produtora de cafés finos, com características típicas, resultando em cafés com doçura, acidez e corpo pronunciados.

A região Sul de Minas é a maior produtora de café do estado e do Brasil, correspondendo a 53,6% da produção mineira e 25,2% da produção nacional. Seu parque cafeeiro abrange 37.000 propriedades em uma área cultivada estimada em 629 mil hectares, com uma produção média de 12,7 milhões de sacas de café beneficiado (CONAB, 2005). Essa região também é marcada por grandes variações edafoclimáticas, fazendo com que a qualidade do café expresse-se de maneiras distintas. Nessa região destaca-se, pela elevada qualidade sensorial dos cafés produzidos, a microrregião de Mantiqueira de Minas, considerada uma das mais importantes regiões produtoras de café especiais do Brasil. O café ali produzido possui uma elevada qualidade sensorial, reconhecida através de premiações nacionais, em razão da qual lhe é atribuída uma crescente notoriedade internacional, estando classificado entre os melhores do mundo. Isso decorre da junção do potencial climático e edáfico da região para a cafeicultura, isto é, do meio geográfico, aliado ao saber-fazer local, que caracterizam essa microrregião, o que faz com que o café apresente características distintas, comprovadas por meio de estudos de identidade, qualidade e rastreabilidade.

Além dos expressivos resultados obtidos nos concursos de qualidade, vale ressaltar que, segundo a FORBES (2006), dentre os 10 cafés de maior valor agregado do mundo estão dois cafés brasileiros, produzidos no município de Carmo de Minas, que faz parte dessa microrregião. Como exemplo, um desses cafés, vencedor do Cup of Excellence de 2005 (<http://www.gruposertao.com.br>), com nota de 95,85 pontos numa escala que vai até 100, foi vendido a US\$ 6.580,81/saca ou aproximadamente R\$ 15.000,00 a saca de 60 kg. Ainda que esse seja um valor extraordinário, obtido em leilão e que não representa o cenário regional, este fato, inusitado na cafeicultura brasileira, é de grande importância para o estímulo e a valorização da atividade na microrregião, colocando-a em condições de igualdade com outros países produtores de cafés de excelente qualidade como Panamá, Guatemala e El Salvador, tanto pela qualidade como pelo alto preço alcançado. Esse potencial, contudo, precisa ser devidamente explorado para minimizar os riscos de novos ciclos de apogeu e declínio que têm caracterizado, historicamente, a cafeicultura do Brasil. Para tanto, a geração de novas informações técnico-científicas, que evidenciem as relações entre os fatores determinantes da qualidade, são imprescindíveis para o planejamento e desenvolvimento sustentável da cafeicultura nacional.

As variáveis macro e micro climáticas, tais como temperatura do ar, radiação, precipitação pluviométrica e as características do solo, estão entre os fatores que mais afetam o desenvolvimento de cafeeiros, variando o grau de influência desses fatores com a fenologia.

De maneira geral, na região da DO Mantiqueira de Minas, ocorre um crescimento vegetativo rápido na estação quente e chuvosa (setembro a março) e outro de baixa atividade na estação seca e fria (março a setembro) (Sugiro incluir esses dois últimos parágrafos depois do trecho que inclui no texto, visto que ambos tratam da relação do território com o produto).

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador será constituído por:

- a) Um membro representante da Cooperativa Regional dos Cafeicultores do Vale do Rio Verde — COCARIVE;
- b) Um membro representante da Cooperativa Regional

Agropecuária de Santa Rita do Sapucaí – COOPERRITA;

c) Um membro representante da Cooperativa Agropecuária do Vale do Sapucaí Ltda — COOPERVASS;

d) Um membro representante de instituição técnico-científica - Universidade Federal de Lavras — UFLA;

e) Um membro representante do Sindicato dos Produtores Rurais de Santa Rita do Sapucaí;

f) Um membro representante do Sindicato dos Produtores Rurais de Carmo de Minas;

g) Um membro representante de torrefação e/ou exportação;

h) Um membro representante de cafeterias e/ou degustadores;

i) Um membro representante de associação e/ou exportador e/ou torradores de cafés especiais do Brasil.