

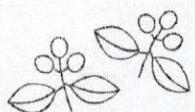


# **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “CAPARAÓ” PARA CAFÉ**

**Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó – APEC**

**Caparaó – Brasil**

Dores do Rio Preto-ES, Divino de São Lourenço-ES, Guaçuí-ES, Alegre-ES, Muniz Freire-ES, Ibitirama-ES, Iúna-ES, Irupi-ES, Ibatiba-ES, São José do Calçado-ES, Espera Feliz-MG, Caparaó-MG, Alto Caparaó-MG, Manhumirim-MG, Alto Jequitibá-MG e Martins Soares-MG





## 2020. Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó – APEC

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

### APEC - Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó

Estrada Parque, Km 1,5, Distrito de São Raimundo da Pedra Menina, Dores do Rio Preto – Espírito Santo – Brasil. CEP. 29.580-000.

Telefone: (28) 99912-1112 E-mail: villa.januaria@gmail.com

CNPJ: Nº 28.728.904/0001-57

#### APEC – Diretoria:

##### Presidente

Jorge Araújo Santos

##### Vice-Presidente

Sebastião Brinate Torres

##### 1º Secretário

Danielo Ferreira Mendes

##### 2º Secretário

Deneval Miranda Vieira

##### 1º Tesoureiro

José Alexandre Abreu de Lacerda

##### 2º Tesoureiro

Emílio Messias Horst

##### Presidente do Conselho Fiscal

Celso Furtado Ferreira

##### Diretor do Conselho Regulador

Afonso Danizete Abreu de Lacerda

#### Instituições apoiadoras da IG CAPARAÓ para CAFÉS:

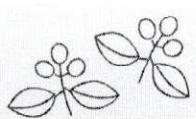
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Instituto Federal do Espírito Santo – IFES

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA/SFA/ES

Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – INCAPER

Prefeituras Municipais da Região do Caparaó





## **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “CAPARAÓ” PARA CAFÉ**

### **CAPÍTULO I – CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO NOME GEOGRÁFICO “CAPARAÓ”**

#### **Art. 1º – Do Objeto do Documento**

Este caderno de especificações técnicas refere-se ao controle da Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem, tem por objetivo fixar as condições de uso do signo distintivo gráfico do tipo misto, com o fim de regular as condições de uso pelos produtores e estabelecer normas e condições para a obtenção e utilização do nome geográfico referentes aos produtos: café da espécie *Coffea arabica*: em grãos verde (café cru), industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído, produzidos em propriedades na região demarcada e industrializados em indústrias devidamente autorizadas.

#### **Art. 2º – Da Descrição do Produto da Denominação de Origem “CAPARAÓ”**

O produto da Denominação de Origem Caparaó é o Café da espécie *Coffea arabica*. Por influência dos fatores naturais e humanos da região, o café do Caparaó apresenta características próprias, descritas por:

- I. Fragrância e aroma muito complexos, com no mínimo 5 descritores com notas de chocolate, caramelo, melaço de cana, açúcar mascavo, rapadura, mel, frutas amarelas como nêspera, cajá manga e pêssego, especiarias doces e picantes, baunilha, castanha, amêndoas e floral de rosas ou jasmim;
- II. Sabor suave e muito doce (sempre aparece melaço e, ou, caramelo), com finalização prolongada;
- III. Acidez delicada e cítrica de laranja;
- IV. Corpo variando de sedoso a cremoso, com ocorrência de corpo licoroso ligado a fermentações espontâneas positivas (neste caso é comum inclusive sabor alcoólico de conhaque ou vinhoso).

#### **Art. 3º – Do Substituto Processual da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café**

A Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café tem como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó – APEC, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o INPI.



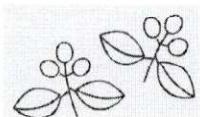
#### **Art. 4º – Da Pessoa Jurídica Solicitante da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café**

A entidade solicitante se denomina Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó – APEC, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, estabelecida na Estrada Parque, Km 1,5, Distrito de São Raimundo da Pedra Menina, Dores do Rio Preto – Espírito Santo, CEP. 29.580-000 e registra na receita federal com o CNPJ sob o CNPJ: Nº 28.728.904/0001-57.

#### **Art. 5º – Dos Objetivos da Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó – APEC**

De conformidade com o disposto no Estatuto Social da Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó – APEC, seus objetivos são:

