



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Região de Pinhal

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402014000001-8

Data de concessão do registro:

19/07/2016

Publicação da concessão do registro:

<https://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES2376.pdf>

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Conselho do Café da Mogiana de Pinhal - COCAMPI

CPF / CNPJ:

17.059.515/0001-60

Endereço:

Rua Eduardo Teixeira, 120, Centro

Cidade/UF:

Espírito Santo do Pinhal/SP

CEP:

13990-000

Telefone: **Fax:**

E-mail:

3. PROCURADOR **(X) Não se aplica**

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

Os municípios que compõem a Região de Pinhal São Espírito Santo do Pinhal, Santo Antônio do Jardim, Aguai, São João da Boa Vista, Água da Prata, Estiva Gerbi, Mogi Guaçu e Itapira, todos localizados no Estado de São Paulo. A região possui coordenadas extremas: norte 21°49'6.33"S (Município de Águas da Prata), sul 22°35'9.66"S (MUNICÍPIO DE ITAPIRA), leste 46°35'54.87"W (Município de Santo Antônio do Jardim) e oeste 47°14'31.52"W (Município de Mogi Guaçu). Dentro da Região de Pinhal, o Município de Espírito Santo do Pinhal é o maior produtor de café, sendo que já cultivava café em meados da década de 1980. Sua área é de 394 km², a altitude da sede atinge 870m. Encontra-se a uma latitude 22°11'00" sul e a uma longitude 46°44'00" oeste, com clima temperado, sujeito às variações moderadas; seus limites são, ao norte com as cidades de Aguai, São João do Boa Vista e Santo Antônio do Jardim; ao sul, com Mogi Guaçu, Itapira e Jacutinga (MG); ao leste, com Jacutinga (MG) e Santo Antônio do Jardim; e a oeste, com Aguai e Mogi Guaçu. sua distância é de 190 km da cidade de São Paulo, capital do estado. O Rio Mogi Guaçu corta o Município de Pinhal, no extremo sudeste, a partir da fazenda Guatapará até a confluência do Rio Eleutério, que é a nossa divisa natural com o Município de Itapira. Os rios do Espírito Santo do Pinhal pertencem às bacias hidrográficas do Mogi Guaçu e do Jaguari Mirim. O grande espigão central sobre o qual a cidade funciona como um dispersor de águas, que demandam as citadas bacias. a região de pinhal se localiza entre os contrafortes da face paulista da Serra da Mantiqueira, na parte noroeste do Estado de São Paulo e junto à fronteira estadual com Minas Gerais. Pertencem à grande morfoestrutura, conhecida por Planalto Atlântico. Neste vasto planalto, temos variações fisionômicas regionais, que possibilitam delimitar unidades geomorfológicas distintas. O relevo é composto por morros e cristas, com topos convexos, típica dos chamados "Mares de Morros". As altitudes variam de leste para oeste, na divisa com o Estado de Minas Gerais estão entre 900 a 1.100 metros e, parte central, onde está a sede municipal, variam entre 800 a 900 metros. As rochas desta parte morfológica são constituídas por gnaisses e magmatitos e os solos são do tipo cambissolos e podzólicos vermelhoamarelado, sendo que nestes solos são comuns os afloramentos rochosos nas encostas mais inclinadas. São facilmente encontradas, ainda, grandes rochas arredondadas formadas pelas intempéries, chamadas matacões. Ao norte do Espírito Santo do Pinhal, um desses esporões recebe o nome local de Serra do Bebedouro, com altitudes que podem atingir 1.200 metros, onde esta fazenda Santa Inês e Vizinhanças. A Serra do Bebedouro serve, em alguns segmentos, de divisa estadual com Minas Gerais e, também, divisa com o município vizinho de Santo Antônio do Jardim.

Ao sudeste está a Serra da Boa Vista, onde encontramos as fazendas Juventina, Floresta, Boa Vista, Funil, Guatapará e outras.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome:

Especificações e características:

Café em grão verde, café industrializado na condição de torrado em grão e/ou torrado e moído.

- Café em grão verde: endosperma obtido do fruto maduro dos cafeeiros, das diversas variedades da espécie *Coffea arabica* através da colheita manual no pano ou mecanizada; caracterizada conforme metodologia de prova da Associação Americana de Cafés Especiais 5CAA. Os cafés devem obter nota mínima de 75 (setenta e cinco) pontos para os cafés oriundos do processamento "natural" e 80 (oitenta) pontos para os cafés oriundos do processamento tipo "cereja descascado" e "despolpado";

- Café Industrializado: café torrado em grão ou torrado e moído, cuja matéria prima seja comprovadamente originada da aquisição de cafés verdes com a IG.

O café da Região de Pinhal é caracterizado pelo equilíbrio entre corpo, acidez e doçura, com aroma intenso e finalização longa.

São utilizadas as variedades da espécie *Coffea arabica*, obtidas por meio da colheita manual no pano ou mecanizada. Somente será aceita a utilização da Indicação Geográfica *blends* com no mínimo 60% de cafés verdes da Região de Pinhal com outros cafés da espécie *Coffea arabica*.

Relação com área geográfica:

A região tem quase todo o seu desenvolvimento histórico vinculado à cafeicultura, pois, geograficamente, o município encontra-se próximo a Campinas que começou a produzir café por volta de 1850, produção que se expandiu a partir de meados da década de 1860, para a região na qual se encontra a Indicação Geográfica.

Posteriormente em 1872 um grupo de fazendeiros iniciou o projeto de construção de uma ferrovia para propiciar o escoamento da produção desta região, uma das mais produtivas do estado de São Paulo, permitindo o escoamento da produção para o porto de Santos.

Na Região de Pinhal a cafeicultura encontrou condições edafoclimáticas favoráveis, permitindo a expansão da produção e a gradativa elevação dos padrões de qualidade do produto, que hoje tem como característica a cafeicultura de montanha com cultivos em espaçamento tradicional e sistemas de produção familiar.

A região é caracterizada pela cafeicultura de montanha, com altitudes que variam de 800 a 1.100 metros, com cultivos de espaçamento tradicional e sistemas de produção de perfil familiar. O clima é ameno, com temperatura média anual variando de 14°C a 21°C, e período definido de déficit hídrico, de abril a setembro.

Cabe mencionar que os produtores locais sagraram-se campeões no 12º Concurso Estadual de Qualidade de Café de São Paulo, de 1999, nas categorias Ouro e Diamante.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador é composto por 5 (cinco) membros titulares e cinco suplentes, podendo incluir em sua composição representantes de instituições técnicas e científicas, de desenvolvimento e divulgação, com competência reconhecida na área do produto.