



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIALIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

CERTIFICADO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
BR412022000012-6

O INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL reconhece a INDICAÇÃO GEOGRÁFICA para o produto/serviço abaixo identificado, concedendo o seu registro para os fins e efeitos da proteção de que trata a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 nos seguintes termos:

Indicação Geográfica: Canastra

Espécie: Denominação de Origem

Natureza: Produto

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

País: Brasil

Apresentação da Indicação Geográfica:



Delimitação da área geográfica:

Municípios de Medeiros, Bambuí, Doresópolis, Pimenta, Piumhi, Capitólio, São João Batista do Glória, Vargem Bonita, São Roque de Minas e Delfinópolis, todos do Estado de Minas Gerais.

Data do Depósito: 25/10/2022

Data de Concessão: 19/09/2023

Requerente: Associação dos Cafeicultores da Canastra

Rio de Janeiro, 21 de setembro de 2023.

Thaís Castro
Chefe de Seção
Portaria Nº 199/2023

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

SUMÁRIO

CAPÍTULO I - Do objeto

CAPÍTULO II - Dos cultivares

CAPÍTULO III - Da produção

Seção I - Delimitação da área

Seção II - Do plantio e cultivo

Seção III - Da colheita

Seção IV - Da pós-colheita

Seção V - Do beneficiamento

Seção VI - Armazenamento, embalagem e transporte

Seção VII - Dos itens de conformidade

Seção VIII - Da torrefação e moagem

CAPÍTULO IV - Do controle

Seção I - Do controle

Seção II - Da identificação

Seção III - Da comercialização

CAPÍTULO V - Do nome geográfico CANASTRA

Seção I - Do direito ao uso

Seção II - Da proteção

CAPÍTULO VI - Dos direitos e deveres

CAPÍTULO VII - ACANASTRA

CAPÍTULO VIII - Das infrações e penalidades

CAPÍTULO IX - Das disposições finais

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

CAPÍTULO I - Do objeto -

Art. 1. O presente Caderno de Especificações Técnicas, doravante denominado Caderno, estabelece o regime aplicável à produção, controle e defesa da Denominação de origem Café da Canastra.

Art. 2. A Denominação de origem Café da Canastra 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 Denominação de origem Café da Canastra é exclusiva para identificar como produto o café em grãos crus, beneficiados, torrados e torrados e moídos, desde que plantados, cultivados, colhidos, beneficiados e processados dentro da área geográfica delimitada.

CAPÍTULO II - Dos cultivares -

Art. 4. São autorizadas exclusivamente os cultivares de café da espécie arábica.

CAPÍTULO III - Da produção -

Seção I - Delimitação da área.

Art. 5. A área geográfica delimitada para produção abrange a totalidade de 10 municípios: Medeiros, Bambuí, Doresópolis, Pimenta, Piumhi, Capitólio, São João Batista do Glória, Vargem Bonita, São Roque de Minas e Delfinópolis.

I. A região tem grande amplitude em termos de altitude. A altitude mínima registrada é de 602 metros e a máxima de 1.502 metros, ou seja, diferença de 900 metros. A altitude média é de 874 metros.

II. Ocorrem Latossolos, Argissolos, Cambissolos, Neosolos, Plintosolos e Afloramentos Rochosos. Trata-se de uma região com muita variabilidade de grupamentos de solos, que reflete a história da formação destes solos e sua relação com o relevo da paisagem.

III. A precipitação média anual é de 1461 mm

V. As temperaturas média, mínima e máxima anuais são de 20,8, 14,1 e 27,5 °C, respectivamente.

Parágrafo único. Todos estes fatores caracterizam a Denominação de origem do Café da Canastra.

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

Seção II - Do Plantio e cultivo.

Art. 6. Os sistemas de produção devem envolver boas práticas agronômicas, bem como técnicas de produção que atendam a critérios de preservação de conservação da água, solo e vegetação nativa, respeitando a atual legislação ambiental, social e estar de acordo com os critérios aqui estabelecidos.

I. Da escolha da área para plantio: O local a ser implementada uma lavoura, deve atender a requisitos econômicos, parâmetros naturais fundamentais para o bom desenvolvimento da planta, e de equilíbrio do sistema. São avaliados então a temperatura média do local, que deve ser entre 18°C e 23°C, a precipitação média, a ausência de excesso de vento, tipo de solo, profundidade do solo, a linha de geada e a topografia do local, de forma que, em geral, são escolhidos os terrenos mais planos para a viabilização de mecanização. Além dos critérios de viabilidade econômica e desenvolvimento da lavoura, é essencial manter-se em consonância com a legislação ambiental vigente, respeitando as áreas de reserva legal e APP.