- I. Incentivar os seus associados a introduzirem melhorias em suas instalações, técnica de produção e manipulação com o intuito de produzir os Cafés Especiais do Caparaó;
- II. Buscar junto as Instituições Municipais, Estaduais e Federais apoio para a realização de consultorias, assessorias e auditorias nas propriedades e empreendimentos afins de seus associados;
- III. Organizar, em nome de seus associados, as compras coletivas que digam respeito às atividades de cafés.
- IV. Promover reuniões para seus Associados;
- V. Representar os Associados junto aos órgãos públicos e privados;
- VI. Defender os interesses da Associação, em juízo ou fora dele, sempre que for necessário;
- VII. Firmar convênios com Instituições Municipais, Estaduais, Nacionais e Internacionais;
- VIII. Criar um selo específico para os Cafés Especiais do Caparaó;
- IX. Desenvolver ações com o objetivo de dispor ao consumidor o produto Café com garantia de origem e qualidade;
- X. Agregar valor ao produto café por meio da implementação de processos de inovação e qualidade;
- XI. Incentivar a pesquisa e promover ações para a garantia da continuidade da notoriedade do produto Café da região;
- XII. Desenvolver ações que promovam a organização, preservação e sustentabilidade do ambiente da Região do Caparaó, promovendo projetos de pesquisas e inovação, de





desenvolvimento sustentável e agindo junto às autoridades competentes para o atendimento deste objetivo;

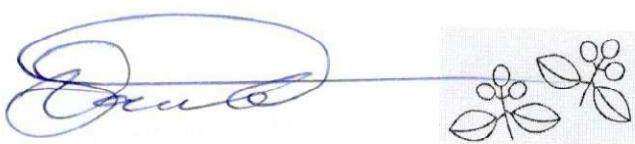
- XIII. Preservar e proteger a Indicação Geográfica – IG da região delimitada pela Indicação Geográfica “Caparaó” para o produto café;
- XIV. Prestação de serviços para benefício, rebenefício, torrefação e embalagem;
- XV. Incentivar ações voltadas ao turismo rural na região de cafés especiais do Caparaó.
- XVI. Incentivar ações de cultura e eventos relacionados ao universo dos cafés especiais do Caparaó.

#### **Art. 6º – Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café**

Estão autorizados ao uso da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café todos os produtores que estiverem estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, que obedeçam ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições aprovadas pelo Conselho Regulador.

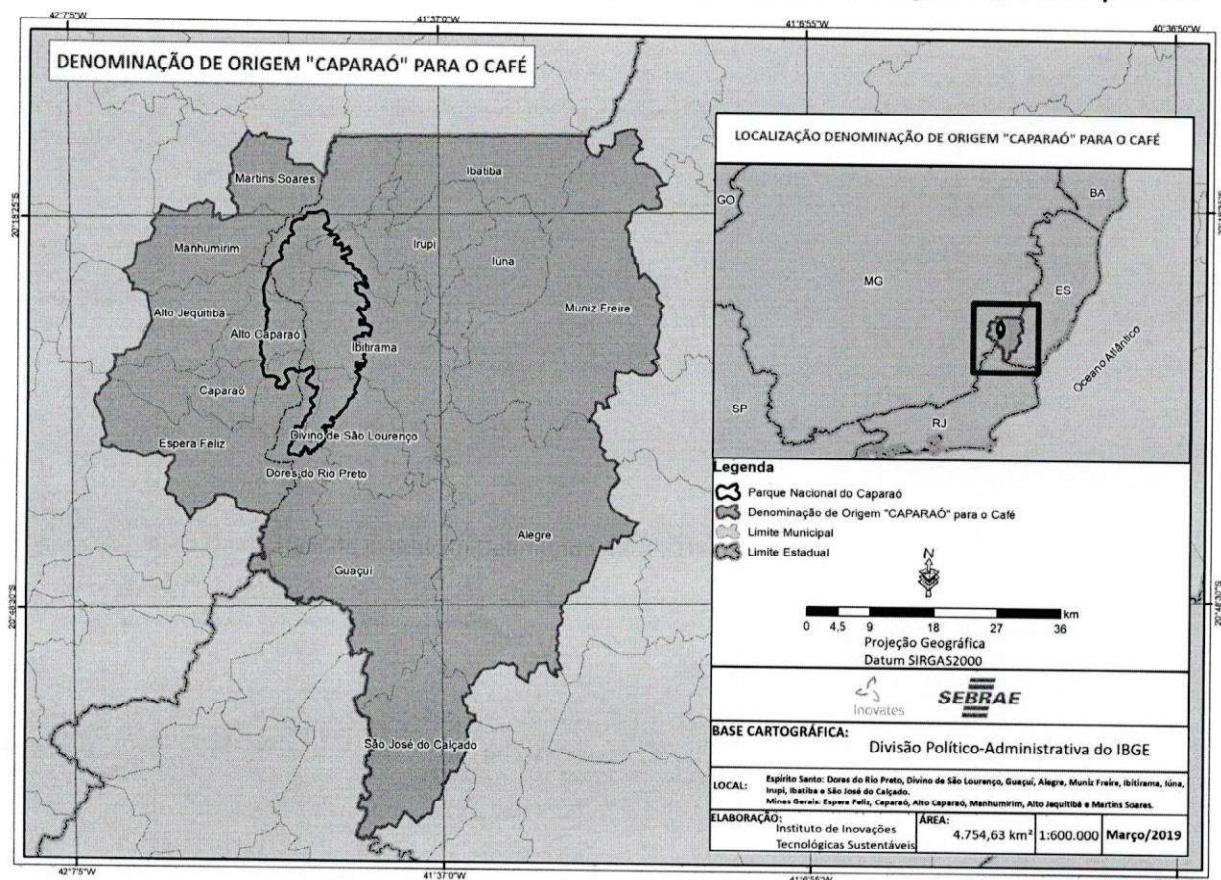
#### **Art. 7º – Da Delimitação da Área de Produção**

