

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Região do Cerrado Mineiro

Espécie: () IP (X) DO

Número do registro no Brasil:

IG201011

Data de concessão do registro:

31/12/2013

Data da última alteração de registro deferida:

15/03/2022

Publicação do deferimento da última alteração de registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2671.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Federação dos Cafeicultores do Cerrado

CPF / CNPJ:

22.238.877/0001-58

Endereço:

Rua Rio Branco, 231, Cidade Jardim

Cidade/UF:

Patrocínio/MG

CEP:

38740-000

Telefone:

+55 31 3213-4877

Fax:

-

E-mail:

propria@uai.com.br

3. PROCURADOR

() Não se aplica

Nome do Procurador

Marcos Fabrício Welge Gonçalves

4. ÁREA GEOGRÁFICA**Delimitação da área geográfica:**

A região delimitada da "Região do Cerrado Mineiro" é a área definida pela Portaria 165/95, de 27 de abril de 1995 do Instituto Mineiro de Agropecuária, compreendendo as áreas geográficas delimitadas pelos paralelos 16° 37' a 20° 13' de latitude e 45° 20' a 49° 48' de longitude, abrangendo as Regiões do Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba e parte do Alto São Francisco e do Noroeste.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza:

 Produto Serviço

Nome:

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

Especificações e características:

Os cafés assim que colhidos podem ser processados *via seca* resultando em café natural, ou ainda serem processados *via úmida* o que resulta em cafés descascados, desmucilados ou despolidos.

i) Café natural: trata-se do café recém-colhido, que pode passar por um processo de lavagem ou não, e que é seco em terreiro e/ou secador, e ao finalizar a secagem permanece com casca e pergaminho. A Região apresenta uma grande aptidão para produção de cafés naturais, isto dadas as condições climáticas, com invernos frios e secos, que coincide com o período de pós-colheita do café, o que reduz riscos de perda de qualidade durante processamento.

ii) Cereja Descascados: trata-se de lote de café que após colhido é lavado separando-se hidraulicamente a porção cereja + verde da porção boia (frutos secos, chocos, mal granados e em estádio passa). A porção cereja + verde passa por equipamento específico que promove o descascamento dos grãos cereja (CD1), ou ainda, frutos verde cana (CD2). Além desta porção, a porção de frutos que estão em estágio de passa podem ser fracionadas por meio de ferramenta denominada peneirão. Esta porção passa pode, a depender da estratégia do produtor ser descascada. Após este procedimento é seco em terreiro e/ou secador, e ao finalizar a secagem permanece com pergaminho.

iii) Cereja Desmucilado: trata-se de lote de café que após colhido é lavado separando-se hidraulicamente a porção cereja + verde da porção boia (frutos secos, chocos, mal granados e em estádio passa). A porção cereja + verde passa por equipamento específico que promove o

descascamento dos grãos cereja (CD1) e estes são direcionados para equipamento específico que promove a remoção da mucilagem aderida ao pergaminho dos grãos descascados. A depender da regulagem deste equipamento, pode-se remover maior ou menor quantidade de mucilagem. Após este procedimento é seco em terreiro e/ou secador, e ao finalizar a secagem permanece com pergaminho.

iv) Cereja Despolidos: trata-se de lote de café que após colhido é lavado separando-se hidráulica a porção cereja + verde da porção boia (frutos secos, chocos, mal granados e em estádio passa). A porção cereja + verde passa por equipamento específico que promove o descascamento dos grãos cereja (CD1). Após a etapa de descascamento dos frutos, a mucilagem aderida ao pergaminho é parcial ou totalmente retirada por métodos de fermentação biológica. Após este procedimento é seco em terreiro e/ou secador, e ao finalizar a secagem permanece com pergaminho.

O beneficiamento do café deve ser efetuado na própria propriedade, ou propriedade autorizada, utilizando máquinas apropriadas para este processo. Este procedimento consiste em retirar completamente a casca e/ou pergaminho do grão, bem como impurezas, e promover uma pré-classificação do café em escolha, bica corrida, estrelinha e em alguns casos pode-se ter outras fragmentações.

- a) A escolha consiste em grãos quebrados, mal formados ou mal granados ou outro defeito.
- b) A bica corrida compreende a porção comercial, com maior percentual de grãos inteiros de maior densidade.
- c) A estrelinha consiste em resíduos de casca e grãos, ou outros.

