



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA  
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DA REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

SUMÁRIO

**CAPÍTULO I - Do objeto**

**CAPÍTULO II - Da produção**

**Seção I - Delimitação da área**

**Seção II - Dos cultivares**

**Seção III - Do plantio e cultivo**

**Seção IV - Da colheita**

**Seção V - Da pós-colheita**

**Seção VI - Do beneficiamento**

**Seção VII - Armazenamento, embalagem e transporte**

**Seção VIII - Descrição do café verde: item de conformidade**

**Seção IX - Da torrefação e moagem**

**CAPÍTULO III - Do controle**

**Seção I - Do controle**

**Seção II - Da identificação**





**Seção III - Da comercialização**

**CAPÍTULO IV - Do nome geográfico REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**

**Seção I - Do direito ao uso**

**Seção II - Da proteção**

**CAPÍTULO V - Dos direitos e deveres**

**CAPÍTULO VI - Do Conselho Regulador**

**CAPÍTULO VII - Das infrações e penalidades**

**CAPÍTULO VIII - Das disposições finais**

## **CAPÍTULO I**

### **- Do objeto -**

**Art. 1.** O presente **Caderno de Especificações Técnicas** estabelece o regime aplicável à produção, controle, apresentação, promoção e defesa da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

**Art. 2.** A **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** é direito exclusivo dos produtores e ou torrefadores estabelecidos dentro da área geográfica delimitada e que satisfaçam o disposto no presente Caderno e nas demais legislações aplicáveis.

**Art. 3.** A **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** é exclusiva para identificar como produto o café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído, desde que **plantados, cultivados, colhidos, beneficiados e processados dentro da área geográfica delimitada**.



## CAPÍTULO II

### - Da produção -

#### Seção I - Delimitação da área

**Art. 4.** A região delimitada “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 48°48' de longitude abrangendo as regiões do Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba e parte do Alto São Francisco e do Noroeste. A área de atuação do Conselho das Associações de Cafeicultores do Cerrado Mineiro (CACCR), hoje Federação dos Cafeicultores do Cerrado, está localizada na região demarcada denominada “Região do Cerrado Mineiro”, através da portaria nº 561 de 17/12/2002 do IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária, vinculado à Secretaria de Agricultura de Minas Gerais.

#### Seção II - Dos cultivares

**Art. 5.** São autorizadas exclusivamente os cultivares de café da espécie arábica para o uso da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, dos cafeeiros localizados em altitude mínima de 800 metros, dentro da área da região demarcada.

#### Seção III - Do plantio e cultivo

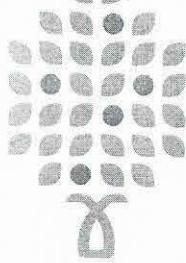
**Art. 6.** Da seleção das sementes: os produtores da região comumente selecionam as sementes das plantas mais vigorosas dos talhões mais produtivos da propriedade, ou ainda, coletadas sementes das cultivares de outras propriedades seguindo esse mesmo critério. Além desta forma de aquisição de sementes, os produtores podem adquirir sementes de campos devidamente credenciados junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA.



**Art. 7.** Da produção das sementes: os frutos são colhidos no estádio de cereja são despolpados (retirada da casca) e degomados (retirada da mucilagem), sendo esta última operação realizada através da fermentação natural da mucilagem, que ocorre em tanques com água. Subsequente estas sementes são secas à sombra, ficando as mesmas (após a secagem) 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, podem ser armazenadas em câmaras frias destinadas à esta finalidade, ou ainda serem levadas para o viveiro.

**Art. 8.** As mudas podem ser produzidas na própria propriedade, ou ainda, adquiridas de viveiristas da Região. As mudas são produzidas de duas formas: Saquinhos de polietileno ou outro material e tubetes. Ambas estas metodologias seguem processo básico de produção de mudas que consiste em:

- i) Localização do viveiro: os viveiros são instalados em local de fácil acesso mesmo em época de chuvas, ensolarado, arejado e com solo bem drenado.
- ii) Substrato: o substrato utilizado para enchimento dos saquinhos é composto basicamente por: solo, composto orgânico, fertilizante químico e calcário. O solo utilizado é coletado em locais sem histórico de plantio de café e, para reduzir risco de contaminação com sementes de plantas daninhas, é coletado na camada subsuperficial. O solo é misturado ao composto orgânico, fertilizante químico e calcário. Assim que misturado e desinfetado o substrato é envasado em saquinhos de polietileno. Para produção de mudas em tubetes, o substrato básico utilizado é resíduo orgânico submetido a compostagem acrescido de fertilizante químico.
- iii) Semeadura: a semeadura pode ser realizada basicamente de duas formas: semeadura direta e a indireta (ou transplante). Na semeadura direta, deposita-se duas sementes diretamente no saquinho. Já a semeadura indireta é utilizada apenas na produção de mudas de tubetes. Nesta forma de semeadura a semente é plantada em germinadores com areia, para posterior transplante nos tubetes.
- iv) Canteiros/Cobertura: as mudas feitas em sacos plásticos são dispostas em canteiros e as mudas de tubetes são dispostas em suportes próprios. Após a semeadura é feito a cobertura