A área geográfica delimitada para a Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café, está integralmente localizada nos limites político-administrativos dos seguintes municípios: Dores do Rio Preto-ES, Divino de São Lourenço-ES, Guaçuí-ES, Alegre-ES, Muniz Freire-ES, Ibitirama-ES, Iúna-ES, Irupi-ES, Ibatiba-ES, São José do Calçado-ES, Espera Feliz-MG, Caparaó-MG, Alto Caparaó-MG, Manhumirim-MG, Alto Jequitibá-MG e Martins Soares-MG, conforme o mapa geográfico abaixo.





**Figura 01 – Área Geográfica de produção Delimitada para a Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café**



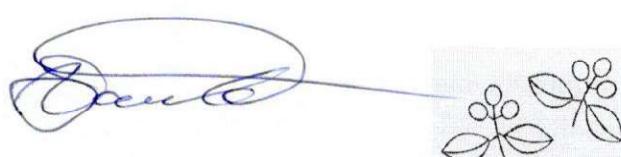
**Art. 8º – Das Condições para Aprovação da Utilização da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café**

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de café cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica delimitada de produção (conforme art. 6º) e que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.

**Art. 9º – Das Condições e Proibições para a Utilização da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café**

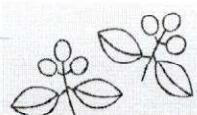
A utilização da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café somente poderá se dar mediante as seguintes condições e proibições:

**§º 1 – Das condições para a utilização da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café:**





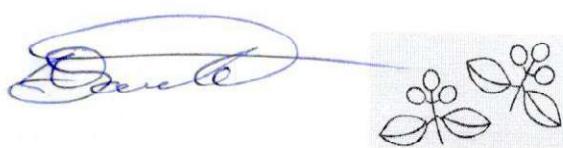
- I. A Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição nominativa ou gráfica;
- II. A Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas, conforme descrito no caput do Artigo 6º, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sublicenças a terceiros;
- III. Os usuários da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da Denominação de Origem, desde que com o consentimento do Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó – APEC;
- IV. A pessoa jurídica só poderá utilizar a representação gráfica e figurativa da Denominação de Origem se obtiver a aprovação de seu uso perante ao Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó – APEC;
- V. O usuário da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café deverá apresentar Termo de Compromisso, conforme modelo estabelecido no plano de controle da IG pelo Conselho Regulador, de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;
- VI. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café procederá auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG;
- VII. O café deverá ser submetido à avaliação organoléptica da bebida, devendo apresentar a pontuação mínima dentro da faixa dos cafés especiais proposto na metodologia SCA (*Specialty Coffee Association*), isto é, sem sabores e aromas estranhos, para fazer jus à autorização de utilização da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café. Os produtos da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café somente receberão o selo de controle para o café após terem atendido ao disposto neste Caderno de Especificações Técnicas, bem como terem sido aprovados na avaliação sensorial a ser realizada pela equipe de degustadores da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café. Caso a metodologia SCA seja extinta ou caia em desuso, o Conselho Regulador da APEC definirá outro mecanismo de avaliação do café;
- VIII. O café deverá ser submetido à classificação física para cafés especiais, de acordo com o Protocolo da SCA e teor de umidade entre 11 e 12%. Para isso, o agricultor deve entregar uma amostra de 1 kg de café rebeneficiado contendo as seguintes





informações: nome do produtor, nome da propriedade, município, comunidade, variedade do café, talhão, altitude da lavoura, mês de colheita, categoria, forma de processamento, tipo de secagem e número de sacas. O agricultor poderá pedir a análise da contraprova da amostra. O produtor terá que assinar um termo de compromisso, conforme modelo estabelecido no plano de controle da IG pelo Conselho Regulador, se responsabilizando pela fidelidade das amostras entregues;