II. Após a escolha do local é verificado o espaçamento e a variedade a ser implantada. Na região é utilizado espaçamento de 2,5 a 4 m entre linhas e 0,5 a 1,0 m entre plantas, variando de acordo com as práticas e tecnologias adotas em cada propriedade e a variedade escolhida. É encontrada uma grande quantidade de variedades de café da espécie *Coffea arabica* na região, e a escolha da variedade vai ser influenciada pelas características edafoclimática do ambiente, o espaçamento utilizado, e as características de cada uma em consonância com os objetivos do produtor, como qualidade de bebida, produtividade, resistência a doenças e resistência a seca.

III. Do plantio: O plantio ocorre predominantemente, entre os meses de outubro e dezembro. As mudas utilizadas para plantio, seguem todos os padrões técnicos e normativos, definidos pelo órgão de fiscalização de produção de mudas. O preparo, correção e adução do solo são realizadas seguindo análises de solo do local e recomendações técnicas.

IV. Da produção e manejo: São retiradas amostras de solo e folha para análise e interpretação, visando a realização precisa de recomendações de adubação, a qual é realizada de forma química e orgânica, com utilização de subprodutos e outras fontes de matéria orgânica.

V. O cultivo de café na região é predominantemente em sistema de sequeiro e são implantadas práticas de preservação dos recursos hídricos naturais da região, que abastecem grande parte do brasil, as nascentes e afluentes do Rio São Francisco e o próprio Rio São Francisco. Essas técnicas visam permitir maior resiliência das lavouras no período de veranico, como: a aplicação de gesso agrícola (sulfato de cálcio) em dose e condições recomendados e o manejo de cobertura de solo nas entrelinhas do cafeiro, que melhora a estrutura do solo, sua capacidade de armazenar água bem como seu estoque de carbono. Sendo assim, só será permitida a concessão do selo, aos lotes provenientes de lavouras que não sejam submetidas à irrigação, seja ela por gotejamento, aspersão ou qualquer outro modelo de irrigação existente.

VI. O controle de pragas e doenças é realizado biológica e quimicamente.

VII. A realização de podas e esqueletamento são práticas comuns, e que auxiliam na manutenção e longevidade das lavouras.

Romilton Gonçalves da Mota

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

VIII. Majoritariamente, os tratos culturais na região são realizados de forma mecanizada e tecnificada.

Seção III - Da colheita.

Art. 7. Da colheita.

I. Como a maior parte das lavouras da região estão implantas em áreas de topografia mais plana, a colheita ocorre predominantemente de forma mecanizada, e aqueles produtores que estão situados em áreas planas e não possuem suas próprias máquinas terceirizam o serviço. A colheita manual ocorre em uma pequena porcentagem das propriedades que não tem condição de mecanizar devido à topografia e em lavouras de primeira e segunda safra.

II. O momento de início da colheita é definido de acordo com o tamanho da safra, disponibilidade de infraestrutura de colheita e pós colheita, disponibilidade de variedades com maturação precoce, médias e tardias e, principalmente porcentual de frutos maduros e verdes presentes, objetivando sempre a colheita do maior percentual de frutos maduros e de melhor qualidade. Mas, de forma geral, a colheita tem início em maio e pode se estender até setembro.

Seção IV - Da pós-colheita.

Art. 8. Os frutos recém-colhidos devem ser processados via seca, resultando em café natural.

I. No processamento via seca, os frutos são processados e secos na sua forma integral, produzindo frutos que são comumente conhecidos como café em coco ou natural. Isto se dá de duas formas: na primeira, os frutos podem, após a colheita, passar por abanação e separação de impurezas como paus, pedras e folhas e/ou por um processo de separação por densidade, onde são gerados dois lotes, um que compreende os frutos mais densos (frutos sadios maduros e verdes) e o outro que compreende os frutos menos densos, chamados de "Bóias", que consiste de frutos secos, passas, impurezas e frutos chochos ou mal granados.

II. Após este processo a secagem dos frutos é realizada no terreiro ou de forma combinada, com a utilização de secadores mecânicos, até que atinjam entre 10,8 e 11,5% de umidade, a fim de preservar suas características físicas e sensoriais durante o armazenamento.

III. A secagem é realizada de forma intermitente, para homogeneização e descanso dos frutos após a fase de meia-seca, e a temperatura na massa de secagem não deve ultrapassar, os 40°C.

Seção V - Beneficiamento.

Art. 9. O beneficiamento do café deve ser efetuado na própria propriedade, ou propriedade autorizada pelo Conselho Regulador, utilizando máquinas apropriadas para este processo.