# Federação dos Cafeicultores do Cerrado



dos saquinhos ou germinadores para acelerar a germinação. Além disso, é feita a cobertura do viveiro para proteção das mudas. Esta cobertura pode ser de vários materiais, sendo mais comum o uso de telas sintéticas ("sombrite"). Esta cobertura deve permitir uma insolação em torno de 50%.

v) Irrigação: é realizada em quantidade suficiente para permitir o bom desenvolvimento das mudas. Após a semeadura ou transplantio a irrigação é diária. Posteriormente aumenta-se o intervalo de rega até que, próximo à retirada das mudas para plantio, seja só o suficiente para as mesmas não murcharem.

vi) Manejo das principais pragas e doenças: é feito quimicamente.

vii) Manejo de nematoides: é realizado de maneira preventiva (Solos isentos da praga e restrição de entrada de possíveis agentes de contaminação no viveiro).

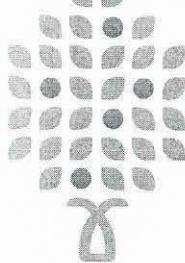
viii) Manejo de plantas daninhas: é feito por meio de capinas manuais e uso de herbicidas.

ix) Desbaste: é realizado em mudas feitas em sacos plásticos, após a muda apresentar um par de folha definitivo, deixando-se apenas a planta mais vigorosa.

x) Aclimatação: Tem por finalidade aclimatar a planta com a luz solar direta. Para que a planta seja aclimatada, após o 3º par de folha definitivo gradualmente é feita a retirada gradual da cobertura.

**Art. 9.** O transplantio é realizado quando as mudas já aclimatam atingirem 4 a 6 pares de folhas. O transplantio das mudas de café no campo segue os seguintes manejos:

i) Preparo do solo: Previamente a mobilização do solo é feita amostragem de solo em camadas de 0-20cm e 20-40cm para verificar status químico do solo da área em que o café será implantado. Como base nesta análise é feita a recomendação de aplicação de fertilizantes. Logo após as primeiras chuvas é feito, caso necessário, a subsolagem da área visando a descompactação do solo. Subsequente a esta operação, é feito a aplicação de calcário, aração e gradagem da área. Uma outra atividade que é realizada, é o preparo do sulco para plantio, que é aberto com equipamento específico para esta finalidade, com um espaçamento entre os sulcos



Região  
do Cerrado  
Mineiro  
Denominação de Origem

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG  
Tel: +55 34 3831 2096  
[www.cerriadomineiro.org](http://www.cerriadomineiro.org)



# Federação dos Cafeicultores do Cerrado

variando de 3,6 a 4,0m. Após abertura deste sulco é realizada a distribuição de Corretivo de pH, composto orgânico e fertilizante a base de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>. Posteriormente é feito a homogeneização do sulco com equipamento específico para esta finalidade. Para cultivos de sequeiro estes sulcos ficam prontos por volta dos meses de novembro a dezembro. Para cultivos irrigados, este preparo pode se estender até o mês de março.

ii) O transplantio é realizado de novembro a março, sendo que, para cultivo sequeiro o trasnplantio é realizado de novembro a janeiro e para cultivos irrigados o trasnplantio se estende até o mês de março. O transplantio tanto das mudas provenientes de saquinho, quanto de tubetes, pode ser realizado manualmente ou mecanicamente. Para transplantio mecânico utiliza-se equipamento específico para esta finalidade. Já para plantio manual é empregado grupo de colaboradores que: a) marcam o alinhamento das linhas de plantio; b) fazem a marcação para coveamento, respeitando o espaçamento entre plantas que pode variar de 0,5 à 0,8m; c) distribuem as mudas próximo as covas e d) removem as mudas dos sacos plásticos, depositam a muda na cova e acertam o solo em torno da muda.

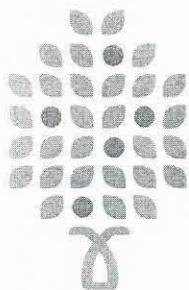
iii) O Pós-plantio é feito a adubação de cobertura com uso de fertilizantes químicos, seja via lanço, aplicação localizada ou fertirrigação. Além disso, é feita uma aplicação de herbicida visando segurar o crescimento de plantas daninhas na linha do café.

**Art. 10.** Após o transplantio do café, e durante a condução da lavoura, são realizados tratos culturais básicos, são eles:

i) **Aplicação de fertilizantes:** as adubações são feitas nos meses de outubro a março, com base na análise química de solo e folhas. Esta aplicação pode ser feita de maneira localizada, a lanço ou via fertirrigação, no caso de propriedades que possuem irrigação.

ii) Manejo de pragas do cafeeiro: as principais pragas do cafeeiro são:

a) Broca-do-café (*Hypothenemus hampei*): causa broqueamento do fruto, com consequente redução do rendimento do café, depreciação física e sensorial do café. O controle eficiente desta praga é realizado com emprego do manejo cultural por meio de colheita e recolhimento bem feito de café remanescente na planta e no solo, reduzindo assim inóculo para próxima safra. Além



**Região  
do Cerrado  
Mineiro**  
Denominação de Origem

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)



# Federação dos Cafeicultores do Cerrado

disso, pode ser empregado manejo químico, por meio de amostragens, ao detectar que a praga atingiu nível de dano econômico, é feita intervenção com uso de inseticida registrado para a cultura. Ou ainda, pode ser empregado o controle biológico desta praga.