- IX. Os laudos de aprovação do selo deverão ser emitidos somente com a aprovação de no mínimo 01 (um) degustador cadastrado pelo Conselho Regulador da APEC. As normas de operacionalização da avaliação sensorial dos produtos pela equipe de degustadores serão estabelecidas por norma interna do Conselho Regulador. A classificação física e sensorial dos cafés poderá ser realizada por laboratórios credenciados pela Associação de Produtores de Cafés Especiais do Caparaó – APEC;
- X. O credenciamento da equipe de degustadores de cafés especiais do Caparaó passa pelo cumprimento dos seguintes requisitos: ter experiência profissional e capacidade técnica comprovadas; e participar obrigatoriamente de capacitações de atualização realizadas pela Associação de Cafés Especiais do Caparaó - APEC, suas organizações ou empresas contratadas por ela;
- XI. O café em grãos crus ou torrados devem respeitar as normas retro estabelecidas, podendo ser processados por via seca ou úmida, não podendo conter nenhuma impureza ou aditivos, desde que também não sejam alterados o sabor, aroma e cor do mesmo;
- XII. O café industrializado torrado, moído ou em grãos, deve ser produzido através do beneficiamento que tenha obedecido às normas de produção e colheita retro estabelecidas, não podendo ter nenhum aditivo ou impurezas de qualquer natureza. As unidades produtivas, embalagens e rotulagens deverão obedecer às normas do Ministério da Agricultura, Vigilância Sanitária, Defesa do Consumidor, bem como deverão estar de acordo com as diretrizes e determinações da legislação vigente e normas da APEC, devendo ser mantidos inalterados o sabor, aroma e cor do mesmo;
- XIII. O café aprovado deve ser armazenado em sacarias regulamentadas pelo conselho regulador, com identificação da representação gráfica da Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café. Os locais de armazenamento deverão ser armazéns devidamente credenciados e/ou certificados pelo conselho regulador, armazéns próprios dos produtores localizados nas propriedades produtoras, desde que os mesmos estejam devidamente adequados conforme condições estabelecidas pelo Conselho Regulador.





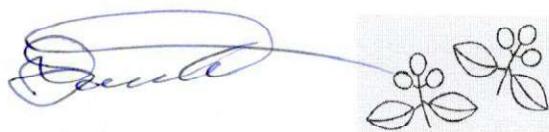
**§º 2 – Das proibições para a utilização da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café:**

- I. Os usuários da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café não poderão solicitar o registro, em nenhum país ou instituição internacional, de um signo idêntico ou semelhante, ou que de qualquer forma possa induzir a erro, confusão ou aproveitamento da fama e reputação da IG, com exceção do substituto processual, que, dentro das possibilidades e interesses de mercado, solicitará o registro da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;
- II. A Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro os consumidores sobre os produtos aos quais se aplica.

**Art. 10 – Do Conselho Regulador da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café**

A Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários, pré-definidos pela maioria de associados votantes, em coro de assembleia constituída da APEC. Os membros do Conselho Regulador serão constituídos pelos associados da APEC que representam as partes do segmento do produto e também será composta por membros que representam as instituições de pesquisa, extensão e ensino, também nomeados pelas respectivas instituições conselheiras, seus respectivos suplentes e ou substitutos, sendo esse número de integrantes, estipulado pelo estatuto social da APEC, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais.

- I. Os membros deverão receber instruções sobre o estatuto da APEC, ficando estes a par de seus respectivos deveres e direitos como tais conselheiros;
- II. Cabem aos demais conselheiros membros, a advertência, notificação e ou exclusão pela maioria dos votos do colegiado, quando for o caso, de membros que por algum motivo não cumprirem com os respectivos deveres, ou que por ordem de estatuto, fugirem dos princípios aqui estabelecidos, ficando assim, essa decisão a cargo do presidente da APEC, somente após a manifestação do colegiado que produzirá comunicação, e ou documentos que calcem nessa instrução regimental, a medida a ser tomada;
- III. Os conselheiros serão responsáveis pela edição e aperfeiçoamento do plano de controle da DO, sendo este aprovado pela assembleia da APEC;
- IV. Caberá ao colegiado, supervisionar constantemente com produção de provas materiais, que evidenciem o descumprimento dos artigos e normas aqui previstos, que resultem em descredenciamento de instituições e/ou produtores autorizados;

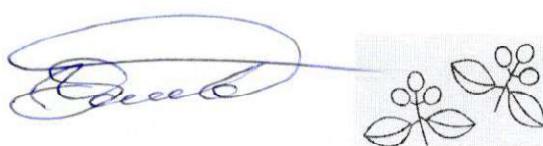




V. Compete ao Conselho Regulador da Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto social da APEC suas atribuições e competências.

#### **Art. 11 – Das Obrigações do Conselho Regulador**

- I. Promover na cadeia produtiva da Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café, as Boas Práticas Agrícolas;
- II. Estimular a sustentabilidade da área geográfica delimitada, através da preservação e conservação ambiental;
- III. Estimular o agro turismo, a valorização da cultura regional e do "saber fazer local";
- IV. Zelar pelo produto da Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café, até a efetiva entrega do mesmo;
- V. Orientar e controlar a produção e a qualidade dos produtos amparados Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café, nos termos definidos no caderno de especificações técnicas;
- VI. Zelar pelo prestígio da Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café no mercado nacional e internacional, adotando as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da DO;
- VII. Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais dos produtores, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando o atendimento do disposto neste caderno de especificações técnicas;
- VIII. Propor medidas para regular a produção da Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café de forma harmônica com a demanda do mercado;
- IX. Emitir os certificados de origem dos produtos amparados pela Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café.
- X. Elaborar relatório anual de atividade;
- XI. Propor melhorias ao caderno de especificações técnicas;
- XII. Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café;
- XIII. Controlar o uso corrente das normas estabelecidas para a Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café, conforme definido no caderno de especificações técnicas;
- XIV. Elaborar e implantar, depois de aprovados pela Associação, normas para operacionalização das atribuições estabelecidas no caderno de especificações técnicas;





- XV. Implantar as medidas de autocontrole, visando o cumprimento do caderno de especificações técnicas da Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café;
- XVI. Definir a necessidade de fazer convênios e contratar técnicos capacitados, para auxiliar na fiscalização e classificação da produção.

