



## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

**País de origem:**

Brasil

**Nome da Indicação Geográfica:**

Sudoeste de Minas

**Espécie:**       IP       DO

**Número do registro no Brasil:**

BR402022000007-3

**Data de concessão do registro:**

25/07/2023

**Publicação da concessão do registro:**

[http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2742.pdf](http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2742.pdf)

**Caderno de Especificações Técnicas:**

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

**Representação figurativa/gráfica:**       Não se aplica

### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

**Nome ou razão social:**

Associação dos Cafeicultores do Sudoeste de Minas

**CPF / CNPJ:**

44.599.555/0001-77

**Endereço:**

Coronel João Ferreira Barbosa, n. 47

**Cidade/UF:**

São Pedro da União

**CEP:**

37855-000

**Telefone:**

-

**Fax:**

-

**E-mail:**

fabricio@welge.com.br

### 3. PROCURADOR

Não se aplica

Nome do Procurador

Marcos Fabricio Welge Gonçalves

#### 4. ÁREA GEOGRÁFICA

##### Delimitação da área geográfica:

A área geográfica delimitada para produção de café abrange a área continua compreendida pelos seguintes municípios do Sudoeste de Minas: Arceburgo, Alpinópolis, Alterosa, Bom Jesus da Penha, Botelhos, Cabo Verde, Carmo do Rio Claro, Conceição da Aparecida, Fortaleza de Minas, Guaxupé, Guaranésia, Itamogi, Jacuí, Juruáia, Monte Belo, Monte Santo de Minas, Muzambinho, Nova Resende, Passos, São Pedro da União e São Sebastião do Paraíso.

#### 5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza:     Produto                     Serviço

Nome:

Café em grãos crus, beneficiados, torrados e torrados e moídos

##### Especificações e características:

Os cafés do Sudoeste de Minas possuem classificação mínima de 80 pontos da tabela de qualidade SCA (*Specially Coffee Association*), sem adstringência, possuindo notas de caramelo, chocolate e nozes, com acidez cítrica e corpo denso com finalização prolongada.

O método de colheita pode ser manual ou mecanizado, a depender da topografia da localidade.

O processamento pós-colheita pode ser feito via seca ou via úmida, após o qual são efetuados a secagem e o beneficiamento. Este último processo deve ser feito integralmente na propriedade produtora ou em localidade autorizada.

A análise organoléptica do produto proíbe a presença de cafés com aromas estranhos, como o de madeira.

Não é permitida o uso da IP Sudoeste de Minas em cafés não arábica ou em produtos formados por *blends*.

##### Relação com área geográfica:

A história do café do Sudoeste de Minas remonta ao século XIX, havendo relatos de produção já no ano de 1874. De acordo com o requerente, a partir dos anos de 1880, no Sudoeste de Minas, a cafeicultura percebeu um salto quantitativo significativo, de modo que a área cultivada em café no Sudoeste mineiro em 1920 correspondia a 10,35% da área cafeeira do Estado de Minas Gerais.

Dessa forma, a região caminhou para uma especialização na cultura do café, percebida atualmente e que refletiu, a partir da década de 1970, na consolidação da vocação agroexportadora das cidades da região. Não por outro motivo, o café é a principal atividade econômica da região, impulsionadora da modernização de sua urbanização e promotora do desenvolvimento de outros segmentos industriais.

A produção cafeeira contribui para a transformação das cidades, trazendo consigo o progresso como a eletricidade, o telefone, os tecidos finos, o calçamento das ruas. As cidades do Sudoeste de Minas, de arquitetura simples e construções de pau a pique e taipa, sofreram modificações em sua

urbanização com a riqueza gerada pelo café. Os casarões passam a ser de tijolo cerâmico, representando a modernidade na época.

O Sudoeste de Minas representa importante polo produtor de café do Estado de Minas Gerais, sendo igualmente representativo para o volume de café produzido e exportado pelo Brasil. Contudo, não é apenas em volume que se destaca a região, havendo reconhecida qualidade na produção regional de cafés especiais, que aumentou o seu volume produtivo nos últimos anos.

## 6. ESTRUTURA DE CONTROLE

**Controle feito por:**

Conselho Regulador

**Observações:**

O Conselho Regulador será constituído por 5 (cinco) membros eleitos pela Assembleia Geral, para um mandato de 3 (três) anos, permitidas reeleições.

Os membros devem ser produtores, técnicos ou pessoas ligadas diretamente à cafeicultura da região.