**b)** Bicho-mineiro (*Perileucoptera coffeella*): esta praga se alimenta do mesófilo foliar reduzindo a área fotossinteticamente ativa da planta. Além disso, o ataque desta praga resulta em desfolha da planta. Esta praga é favorecida por baixa umidade relativa e pluviosidade, luminosidade e baixa incidência de inimigos naturais. O controle desta praga é feito com emprego de manejo cultural das plantas daninhas visando aumentar a diversidade de inimigos naturais e com emprego de manejo químico, por meio de amostragens, ao detectar que a praga atingiu nível de dano econômico, é feita intervenção com uso de inseticida registrado para a cultura.

**c)** Outras pragas: Ácaro vermelho (*Oligonychus ilicis*), Cigarrinhas (Hemiptera: Cicadellidae), Cochonilha-da-roseta e Ácaro da leprose (*Brevipalpus phoenicis*). Para ambas estas pragas pode ser empregado o manejo químico. Por meio de amostragens, ao detectar que a praga atingiu nível de dano econômico, é feita intervenção com uso de inseticida registrado para a cultura.

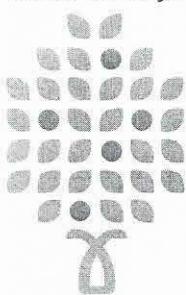
**iii)** Manejo de plantas daninhas do cafeeiro: o manejo de plantas daninhas durante ciclo produtivo da lavoura é realizado por meio do manejo de roçadas e aplicação de herbicidas registrados para a cultura. O manejo de roçadas comumente é realizado no período chuvoso visando preparar a área para aplicação dos fertilizantes. Além disso, previamente a colheita, é feito a roçada para preparar a área para colheita, e após a passada da máquina, a área é trinchada para facilitar o recolhimento do café de varrição. O manejo de plantas daninhas na entrelinha tem sido feito de maneira controlada visando promover a ciclagem de nutrientes e manutenção das características físicas e químicas do solo. Além do manejo com as plantas daninhas já existentes na área, com este objetivo, alguns produtores fazem o plantio de forrageiras na entre linha.

**iv)** Manejo de doenças do cafeeiro: as principais doenças da cultura do café são:



# Federação dos Cafeicultores do Cerrado

- a) Ferrugem do Cafeeiro (*Hemileia vastatrix*): é uma doença causada por um fungo parasita obrigatório. As principais vias de disseminação são o vento e a água. Esta doença ocorre principalmente nos meses de dezembro e janeiro. Este período de infestação pode variar com o clima do ano. Além de reduzir a área fotossinteticamente ativa, a infestação desta doença induz a desfolha intensa. Em anos de alta produção, a evolução da doença se dá de maneira rápida. O controle deste patógeno é feito com emprego de plantio de cultivares resistentes a ferrugem e por meio de amostragens, ao detectar que a doença atingiu nível de dano econômico é feita intervenção com uso de fungicida registrado para a cultura.
- b) Cercospora (*Cercospora coffeicola* Berk & Cooke): esta doença é causada por fungo que ataca folhas, causando desfolha. Além das folhas, ataca frutos causando manchas amarronzadas, que aparecem durante a fase de maturação na parte exposta ao sol, estendendo-se no sentido polar do fruto, causando chochamento de grãos e queda prematura. Esta doença ocorre principalmente nos meses de novembro a fevereiro. Além da condição climática deste período favorecer esta doença, esta pode ser favorecida por distúrbios nutritivos. O controle deste patógeno é feito com manejo de adubação equilibrado para a cultura, e por meio de amostragens, ao detectar que a doença atingiu nível de dano econômico é feita intervenção com uso de fungicida registrado para a cultura.
- c) Mancha de Phoma (*Phoma spp.*): é um fungo que causa lesões escuras, mumificações e queda de chumbinhos, superbrotamento causado pela morte das extremidades dos ramos e formação de grande número de ramos laterais. Esta doença é favorecida por umidade do ar elevada e temperaturas variando de 16°C e 20°C e ventos frios. O controle deste patógeno é feito manejo de adubação equilibrado para a cultura, instalação de quebra ventos e por meio de amostragens, ao detectar que a doença atingiu nível de dano econômico é feita intervenção com uso de fungicida registrado para a cultura.
- d) Mancha de Ascochyta (*Ascochyta coffeae*): este patógeno causa nas folhas lesões escuras com anéis concêntricos, além disso resulta queda prematura de folhas, frutos e seca dos ramos. Esta doença é favorecida por umidade do ar elevada e temperaturas variando de 16°C e 20°C e