#### **Art. 12 – Dos Registros**

O Conselho Regulador manterá atualizado, o registro cadastral relativo ao:

- I. Cadastro atualizado dos produtores rurais da Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café;
- II. Cadastro atualizado das propriedades, de área de produção e capacidade produtiva dos plantios de cafés, durante a vigência da autorização do produtor;
- III. Demais medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador estarão expostas no plano de controle.

**Parágrafo Único:** Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através do plano de controle pelo conselho regulador, ficando a edição das mesmas registradas.

#### **Art. 13 – Das Proibições de Utilização da Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café**

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café pelas pessoas autorizadas, conforme caput do Artigo 6º, ao uso da Denominação de Origem:

- I. A paralisação das atividades de produção mediante comunicação do produtor associado à Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó – APEC ou constatada pelo Conselho Regulador;
- II. O descumprimento das normas do presente caderno de especificações técnicas da Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café, inclusive com as possíveis modificações que se realizem no mesmo;
- III. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café.





**Art. 14 – Da Representação Gráfica e Figurativa da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café**

A representação gráfica e figurativa da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó – APEC, está assim definida:

**Figura 02 - Representação gráfica da IG a ser aplicada para os padrões de comercialização dos Cafés**



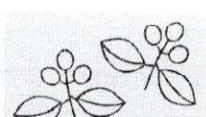
**Art. 15 – Das Sanções Previstas quanto à Utilização da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café**

Caso haja descumprimento do presente caderno de especificações técnicas:

- I. Será revogada automaticamente, pelo período de um ano, a aprovação de uso da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café, sem que este usuário possa exigir qualquer indenização, isso sem prejuízo das ações cíveis e criminais cabíveis especialmente no tocante à concorrência desleal e à ofensa aos direitos do consumidor. Caso o usuário deseje reestabelecer seu uso deverá requerer novo credenciamento ao Conselho Regulador, após o prazo da sanção decorrido;
- II. O usuário responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café ou a terceiros.
- III. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentem a Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café.

**Art. 16 – Da Rastreabilidade**

Assinatura da pessoa Deuile.





Os produtos da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café serão identificados nas sacarias e nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e/ou lacres conforme segue:

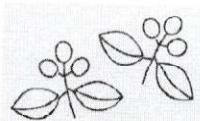
- I. Norma de rotulagem para identificação da Denominação de Origem no próprio produto e nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão “Denominação de Origem”, conforme segue:



- II. Norma de rotulagem para o selo de controle nas sacarias, embalagens, rótulos, tags e/ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos, sejam sacarias, embalagens comuns e a vácuo ou outros modelos; em rótulos ou no romaneio de controle do produto; ou através de tags, lacres e/ou adesivos, fixados no produto; bem como na documentação referente ao produto, como notas fiscais. O referido selo conterá os seguintes dizeres: Denominação de Origem “CAPARAÓ”, bem como o número de controle, conforme segue:



§1º. O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle.





**§2º.** O selo será utilizado pela APEC de acordo com o Manual de Utilização da representação gráfica e figurativa mediante as condições definidas pelo Conselho Regulador.

**§3º.** O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada produtor inscrito na Denominação de Origem "CAPARAÓ".

**§4º.** Os produtos não protegidos pela Denominação de Origem "CAPARAÓ" não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens "I" e "II" deste Artigo.

#### **Art. 17 – Dos Princípios da Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café**

São princípios dos inscritos na Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente.

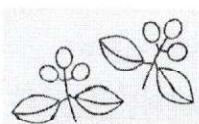
#### **Art. 18 – Dos Casos Omissos do Presente Caderno de Especificações Técnicas**

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó – APEC convocada para este fim.

### **CAPÍTULO II – DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO CAFÉ DO CAPARAÓ**

#### **Art. 19 – Do Café da Denominação de Origem "CAPARAÓ"**

O Café produzido na região do Caparaó apresenta características peculiares incluindo os fatores naturais (solo, clima, relevo, altitude com variações de 800 a 1.400m sendo essa medida nas cotas mais altas e ainda a proximidade dos municípios com o Parna Caparaó) e os fatores humanos/culturais que se destacam pela identidade regional constituída a partir da agricultura familiar que preconiza a sucessão familiar, assim como um processo produtivo diferenciado que visa a qualidade dos cafés. O desenvolvimento dos dezenas municípios integrados regionalmente se deve à combinação de fatores que estão diretamente ligados à atividade produtiva local, que se alinham às características sociais, culturais, históricas e institucionais dessa região e principalmente pela identidade de ser uma região formada por milhares de produtores de café em terreno de declividade acentuada e ser constituída por agricultores de base familiar, com milhares de propriedades possuindo até um módulo fiscal.