I. A máquina deverá realizar o descascamento do café em coco, garantindo a retirada das cascas e impurezas, além de realizar a classificação preliminar corretamente.

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

Seção VI - Armazenamento, embalagem e transporte.

Art. 10. 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 e os 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 pelo Conselho Regulador.

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

Art. 11. O transporte do produto também deverá obedecer a legislação vigente.

Seção VII - Dos itens de conformidade.

Art. 12. Da classificação do café quanto ao aspecto físico: os cafés deverão ser submetidos à avaliação, segundo a IN n. 8 do MAPA, devendo apresentar classificação mínima de Tipo 4 (quatro), isto é com um máximo de 26 (vinte e seis) defeitos, com cor verde ou esverdeada, teor de umidade entre 11% a 12%, seca uniforme, nas peníras 16 (dezesseis) acima, não sendo admitidos grãos chuvados e barrentos, grãos brocados em quantidade superior a 1% (um por cento) nem a presença de grãos pretos, fermentados e verdes.

Art. 13. Da classificação do café quanto à qualidade da bebida: Os cafés deverão ser submetidos à avaliação organoléptica da bebida, por degustadores cadastrados, devendo atingir, no mínimo, 84 (oitenta e quatro pontos) nos padrões de qualidade normatizados pela tabela SCA (Specialty Coffee Association).

Art. 14. Da Classificação do Café quanto aos atributos sensoriais: possuem aroma e sabor predominantes de mel, frutas amarelas, frutas tropicais, chocolate ao leite e frutas cítricas com nuances de castanhas, limão cravo e laranja. Possuem doçura alta com notas de açúcar mascavo e cana de açúcar em equilíbrio com acidez elevada e predominantemente cítrica. O corpo é denso, cremoso e sedoso. A finalização é longa e doce.

Seção VIII - Torrefação e moagem.

Art. 15. 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.

Parágrafo único. Produtos formados por *blends*, de espécies não arábicas, não poderão concorrer ao uso da Denominação de origem do Café da Canastra.

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

CARTÓRIO DE REGISTRO DE TÍTULOS
E DOCUMENTOS E CIVIL DAS
PESSOAS JURÍDICAS
SÃO ROQUE DE MINAS - MG

Art. 16. 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. 17. As torrefadoras deverão possuir sistemas de auditagem de procedimentos.

CAPÍTULO IV - DO CONTROLE -

Seção I - Do controle.

Art. 18. Os produtores para concorrem ao uso da Denominação de origem do Café da Canastra 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. 19. 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. 20. Os produtos somente receberão certificado e ou 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. 21. 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 Denominação de origem do Café da Canastra.

Art. 22. O Certificado, selo de controle ou impressão 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.

Art. 23. Os selos de controle serão numerados seqüencialmente, 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.

Parágrafo único. O selo de controle poderá ser substituído por impressão devidamente identificada com dados de rastreabilidade.

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

Art. 24. 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 inscrito.

Art. 25. 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. 26. 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. 27. Todos os produtores que se dediquem a produção ou comercialização de produtos designadas pela Denominação de origem do Café da Canastra 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. 28. 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. 29. 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. 30. Os produtos aprovados pelo Conselho Regulador poderão ser identificados em seu corpo ou embalagem, através de selos, etiquetas ou impressão, com a Denominação de origem do Café da Canastra, em conjunto ou separado.

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

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. 31. 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. 32. Deverão ser obedecidas as demais normas de embalagem e ou rotulagem pela legislação em vigor.

Seção III - Da comercialização.

Art. 33. Os produtos identificados com a Denominação de origem do Café da Canastra 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 V - DO NOME GEOGRÁFICO CANASTRA -

Seção I - Do direito ao uso.

Art. 34. Todos os produtores estabelecidos dentro da área geográfica, que cumprirem com o disposto neste Caderno e nas demais resoluções internas, poderão usar a designação Denominação de origem do Café da Canastra, em conjunto ou separado, em seus produtos e em material de apresentação, publicidade e propaganda.

Seção II - Da proteção.

Art. 35. A Denominação de origem do Café da Canastra só pode ser usada para identificar café em grãos crus, beneficiados, torrados e moídos que, cumulativamente, respeite as normas do Caderno, Resoluções internas e das demais legislações, e tenham sido certificados pelo Conselho Regulador.

Art. 36. A menção ou referência a Denominação de origem do Café da Canastra, abrangida pelo presente Caderno, pelo produtor na apresentação, venda, propaganda e publicidade de um produto só é permitido ao produto com direito ao uso.

Ramilton Damyelle de Souza 

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

Parágrafo único. A menção ou referência à Denominação de origem do Café da Canastra não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou signifique um aproveitamento desta.