Região  
do Cerrado  
Mineiro  
Denominação de Origem

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)



ventos frios. O controle deste patógeno é feito manejo de adubação equilibrado para a cultura, instalação de quebra ventos e por meio de amostragens, ao detectar que a doença atingiu nível de dano econômico é feita intervenção com uso de fungicida registrado para a cultura.

e) Mancha-aureolada (*Pseudomonas syringae* pv. *Garcae*): é uma doença bacteriana que causa sintomas necróticos do tipo mancha, de coloração pardo-escura, circundada por um halo amarelado. As lesões distribuem-se por toda a superfície foliar, sendo mais frequentes nas bordas das folhas, por onde a bactéria encontra maior facilidade de penetração, através de ferimentos causados por danos mecânicos. Esta doença pode incidir sobre ramos, causando requeima, e sobre frutos novos na fase de chumbinho, causando necrose. O controle eficiente deste patógeno é feito por meio de adubação equilibrado para a cultura e instalação de quebra ventos.

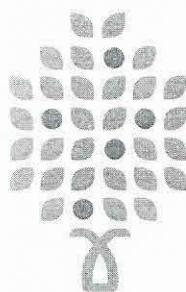
f) Nematóides: estes agentes fitopatogênicos podem ser: *M. exigua* e *M. Paranaensis*. *M. Paranaensis* e *M. Paranaensis* causam acentuada redução e o enfraquecimento das plantas tornando-as antieconômicas; muitas plantas chegam a morrer. Já o *M. exigua* é uma espécie menos agressiva, que causa pequenas galhas nas raízes do cafeiro, reduzindo a produção. O controle desta praga é feito com emprego de cultivares resistentes, aplicação de matéria orgânica para estimular o desenvolvimento de inimigos naturais.

g) Outras doenças: Vírus da Mancha-anular dos frutos (Rhabdovirus) transmitida pelo Ácaro *Brevipalpus phoenicis*, Antracnose-dos-frutos verdes (*Coffea Berry Disease*) e etc.

v) Manejo de Irrigação: Os sistemas de irrigação usuais na Região são: Pivô e irrigação localizada (Gotejamento). A irrigação é empregada, com maior frequência, nos municípios com maior déficit hídrico.

#### Seção IV - Da colheita

**Art. 11.** A colheita tem seu início em maio podendo se estender, em anos de safra alta, até os meses de outubro e novembro em alguns locais. Previamente a colheita, nos meses de março a



Região  
do Cerrado  
Mineiro  
Denominação de Origem

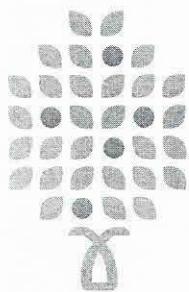
Rua Rio Branco, 231 – Cidade Jardim  
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)



# Federação dos Cafeicultores do Cerrado

maio os produtores procedem com o preparo da área para colheita. O preparo consiste em realização do manejo de roçada ou trincha na área. A colheita pode ser realizada de duas formas, são elas:

- i) Colheita manual: a colheita manual usualmente é realizada em lavoura de primeira e segunda safra, ou em áreas não mecanizáveis. E ainda, pode ser empregada em repasse em talhões colhidos mecanicamente.
- ii) Colheita Mecanizada: Em virtude das condições de topografia da região, as lavouras são plantadas em renque mecanizável o que tem propiciado, em algumas propriedades, a mecanização da colheita desde a primeira safra. As máquinas empregadas com esta finalidade podem ser automotrices ou de arrasto. Para remover o café da planta possuem cilindros vibratórios e rotativos dotados de hastes (varetas), e aparadores para reter o café desprendido das plantas. Para transportar o café recolhido até o depósito ou bica de descarga, este equipamento possui esteiras transportadoras. Ao entremear na linda de café, a máquina por meio da vibração e rotação dos cilindros, promove a remoção do café das plantas. A colheita mecanizada pode ser realizada com apenas uma passada, também conhecida como colheita "plena" ou com mais de uma passada. Ou ainda, com uma passada seguida por repasse manual ou derriça mecânica. Quando o produtor realiza apenas uma passada, prática que é realizada por produtores que não possuem colhedora própria e precisam remover o café todo de uma vez para reduzir os custos com terceirização da prática, a colheita tem início quando a lavoura apresenta em torno de no máximo 5% de grãos verdes. Já aqueles produtores que possuem colhedora própria e ferramentas para separação do café, como caso de lavador, iniciam a colheita quando o café atinge máximo de 15% de grãos verdes. Ou ainda, aqueles que descascam o café podem iniciar com até percentual máximo de grãos verdes de 30%. A colheita seletiva mecânica, na qual adequa-se as hastes no cilindro da máquina para colher em uma primeira passada apenas o terço superior da planta, que amadurece primeiro, retirando-se assim, maior percentual de frutos cereja. Nesta metodologia o terço inferior é colhido em uma



Região  
do Cerrado  
Mineiro  
Denominação de Origem

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)



segunda passada quando o café desta porção se encontra em estádio de maturação mais avançado, com menor percentual de frutos cereja.