## **Art. 20 – Dos Fatores Naturais do CAPARAÓ**

Os fatores naturais que contribuem para a caracterização do café na Denominação de Origem Caparaó são uma interação de:

- I. Altitudes das lavouras, em sua maioria situadas acima de 800m;
- II. Relevo montanhoso com altas declividades que impede mecanização;
- III. Pluviosidade média anual entre 1.200 a 1.600 mm;
- IV. Temperatura média anual de 19 a 22 °C;
- V. Faces ensolaradas preferencialmente escolhidas para a implantação de lavouras;
- VI. Solos com teores de matéria orgânica relativamente elevados e de fertilidade apontando para teores equilibrados de nutrientes;
- VII. Além disso, os melhores cafés apontados em concursos de qualidade são originados de propriedades com boa cobertura florestal ou vizinhas do Parque Nacional do Caparaó.

## **Art. 21 – Dos Fatores Humanos do CAPARAÓ**

Os fatores humanos que contribuem para a caracterização do café na Denominação de Origem Caparaó, envolvem:

- I. Integração das orientações de assistência técnica com conhecimentos empíricos passados de pai para filho há décadas;
- II. Escolha de variedades de café adequadas a cada localidade;
- III. Separação de lavouras em talhões identificados;
- IV. Colheita e pós-colheita realizada por lotes de café;
- V. Separação do café colhido em maduro, boia e verde antes de seu processamento por via seca ou úmida e da secagem;
- VI. O processo de secagem em terreiro de concreto, invariavelmente conta com o trabalho feminino, auxiliando nos serviços de rodagem do café, separado em lotes, e em número de 6 a 10 vezes ao longo de cada dia;
- VII. São evitadas camadas espessas e a presença de sujidades nos terreiros;
- VIII. O tempo de secagem em terreiro (em sua maioria de concreto) varia entre nove dias, em cafés descascados, até 30-35 dias, em cafés naturais;
- IX. O período de colheita se estende de maio até dezembro;
- X. A ocorrência de muitas floradas em mesma safra induz a colheita seletiva, só de frutos maduros;
- XI. Investimentos em infraestrutura de secagem adaptadas à região, como terreiro suspenso coberto;





- XII. Retirada de frutos imaturos na via seca em terreiros suspensos;
- XIII. Retirada de frutos verdes eventualmente encontrados entre grãos descascados na via úmida;
- XIV. Busca crescente por análise sensorial de café por parte do cafeicultor.

#### **Art. 22 – Características do produto da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para Café**

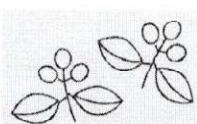
Por influência dos fatores naturais e humanos, o café do Caparaó apresenta características próprias, descritas por:

- I. Fragrância e aroma muito complexos, com no mínimo 5 descritores com notas de chocolate, caramelo, melaço de cana, açúcar mascavo, rapadura, mel, frutas amarelas como nêspera, cajá manga e pêssego, especiarias doces e picantes, baunilha, castanha, amêndoas e floral de rosas ou jasmim;
- II. Sabor suave e muito doce (sempre aparece melaço e, ou, caramelo), com finalização prolongada;
- III. Acidez delicada e cítrica de laranja;
- IV. Corpo variando de sedoso a cremoso, com ocorrência de corpo licoroso ligado a fermentações espontâneas positivas (neste caso é comum inclusive sabor alcoólico de conhaque ou vinhoso).

#### **Art. 23 – Do Processo de Obtenção do Café do Caparaó**

Os sistemas de produção devem envolver boas práticas agronômicas, estando de acordo com as técnicas de plantio, de manejo, de colheita, de pós-colheita, dentre outros procedimentos aqui estabelecidos, abrangendo-se técnicas de produção que respeitem a atual legislação ambiental e social, visando a um só tempo contemplar os produtores da área delimitada, bem assim exclusivamente e restritivamente para as lavouras produtoras que se encontram dentro da área geográfica delimitada, tendo como pressuposto indispensável em sua produção o uso de práticas mitigadoras dos impactos ambientais prevendo-se a possibilidade de uso de sistemas de irrigação quando se fizerem necessários, aceitando-se métodos de colheita manual ou mecanizada, em função das características de cada propriedade. Os métodos de produção podem sofrer adaptação à evolução dos conhecimentos técnicos e científicos. Em tais casos, o Conselho Regulador da APEC irá apresentar estas propostas de alterações do sistema de produção às respectivas autoridades e aos produtores de café da área delimitada.

