



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Campo das Vertentes

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402019000013-5

Data de concessão do registro:

24/11/2020

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2603.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/CampodasVertentes.pdf>

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social: Associação dos Cafeicultores do Campo das Vertentes

CPF / CNPJ: 29.089.100/0001-18

Endereço: Rua José Carlos de Carvalho, n. 22, Centro

Cidade/UF: Santo Antônio do Amparo/MG

CEP: 37262-000

Telefone: +55 21 2533-1678

Fax:

E-mail:

3. PROCURADOR () Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

A delimitação da área geográfica é representada pelos 17 (dezessete) municípios que compõem a área de abrangência do Campo das Vertentes: Bom Sucesso, Camacho, Campo Belo, Cana Verde, Candeias, Carmo da Mata, Conceição da Barra de Minas, Ibituruna, Nazareno, Oliveira, Perdões, Ritópolis, Santana do Jacaré, Santo Antônio do Amparo, São Francisco de Paula, São João Del Rei e São Tiago.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto () Serviço

Nome

Especificações e características:

Cafés da espécie *Coffea Arábica* podem ser colhidos manualmente ou de forma ou mecanizada e beneficiados através dos processos natural, cereja descascado, cereja descascado desmucilado, despulpado ou de fermentação controlada. Em todos esses processos o teor de água final dos grãos deve ficar entre 10,5 % (dez pontos percentuais e cinco décimos) e 1-1,5 % (onze pontos percentuais e cinco décimos).

Os cafés da Indicação de Procedência Campo das Vertentes devem obter nota mínima de 80 (oitenta) pontos, isto é, sem adstringência, sem sabores e aromas estranhos, gosto de madeira e safra remanescente.

No que tange ao acondicionamento do produto, ele deve ser feito em sacaria nova. A partir de 85 pontos ou se solicitado pelo comprador, o café deverá estar acondicionado em embalagem de alta barreira, contendo 60 quilos ou outra embalagem aprovada pelo Conselho Regulador que signifique melhoria na preservação e visualização do produto, com identificação ou selo de controle da IP Campo das Vertentes.

O café da região é reconhecido por ser bastante doce, com corpo equilibrado, com notas de chocolate e de nozes.

Relação com área geográfica:

A região "Campo das Vertentes" constitui-se por planaltos ondulados, cuja altitude varia de 500 a 1.000m. A leste, é cortada pela Serra da Mantiqueira, apresentando ali altitudes acima de 1.500m. O clima é ameno, com verão fresco e chuvoso e inverno bastante frio nas regiões mais elevadas. Essas condições favorecem a produção do café de qualidade.

Apesar de a relevância da cultura cafeeira na região ser evidenciada apenas a partir da segunda metade do século XX, há registros de que lá já havia propriedades cafeicultoras desde a década de 1860. Até então, a produção cafeeira das fazendas da região se dava em pequena escala e destinava-se, sobretudo, ao autoconsumo. Na década de 1970 o Plano de Renovação e Revigoração de Cafezais estimulou a introdução de novas técnicas de plantio como utilização de cultivo em curvas de nível, produção de mudas em viveiros e adubação química. Atualmente, a produção se expandiu, consolidando a vocação agroexportadora da região de Campo das Vertentes.

A região da IP compreende os limites geopolíticos dos 17 municípios no entorno de Santo Antônio do Amparo. Esse é o município polo para o café da região que tem capitaneado o processo de desenvolvimento nos municípios vizinhos da produção de cafés superiores. Bem como da consolidação do entendimento de que todos integram um território que produz cafés de excelência.

Nos últimos anos a região encontra-se em direção a produção de nobres grãos de café da espécie arábica mais doces e com aroma diferenciado, conhecido como gourmet. Tais cafés finos são bastante procurados por compradores estrangeiros e chegam a ter cotação entre 30 a 40% superior ao valor da saca convencional.

Assim, muito embora o café continue a ser vendido majoritariamente como *commodity* pelo Brasil, cada vez mais a superioridade da produção do Campo das Vertentes é reconhecida pelo público. A região encontra-se recebendo destaque nos últimos concursos especializados (por exemplo, 16º Concurso Nacional da ABIC Edição especial Origens do Brasil), o que comprova essa notoriedade.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador será composto por, no mínimo, cinco membros associados à ACAVE e eleitos em assembleia geral, sendo um membro, no mínimo, da Diretoria Executiva.

Os membros deverão ser produtores de café ou profissionais ligados à área da cafeicultura.