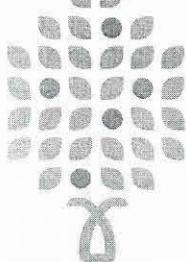
**Art. 12.** O Recolhimento do café de chão ocorre dos frutos de café remanescentes no solo, frutos estes que caíram naturalmente ou caíram durante a colheita mecanizada ou manual. Previamente ao recolhimento é realizado, caso necessário, uma outra roçada da área e a arruação da serapilheira e grãos remanescentes no centro da entrelinha do café. O equipamento empregado para esta finalidade recolhe o café arruado, separa os grãos de café da serapilheira e os armazena em reservatório próprio trasbordo.

#### Seção V - Da pós-colheita

**Art. 13.** 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 despolpados.

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 (café em coco). 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 hidráulicamente a porção cereja + verde da porção bôia (Frutos secos, chochos, 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 estádio de passa podem ser fractionadas 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 bôia (Frutos secos, chochos, 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 Despolpados:** Trata-se de lote de café que após colhido é lavado separando-se hidraulicamente a porção cereja + verde da porção bôia (Frutos secos, chochos, 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.

## Seção VI - Beneficiamento

**Art. 14.** O beneficiamento do café deve ser efetuado na própria propriedade, ou propriedade autorizada, utilizando máquinas apropriadas para este processo.

**Art. 15.** O procedimento de benefício do café 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.



# Federação dos Cafeicultores do Cerrado

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 outro.

**Art. 16.** Após o beneficiamento o café deve ser ensacado em sacarias de juta novas tendo suas logomarcas pintadas com tinturas de base vegetal a fim de não interferir nas características sensoriais do café.

## Seção VII - Armazenamento, embalagem e transporte

**Art. 17.** Os produtos devem ser armazenados e embalados em local estabelecido, seguindo a legislação vigente.

I - O armazenamento do café beneficiado deverá ser realizado na mesma propriedade, em tulhas e ou armazéns construídos isentos de umidade e temperaturas altas, assegurando a qualidade do produto durante o armazenamento;

II - O armazenamento e benefício fora da propriedade deve ser em armazéns gerais de cooperativas ou empresas privadas credenciados pela **FEDERAÇÃO**.

**Parágrafo único** - Os Armazéns para concorrem ao credenciamento deverão obedecer a Resolução interna específica para este fim.

**Art. 18.** O transporte do produto também deverá obedecer a legislação vigente.

## Seção VIII - Descrição do café (itens de conformidade)

**Art. 19.** 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).



**Art. 20.** 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).

**Art. 21.** 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 à processos pós-colheita e novas variedades plantadas, vinculando o meio geográfico e os fatores naturais e humanos.

#### Seção IX - Torrefação e moagem

**Art. 22.** O café torrado em grão ou torrado e moído, cujos grãos sejam 100% (cem por cento) originários da área delimitada que atendam aos requisitos deste Caderno e que possuam selo e ou atestado de controle da FEDERAÇÃO.

**Parágrafo único** - Produtos formados por *blends*, de espécies não arábicas, não poderão concorrer ao uso da DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO.

**Art. 23.** 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 ou sabor, mantendo o padrão 100% de pureza.

**Parágrafo único** - O Conselho Regulador poderá instituir manual de boas práticas.

**Art. 24.** As torrefadoras deverão possuir sistemas de auditagem de procedimentos.

### CAPÍTULO III

#### - DO CONTROLE -





## Seção I - Do controle

**Art. 25.** Os produtores para concorrer ao uso da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, deverão, voluntariamente, encaminhar ao Conselho Regulador, para o ano de concessão, o seu produto ou produtos, do ano safra, identificados por produtor e ou marca, no período de inscrição.

**Parágrafo único.** Para a inscrição o produtor deverá possuir certificação que atenda o mínimo das boas práticas agrícolas e condições plenas de rastreabilidade de sua produção.

**Art. 26.** Os produtos encaminhados ao Conselho Regulador serão submetidos a laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação aos padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação brasileira, bem como aqueles estabelecidos no presente Caderno.

**Art. 27.** Os produtos da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** somente receberão certificado e selo de identificação e controle após terem atendido ao disposto neste Caderno, bem como terem sido aprovados por avaliações realizadas pelo Conselho Regulador ou autoridade por esta indicada, através de ficha desenvolvida para tal finalidade.

**Art. 28.** O Certificado será fornecido pelo Conselho Regulador que identificará o produto ou produtos, a marca e ou o produtor com direito ao uso da designação da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

**Art. 29.** O selo de controle será fornecido ou autorizado o uso pelo Conselho Regulador mediante pagamento de um valor a ser definido por resolução interna, observando o princípio da proporção da prestação de serviço.

**Parágrafo único.** Poderá ser estipulado um percentual sobre o valor pago referente ao selo de controle para ser revertido em outras ações diretamente ligadas à **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.



**Art. 30.** Os selos de controle serão numerados sequencialmente, para permitir um adequado controle de uso, referindo-se a um único produto e ou marca, não podendo ser usado em outros produtos ou marcas.