#### **Art. 24 – Das Condições de Cultivo**





As condições de cultivo exercem uma influência marcante nos aspectos de segurança e qualidade da bebida. Fatores como: condições climáticas, tratos culturais, tratamentos fitossanitários, adubação, cuidados na colheita e pós-colheita, armazenamento e industrialização, influenciam diretamente na qualidade da bebida. No manejo da cultura, cabe ao produtor utilizar técnicas de uso e conservação do solo e da água, tais como: cobertura morta do solo (palhadas e resíduos diversos provenientes da lavoura, tais como a palha de café), cobertura viva do solo (vegetação cultivada ou espontânea mantida cobrindo o solo) e adubos verdes (plantas cultivadas no local ou trazidas de fora, que são incorporadas ao solo com a finalidade de conservar a fertilidade das terras, podendo ser utilizados em consórcio, rotação de culturas, cercas-vivas, quebra-ventos, faixas de contorno e beiras de estrada), utilização da biomassa vegetal como fonte de matéria orgânica, que além de proteger o solo contra erosões, diminui a incidência de plantas espontâneas.

#### **Art. 25 – Da Escolha da Área**

No momento da escolha da área, cabe ao produtor observar o relevo do solo quanto à sua declividade, obedecendo sempre, o que preconiza a Lei e às boas práticas de produção.

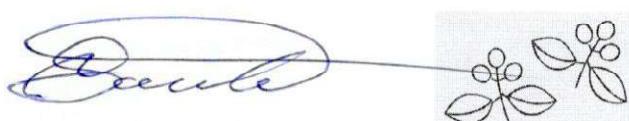
#### **Art. 26 – Da Amostragem de Solo**

A análise química é a primeira etapa de um programa de avaliação da fertilidade do solo, que revela os teores de macro e micronutrientes, *pH* e matéria orgânica (MO) e tem como objetivo otimizar as aplicações localizadas de corretivos e fertilizantes, melhorar o controle do sistema de produção das culturas e reduzir os custos, gerados pela alta aplicação de insumos, e a degradação ambiental, provocada pelo excesso desses nutrientes. O produtor deve realizar a análise de solo em laboratórios especializados e esta servirá como parâmetro para recomendação de doses de corretivos e adubos na implantação e condução da lavoura cafeeira.

#### **Art. 27 – Do Preparo da Área**

Realizar a limpeza do local que receberá o plantio. Preparar o solo com objetivo de dar melhor condição de desenvolvimento ao sistema radicular das plantas. Demarcar a curva de nível e as linhas de plantio. O coveamento pode ser realizado manualmente com o uso do enxadão, sulcador ou broca.

#### **Art. 28 – Do Espaçamento**





Nesse critério, a escolha do espaçamento deve estar de acordo com o manejo empregado na lavoura, ou seja, cultivo tradicional, para um manejo mecanizado, e cultivo adensado, para uma condução não mecanizada ou semi mecanizada.

#### **Art. 29 – Do Plantio**

As mudas de café destinadas ao plantio devem ser de boa qualidade, provenientes de viveiros idôneos e fiscalizados pelo Ministério da Agricultura.

#### **Art. 30 – Da Adubação e Calagem**

As adubações e calagem devem ser realizadas com base em análise química do solo. Cabe ao produtor registrar e controlar os fertilizantes aplicados em cada talhão, discriminados em caderneta de campo apropriada para tal fim.

#### **Art. 31 – Dos Manejos**

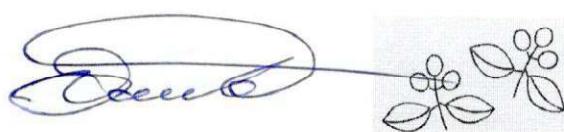
O manejo de pragas e doenças deve obedecer ao Manejo Integrado de Pragas e Doenças (MIP e MID). O seu desenvolvimento e implantação deve seguir as etapas fundamentais, tais como: avaliação do ecossistema, tomada de decisão e escolha da estratégia de controle a ser adotada. Utilizar somente produtos registrados para a cultura do café segundo as legislações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, nas dosagens adequadas, acompanhadas de receituário agronômico. Cabe ao produtor registrar e controlar os defensivos aplicados em cada talhão, discriminados em caderneta de campo e respeitar os intervalos de carência recomendados para cada produto. A ocorrência da presença de resíduos de agrotóxicos nos grãos impossibilitará sua comercialização com o selo da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café.

#### **Art. 32 – Da Colheita**

A colheita pode ser realizada de forma manual (derriçamento) ou seletiva (somente grãos maduros), permitindo também o uso de derriçadeira. O café deve ser colhido na peneira ou pano, evitando o contato direto com o solo, evitando, assim, a contaminação com fungos produtores de micotoxinas e armazenado em sacaria de ráfia até o transporte para a unidade de pós-colheita.

#### **Art. 33 – Da Pré-Limpeza**

Consiste na remoção de impurezas, tais como: folhas, paus, torrões, etc. Preferencialmente, estes resíduos devem ser deixados na lavoura, para que não se tornem focos de





contaminação nas unidades de processamento. A pré-limpeza também pode ser executada por ventilação forçada, ou por máquinas que utilizam ar e peneiras na separação das impurezas.

