



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Montanhas do Espírito Santo

Espécie: () IP (X) DO

Número do registro no Brasil:

BR412019000017-4

Data de concessão do registro:

04/05/2021

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2626.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo

CPF / CNPJ:

29.800.728/0001-80

Endereço:

R. Lourenço Lorenção, 114, Centro

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

3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

Limite geopolítico dos municípios de Afonso Claudio, Alfredo Chaves, Brejetuba, Castelo, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Iconha, Itaguaçu, Itarana, Marechal Floriano, Rio Novo do Sul, Santa Maria de Jetibá, Santa Teresa, Santa Leopoldina, Vargem Alta e Venda Nova do Imigrante.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome:

Especificações e características:

O produto da Denominação de Origem do Café das MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO é o Café da espécie *Coffea arabica* nas seguintes condições: em grãos verde (café cru); e industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído.

São cafés produzidos em altitudes mais elevadas, na região de Montanhas do Espírito Santo. Apresentam notas mais exóticas que aqueles produzidos em locais de menor altitude, que possuem notas mais amadeiradas, de cereais e adstringentes ao paladar.

Os cafés da região são majoritariamente processados por via úmida e apresentam descritores com notas de melado de cana, frutas vermelhas, caramelo, chocolate, especiarias, floral e baunilha, acidez cítrica, brilhante e licorosa, corpo aveludado, intenso e médio, sabor suave e finalização média.

A parcela dos cafés processados de forma natural apresentam descritores com notas de vinoso, frutas amarelas, caramelo, chocolate, doce de leite, especiarias, mel, cidreira, pimenta, amêndoa, acidez cítrica, tartárica e licorosa, corpo intenso e médio, sabor intenso e finalização prolongada.

Relação com área geográfica:

Entre os fatores naturais das Montanhas do Espírito Santo que influenciam as qualidades e características do café, destacam-se altitudes que variam de 500 a 1.400 m, com temperatura média anual de 18 a 22°C e pluviosidade média anual entre 1.000 e 1.600 mm. Já os fatores humanos

incluem plantio e colheita do café de base predominantemente artesanal, e herança familiar e cultural diversa.

Os solos localizados em maiores altitudes possuem comunidade bacteriana com alta diversidade funcional, capaz de melhorar o processamento de compostos ao fornecer enzimas que podem ser úteis para o processo de fermentação desejável da mucilagem do café, o que contribui para a formação de aromas e sabores característicos. Assim, a descrição sensorial do café está relacionada às cotas de altitude, sendo este o atributo natural do meio geográfico de maior influência sobre as características do café das Montanhas do Espírito Santo.

As temperaturas amenas na região permitem que o amadurecimento dos frutos ocorra de forma mais gradativa, o que possibilita melhores condições para que a planta possa sintetizar substâncias importantes que irão permitir maior expressão dos aromas e sabores dos cafés específicos da região.

Além da altitude e temperatura, o tipo de processamento (via úmida ou natural) é outro fator que influencia o perfil sensorial das principais cultivares de café plantadas nas Montanhas do Espírito Santo. Os compostos químicos presentes no café processado por via úmida e a seco (natural) podem diferir qualitativa e quantitativamente quanto a aminoácidos livres, ácidos orgânicos e carboidratos não estruturais. Tais diferenças decorrem de complexas fermentações ocorridas nos distintos métodos de processamento, resultando em conjuntos diversos de características sensoriais.

A produção cafeeira das Montanhas do Espírito Santo continua a se reproduzir em grande parte de acordo com herança secular, com predomínio da pequena propriedade agrícola, uso da mão de obra da agricultura familiar e trabalho realizado de forma majoritariamente artesanal. A miscigenação cultural das unidades familiares produtoras de café, formada principalmente por descendentes de portugueses, alemães e italianos, com seus respectivos saberes, contribui como um elemento de diferenciação da região.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador da Indicação Geográfica será constituído por 5 (cinco) membros assim definidos:

- 3 (três) membros eleitos na Assembleia Geral, devendo ser associados, sendo que 01 (um) será o Coordenador, 01 (um) será o Vice coordenador e 01 (um) será membro conselheiro;
- 2 (dois) membros representantes de instituições parceiras, com conhecimento na área de café.