**Art. 31.** A quantidade de selos deverá obedecer a quantidade de produção ou comercialização, da forma de identificação no produto e ou embalagem, correspondente de cada produtor ou membro inscrito na **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

**Art. 32.** O Conselho Regulador organizará vistorias, auditorias e degustações anuais, semestrais ou bimestrais, agendadas ou não, sempre que entenda necessária, nos cultivos e instalações destinadas ao beneficiamento para avaliação, manutenção e fiscalização dos procedimentos e padrões de identidade e qualidade da elaboração e dos produtos estabelecidos no presente Caderno.

I - O Conselho Regulador poderá requerer amostras dos cultivares e dos produtos, em quantidade suficiente, de modo a verificar o padrão de identidade e qualidade do cultivo ou produto;

II - A amostra será condicionada e identificada com o lote do produto e do estabelecimento do produtor, para depósito e conservação, e posterior análise;

III - O Conselho Regulador será responsável pela amostra do produto, bem como as condições técnicas a serem observadas pela retirada, acondicionamento, embalagem, conservação e análise.

**Art. 33.** Todo o cultivo, produção e ou as instalações dos estabelecimentos devem obedecer a condições e normas de conduta de higiene, trabalho, segurança, meio ambiente e demais, permitindo um controle fácil e eficiente.

**Art. 34.** Todos os produtores que se dediquem a produção ou comercialização de produtos designadas pela **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** são obrigados a dispor da área de



produção e do estabelecimento para controle do Conselho Regulador, e nos quais devem manter os registros atualizados nos termos definidos por resolução interna.

**Art. 35.** O Conselho Regulador poderá ter acesso a toda documentação que permita a verificação da obediência das normas prevista neste Caderno, bem como das demais legislações em vigor.

**Art. 36.** Quando o Conselho Regulador tiver evidências ou informações que o produto não corresponda às especificações do padrão de identidade e qualidade, contidas no respectivo Caderno, uma amostra do produto será recolhida para verificação.

### Seção II - Da identificação

**Art. 37.** Os produtos aprovados pelo Conselho Regulador poderão ser identificados em seu corpo ou embalagem, através de selos ou etiquetas, com o nome geográfico **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, seguido ou não da menção “**Denominação de origem**”.

**Parágrafo único** - O Conselho Regulador estabelecerá, através de Resolução interna, o uso e tamanho da identificação para as diferentes formas de acondicionamento e embalagens.

**Art. 38.** Os produtos não aprovados não poderão utilizar a identificação especificada no artigo anterior. Quando procedente da área delimitada, poderá apenas conter o endereço, em embalagem ou semelhante, conforme norma fixada pela legislação brasileira, sem ressaltar o apelo geográfico.

**Art. 39.** Deverão ser obedecidas as demais normas de embalagem e ou rotulagem pela legislação em vigor.

### Seção III - Da comercialização





**Art. 40.** Os produtos identificados com a **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, só poderão ser postos em circulação, ou introduzida no comércio, após aprovação pelo Conselho Regulador; bem como as respectivas embalagens, e estejam cumpridas as exigências restantes estabelecidas neste Caderno e nas demais legislações.

## CAPÍTULO IV

### - DO NOME GEOGRÁFICO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO -

#### Seção I - Do direito ao uso

**Art. 41.** Os produtores e ou torrefadores estabelecidos dentro da área geográfica, que cumprirem com o disposto neste Caderno e nas demais resoluções internas, poderão usar do nome geográfico reconhecido **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, assim como o direito a menção “**Denominação de origem**”, em seus produtos e em material de apresentação, publicidade e propaganda.

#### Seção II - Da proteção

**Art. 42.** A **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** só pode ser usada para identificar **café em grãos crus, beneficiados, torrados e torrados e moídos** que, cumulativamente, respeite as normas do Caderno, Resoluções internas e das demais legislações, e tenham sido certificadas pelo Conselho Regulador.

**Art. 43.** A menção ou referência a **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, abrangida pelo presente Caderno, pelo produtor na apresentação, venda, propaganda e publicidade de um produto só é permitido ao produto com direito ao uso.

**Parágrafo único -** A menção ou referência à **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou signifique um aproveitamento desta.





**Art. 44.** É proibido o uso, direto ou indireto, do nome geográfico da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** em produtos que não cumpram os requisitos deste Caderno, nomeadamente no acondicionamento, embalagem, rótulos, etiquetas, documentos ou publicidade, mesmo quando a verdadeira origem do produto seja indicada ou que as palavras constitutivas daquelas designações sejam traduzidas ou acompanhadas por termos como «gênero», «tipo», «qualidade», «método», «imitação», «estilo» ou outros análogos.

**Art. 45.** É proibido o uso, por qualquer meio de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos, ou qualquer indicação ou sugestão falsa ou falaciosa, que sejam susceptíveis de confundir o consumidor, quanto à proveniência, natureza ou qualidades essenciais dos produtos, bem como de qualquer sinal que constitua reprodução, imitação ou evocação da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

**Art. 46.** As proibições estabelecidas nos artigos antecedentes aplicam-se igualmente a outros produtos ou serviços quando a utilização procure, sem justo motivo, tirar partido indevido do caráter distintivo ou do prestígio da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, ou possa prejudicá-la, nomeadamente, pela respectiva diluição ou pelo enfraquecimento da sua força distintiva.