#### **Art. 34 – Do Pré-Processamento por Via Seca**

O café, depois da colheita é submetido imediatamente aos processos de separação das impurezas, que podem ser feitos por peneiramento manual, ventilação forçada ou, ainda, por separadores de ar e peneira (máquinas de pré-limpeza). Após a retirada das impurezas, o café passa pelo separador hidráulico (lavador), em que a separação é feita de acordo com o estádio de maturação dos frutos, ou seja, separando os cafés boias (secos, brocados, mal formados e verdes) dos frutos perfeitos ou cerejas, que devem ser secados e armazenados separadamente. Após este processo, o café é encaminhado para o processo de preparo por via seca, que consiste na secagem em terreiro, pré-secadores/secadores mecânicos ou, ainda, para o processo via úmida, em que, antes da secagem, o café é submetido às operações de descascamento, lavagem e degomagem ou retirada de parte da mucilagem.

#### **Art. 35 – Do Pré-Processamento por Via Úmida**

O pré-processamento por via úmida originará cafés descascados/lavados, despolpados e despolpados e desmucilados. Neste processo ocorre a retirada da casca do fruto maduro por meio de um descascador mecânico e posteriores fermentação da mucilagem e lavagem dos grãos. O café descascado se diferencia do despolpado por não passar pela fase de fermentação e por permanecer com boa parte da mucilagem durante o processo de secagem. A retirada da mucilagem por fermentação natural é um processo de solubilização e de digestão deste produto por microrganismos presentes no ambiente, destaca-se neste caso a importância de ser conduzida corretamente evitando prejudicar a qualidade do café.

#### **Art. 36 – Do Sistema de Secagem do Café**

Após o processo de pré-processamento, em virtude do método de colheita empregado, o café é constituído de uma mistura de frutos verdes, maduros (cereja e verdoengos), passas e secos, devendo ser limpo e separado nas suas diversas frações, para que possam ser secados separadamente. O pré-processamento do café por via seca, dá origem aos denominados cafés em 'coco'. O pré-processamento por via úmida, dá origem aos cafés sem casca, neste caso, o cereja descascado, podendo não ter a mucilagem parcial ou totalmente removida, e o despolpado e desmucilado, onde ocorre a remoção da mucilagem pelo processo de fermentação. Conforme os aspectos tecnológicos envolvidos utilizam-se basicamente dois





métodos para secagem de café: secagem natural em terreiro ou secagem artificial utilizando secadores mecânicos. É necessário um cuidado especial no controle da temperatura da massa de grãos, principalmente, a partir do momento em que o café passa a apresentar teor de umidade inferior a 35% de umidade. Independentemente do método de secagem utilizado, deve-se: evitar fermentação indesejável durante o processo, evitar temperatura excessivamente elevada, secar os grãos no menor tempo possível entre 11 e 12% de umidade e procurar obter um produto que apresente uniformidade em coloração, tamanho e densidade.

#### **Art. 37 – Do Manejo do Terreiro Convencional**

Na secagem em terreiros, esparrama-se o café em terreiros de pisos, que podem ser de cimento, saibro cimento, concreto, lama asfáltica, ou terreiros suspensos, sendo todos estes com ou sem cobertura, e, terreiros híbridos. O terreiro deve estar localizado em área plana e bem drenado, ensolarado, ventilado, em nível inferior ao das instalações de recepção e preparos inicial e superior ao das instalações de armazenamento e beneficiamento.

#### **Art. 38 – Da Secagem Artificial (em secadores)**

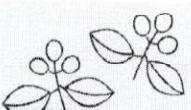
Pode ser realizada em secadores mecânicos rotativos, verticais ou secadores de caixa em alvenaria. Podendo-se combinar a secagem artificial com a secagem em terreiro. Devem ser utilizados somente secadores com fornalha de fogo indireto (trocador de calor) ou queimador de gás, para evitar que o café adquira cheiro de fumaça.

#### **Art. 39 – Do Armazenamento**

O armazenamento do café é feito em tulhas para o acondicionamento do café a granel, sendo o café beneficiado embalado em sacas de juta, sendo fundamental preservar o café com umidade entre 11 a 12%, já que este é bastante higroscópico, podendo absorver umidade do ar se mantido em ambientes com umidade relativa elevada. Também é recomendável que as tulhas ou armazéns tenham baixa luminosidade, para que o café (principalmente o beneficiado) não perca cor pela exposição excessiva à luz.

#### **Art. 40 – Do Beneficiamento**

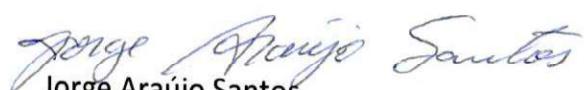
O beneficiamento é uma operação pós-colheita que transforma, pela eliminação das cascas e separação dos grãos, o fruto seco (coco ou pergaminho) em grãos de café que passa a ser a denominação de café beneficiado ou café verde cru. A operação de beneficiamento deve





ser realizada o mais próximo possível da época de comercialização, para que o produto possa manter suas características originais.

Guaçuí - ES, 24 de setembro de 2020



Jorge Araújo Santos

Presidente

APEC