Os cafés verdes devem apresentar aspecto bom e/ou regular, nunca ruim ou péssimo, ou seja, livre de defeitos extrínsecos como pau, pedra e/ou torrão ou qualquer substância estranha. Devem ser livres de odores ruins e/ou de substâncias estranhas ao café. E principalmente devem estar livres de defeitos capitais como Preto, Verde e Ardido (PVA).

A bebida deve obrigatoriamente ser limpa, ou seja, livre de defeitos sensoriais em qualquer xícara, atingindo pontuação mínima de 80 pontos segundo protocolo estabelecido pela Associação de Cafés Especiais (SCA).

Em relação aos atributos sensoriais encontrados nos cafés da Região, predominantemente, encontra-se o aroma e sabor notas de caramelo, chocolate e nozes, acidez cítrica evidente e um corpo denso, com finalização prolongada. No entanto, ressalva-se que notas sensoriais diferentes destas podem ser encontradas, devido ao *terroir* e, principalmente, a processos pós-colheita e novas variedades plantadas, vinculando o meio geográfico e os fatores naturais e humanos.

O café torrado em grão ou torrado e moído deve ser 100% composto por grãos originários da área delimitada, da espécie arábica. Produtos formados por *blends*, de espécies não arábicas, não são aceitos.

A técnica usada para torrefação e moagem deve comprovadamente garantir a qualidade final do produto, livre de impurezas, aditivos ou qualquer outro elemento que altere a qualidade, aroma, cor, sabor, mantendo o padrão 100% de pureza.

Relação com área geográfica:

A Região do Cerrado Mineiro se destaca na produção de café por apresentar estações do ano bem definidas, resultando em uma maturação uniforme dos frutos de café. A abundância de sol durante a colheita cria condições ideais para o grão absorver e reter o aroma distinto e o sabor adocicado da polpa, num processo que é único. Cafés encorpados, com aroma complexo e com uma acidez

delicadamente cítrica.

A perfeita definição das estações climáticas, com verão quente e úmido e inverno ameno e seco, é uma característica da região que influencia no produto. Os cafeeiros são cultivados em áreas com altitude mínima de 800 metros, e o resultado são cafés com identidade e qualidade únicas. Estes elementos encontrados na região aliados ao manejo do homem são responsáveis por obter um produto com aroma intenso com notas de caramelo a nozes, delicadamente cítrico, com sabor adocicado com aspecto de chocolate.

O café é cultivado em uma região que se encontra na faixa ideal de aptidão térmica para o café arábica, permitindo frutificação uniforme e alta produtividade.

Na região, é cultivada a espécie *Coffea arábica* através da colheita manual no pano ou mecanizada. Os produtores da região comumente selecionam as sementes das plantas mais vigorosas dos talhões mais produtivos da propriedade.

O plantio dos cafeeiros na região requer técnicas avançadas de cultivo, manejo e fertilização do solo. Os frutos, colhidos no estágio de cereja, são despulpados (retirada da casca) e degomados (retirada da mucilagem) por meio da fermentação natural da mucilagem, em tanques com água. Subsequente, estas sementes são secas à sombra, ficando as mesmas com uma película superficial chamada de “pergaminho”. Posteriormente, as sementes são secas à sombra até umidade de 30% e 35%. Ao atingir esta umidade, estas sementes são armazenadas em câmaras frias ou levadas para o viveiro.

Os viveiros são instalados em local de fácil acesso, mesmo em época de chuvas, ensolarado, arejado e com solo bem drenado.

Os cuidados com as mudas vão desde substrato utilizado; forma de semeadura; plantio e cobertura, irrigação; manejo das principais pragas e doenças, nematoides e plantas daninhas; até o desbaste e aclimação. Posteriormente, realiza-se o transplantio, quando as mudas aclimatadas já atingiram de 4 a 6 pares de folhas.

Após o transplantio do café e durante a condução da lavoura, são realizados tratos culturais básicos como aplicação de fertilizantes e manejo de pragas do cafeeiro, plantas daninhas e doenças.

A colheita, por sua vez, pode se dar de forma manual ou mecanizada.

Assim que colhidos, os cafés podem ser processados *via seca* resultando em café natural, ou ainda serem processados *via úmida* o que resulta em cafés descascados, desmucilados ou despulpados.

O beneficiamento do café é feito na própria propriedade ou propriedade autorizada, utilizando máquinas apropriadas para esse processo.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho Regulador

Observações:

O Conselho Regulador será estruturado e competente nos moldes do Estatuto da Federação dos Cafeicultores do Cerrado, sendo composto por seis membros: o Superintendente (coordenador) e mais cinco membros eleitos pela Assembleia Geral, para um mandato de 3 anos, sendo permitidas reeleições.