## CAPÍTULO V

### - DOS DIREITOS E DEVERES -

**Art. 47.** São direitos dos produtores:

- I - O direito do uso do nome geográfico **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**;
- II - O direito do uso a menção “**Denominação de origem**”;
- III - observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Caderno;





IV - Observar e fiscalizar as medidas adotadas pelo Conselho Regulador;

V - Propor ao Conselho Regulador as medidas de melhoramento do Caderno; e

VI - Impedir terceiros do uso indevido da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, independente da defesa conferida pelo Federação dos Cafeicultores do Cerrado.

**Art. 48.** São deveres dos produtores:

I - Zelar pela imagem da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**;

II - Observar e adotar as medidas necessárias para o cumprimento das normas deste Caderno;

III - prestar as informações cadastrais;

IV - Adotar as medidas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador e das demais legislações em vigor;

V - Manter o cultivo e o estabelecimento em obediência as normas de segurança, meio ambiente, sanitárias e outras, permitindo um controle fácil e eficiente; e

VI - Permitir o livre acesso as propriedades de cultivo e estabelecimentos para o cumprimento e fiscalização das normas deste Caderno de uso.

## CAPÍTULO VI

### - DO CONSELHO REGULADOR -

**Art. 49.** O Conselho Regulador da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** será estruturado e competente nos moldes do Estatuto da Federação dos Cafeicultores do Cerrado, sendo composto por 6 (seis) membros: o Superintendente e mais 5 (cinco) membros eleitos pela Assembleia Geral, para um mandato de 3 (três) anos, sendo permitida reeleições.

**§1º** - Os membros do Conselho Regulador deverão ser produtores, técnicos ou ligados



diretamente a cafeicultura da região.

**§2º** - O Superintendente será o coordenador do Conselho Regulador.

**§3º** - Os membros do Conselho Regulador elegerão, entre eles, um Diretor.

**Artigo 50** - O conselho Regulador reunir-se-á ordinariamente trimestralmente, e extraordinariamente, sempre que necessário, com a presença mínima de 50% (cinquenta por cento), mediante convocação prévia do Coordenador.

**§1º** - As deliberações do Conselho serão adotadas por maioria dos membros presentes, sendo necessária, para a aprovação, a presença de mais da metade dos membros. Em caso de empate, o voto do Diretor será privilegiado.

**§2º** - As Resoluções e decisões do Conselho Regulador deverão constar em ata, em livro específico, lida, aprovada e assinada ao final de cada reunião pelos seus membros.

**Art. 51.** O Conselho Regulador orientará e efetuará o controle do plantio, cultivo ou manejo, colheita e pós-colheita, da produção e ou torrefação dos cafés através de registros cadastrais, vistorias, degustações periódicas, fiscalização dos procedimentos e análise dos padrões de identidade e qualidade dos produtos designados pela **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

**Art. 52.** O Conselho Regulador manterá atualizados os cadastros relativos ao:

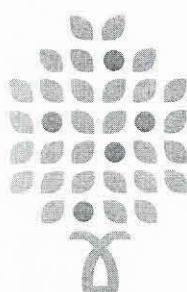
I - Registro de inscrição do produtor e ou membro;

II - Registro de inscrição das propriedades produtoras;

III - registro de inscrição das propriedades armazenadoras;

IV - Registro de inscrição das torrefadoras;

V - Certidões atualizadas da comprovação das certificações das propriedades e torrefadoras participantes; e



Região  
do Cerrado  
Mineiro  
Denominação de Origem

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)



**VI** - Registro das visitas e ou auditorias realizadas nas propriedades e torrefadoras dos participantes.

**VII** - credenciamento dos profissionais especialistas na prova de café;

**VIII** - credenciamento dos laboratórios de classificação;

**IX** - Registro das marcas e produtores autorizados a usar a menção da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

**Parágrafo único.** Somente produtores e torrefadores devidamente cadastrados, assim como suas unidades de produção, poderão concorrer a **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

**Art. 53.** Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de resolução interna do Conselho Regulador.

**Art. 54.** A produção será objeto de controle pelo Conselho Regulador, através de:

I - Obtenção de declaração de área de produção;

II - Obtenção de declaração de produtos colhidos;

III - obtenção de declaração das unidades armazenadoras de café;

IV - Obtenção de declaração de produtos processados;

V - Visitação e ou inspeção;

VI - Análise físico-química;

VII - concessão de certificados;

VIII - concessão de selos; e

IX - Fiscalização.



# Federação dos Cafeicultores do Cerrado

**Art. 55.** O Conselho Regulador, através do seu comitê ou comissões específicas, deverá:

- I - Fiscalizar os produtores e a veracidade das declarações fornecidas;
- II - Fiscalizar se os produtores seguem as normas de plantio, cultivo e ou manejo, colheita, pós-colheita, beneficiamento, torrefação e outras, estabelecidas por este Caderno;
- III - Recolher amostras destinadas a análise físico-química;
- IV - Aprovar os produtos com direito ao uso da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**;
- V - Conceder os certificados e selos aos produtores; e
- VI - Fiscalizar o uso dos selos da designação **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** nos produtos aprovados.

**Art. 56.** O Conselho Regulador estabelecerá outros controles relativos as operações executadas nos estabelecimentos, no sentido de assegurar a origem e qualidade dos produtos da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

I - Tais controles incluem as operações de plantio, cultivo ou manejo, colheita e pós-colheita, beneficiamento, torrefação, embalagem e transporte, de forma a assegurar a rastreabilidade dos produtos designados pela **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**;

II - Tais controles são extensivos, quando possível, as operações de compra e venda de produção entre produtores com produtos com direito ao uso ou designado pela **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

**Parágrafo único** - As informações de caráter comercial, relativa ao volume de produção e operações de compra e venda, serão consideradas confidenciais, não podendo ser usadas para outro propósito que não a proteção e o controle realizado pelo Conselho Regulador e autoridades competentes, quando requisitadas.





**Art. 57.** Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através de resolução interna do Conselho Regulador.

**Art. 58.** O Conselho Regulador poderá delegar, no todo ou em parte, o controle da produção e da análise do produto, a uma ou demais entidades.

**Parágrafo único** - Ao Conselho Regulador caberá a fiscalização e a responsabilidade pela(s) entidade(s) contratada(s).

**Art. 59.** O Conselho Regulador poderá, ainda, estabelecer outros tipos de controle para assegurar a reputação e garantir a elevada qualidade dos produtos da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

**Art. 60.** O Conselho Regulador poderá contar com o apoio dos órgãos e das entidades públicas, federais, estaduais ou municipais, no controle e na produção dos produtos designados com a **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, para evitar fraude, imitação, alteração ou adulteração.

## CAPÍTULO VII

### - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES -

**Art. 61.** O descumprimento das disposições deste Caderno implicará as seguintes penalidades:

I - Advertência por escrito;

II - Multa;

III - suspensão temporária do direito de concorrer a **DO**; e

IV - Cassação do registro do produtor e do direito de uso da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.





**Parágrafo único** - Serão considerados descumprimentos mediante a ocorrência de reclamação, parecer contrário de auditorias realizadas, prazo de correção não atendido, fraude às normas aqui dispostas e a legislação em vigor.

**Art. 62.** A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas às normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o plantio a embalagem do produto final.

**Art. 63.** A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas às normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

**Parágrafo único** - A multa será estipulada em UFIR pelo Conselho Regulador, com aprovação em Assembleia e registrado em Ata própria.

**Art. 64.** A pena de suspensão temporária do direito de concorrer a designação da **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** dar-se-á quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições deste Caderno.

I - A pena de suspensão temporária será de um ano;

II - Havendo reincidência a pena de suspensão temporária será de dois anos.

**Art. 65.** A pena de cassação e cancelamento do registro do produtor e do direito de uso da designação **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto, do certificado ou do selo de controle.

I - A cassação e o cancelamento implicarão na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, sem direito de qualquer resarcimento ou indenização;



II - Quando cassado o direito de uso da designação o produtor se obriga a retirar do mercado, num prazo de 10 (dez) dias, todo o produto e material com a designação **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**. Não o fazendo, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.

**Parágrafo único** - A reintegração do produtor somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

**Art. 66.** O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna do Conselho Regulador, respeitando o direito de ampla defesa.

**Art. 67.** O uso da designação **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** fora das normas deste Caderno implicará em responsabilidade civil e penal.

## CAPÍTULO VIII

### - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS -

**Art. 68.** O Conselho Regulador poderá aplicar regras de transição no primeiro ano para aplicação integral deste Caderno.

**Art. 69.** Aplicam-se as normas deste Caderno na observância e sem prejuízo das demais legislações em vigor.

**Art. 70.** O presente Caderno deverá ser apreciado e aprovado em Assembleia Geral, devidamente registrado em Ata.

**Art. 71.** Os casos omissos e eventuais interpretações deste Caderno serão resolvidos preliminarmente pelo Conselho Regulador até que a Assembleia Geral decida em caráter final.

**Art. 72.** Este Caderno poderá ser reformado, no todo ou em parte, mediante deliberação tomada em Assembleia Geral Extraordinária, convocada para este fim.



Região  
do Cerrado  
Mineiro  
Denominação de Origem

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)

# Federação dos Cafeicultores do Cerrado

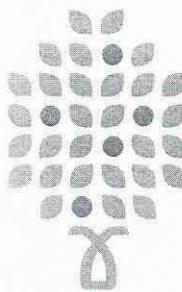


Art. 73. O presente Caderno entrará em vigor após o protocolo de pedido junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

Patrocínio/MG, 12 de Agosto de 2021

Assina:

Francisco Sérgio de Assis  
Presidente - Federação dos Cafeicultores do Cerrado



Região  
do Cerrado  
Mineiro  
Denominação de Origem

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim  
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG  
Tel +55 34 3831 2096  
[www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org)