Art. 37. É proibido o uso, direto ou indireto, da Denominação de origem do Café da Canastra 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. 38. 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 Denominação de origem do Café da Canastra.

Art. 39. 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 Denominação de origem do Café da Canastra, ou possa prejudicá-la, nomeadamente, pela respectiva diluição ou pelo enfraquecimento da sua força distintiva.

CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E DEVERES -

Art. 40. São direitos dos produtores:

- I. O direito do uso do nome geográfico reconhecido;
- 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 Denominação de origem do Café da Canastra, independente da defesa conferida pelo Conselho Regulador.

Art. 41. São deveres dos produtores:

- I. Zelar pela imagem da Denominação de origem do Café da Canastra;
- 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;

Ramilton Damigete da Gama

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

- 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.

CAPÍTULO VII - ACANASTRA -

Art. 42. A ACANASTRA é a Associação dos Cafeicultores da Canastra e o Conselho Regulador é o órgão interno responsável pela implementação, gestão e controle da Denominação de origem do Café da Canastra.

Art. 43. O Conselho Regulador será constituído por 5 (cinco) membros eleitos pela Assembleia Geral, para um mandato de 3 (três) anos, sendo permitida reeleições.

I. Os membros do Conselho Regulador serão os cafeicultores com sede na Canastra.

II. Os membros do Conselho Regulador elegerão, entre eles, um Diretor e dois Vice-Diretores.

III. O Conselho Regulador se reunirá ordinariamente a cada trimestre e extraordinariamente, sempre que necessário, com a presença mínima de 50% (cinquenta por cento), mediante convocação prévia do Diretor.

IV. As deliberações do Conselho Regulador 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.

V. 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.

VI. O Conselho Regulador poderá contratar, com autorização da Diretoria, auditores independentes para lhes assessorar com análises e pareceres.

Art. 44. 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.

Art. 45. O Conselho Regulador manterá atualizados os cadastros relativos ao:

I. Registro de inscrição do produtor;

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

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

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

VII. Credenciamento dos profissionais especialistas na prova de café;

VIII. Credenciamento dos laboratórios de classificação;

IX. Registro dos produtores autorizados.

Parágrafo único. Somente produtores e torrefadores devidamente cadastrados, assim como suas unidades de produção, poderão concorrer ao uso da Denominação de Origem do Café da Canastra.

Art. 46. Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de resolução interna do Conselho Regulador.

Art. 47. A produção será objeto de controle, 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.

Art. 48. 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 base nos padrões definidos neste Caderno;

V. Conceder os certificados e selos aos produtores; e

VI. Fiscalizar o uso dos selos de controle ou impressão nos produtos aprovados.

Art. 49. O Conselho Regulador estabelecerá outros controles relativos as operações executadas nos estabelecimentos, no sentido de assegurar a origem e qualidade dos produtos.

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 e qualidade dos produtos;

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 Denominação de Origem do Café da Canastra.

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

Romilton Donizete da Silveira

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

outro propósito que não a proteção e o controle realizado pelo Conselho Regulador e autoridades competentes, quando requisitadas.

Art. 50. Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através de resolução interna do Conselho Regulador.

Art. 51. 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. 52. O Conselho Regulador poderá, ainda, estabelecer outros tipos de controle para assegurar a reputação e garantir a elevada qualidade dos produtos da Denominação de Origem do Café da Canastra.

Art. 53. 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 Denominação de Origem do Café da Canastra, para evitar fraude, imitação, alteração ou adulteração.

CAPÍTULO VIII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES -

Art. 54. O descumprimento das disposições implicará as seguintes penalidades:

- I. Advertência por escrito;
- II. Multa;
- III. Suspensão temporária; e
- IV. Cassação e cancelamento do registro.

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

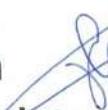
Art. 55. A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas às normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o plantio a embalagem do produto.

Art. 56. 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.

Ramilton Danzete da Gama

Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

CARTÓRIO DE REGISTRO DE TÍTULOS
E DOCUMENTOS E CIVIL DAS
PESSOAS JURÍDICAS
SÃO ROQUE DE MINAS - MG


Art. 57. A pena de suspensão temporária do direito ocorrerá 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. 58. A pena de cassação e cancelamento 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 da Denominação de origem do Café da Canastra, sem direito de qualquer resarcimento ou indenização;
 - II. Quando cassado e cancelado 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 da Denominação de origem do Café da Canastra. Não o fazendo, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.
- Parágrafo único.** A reintegração, para o direito de uso, somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

Art. 59. O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna, respeitando o direito de ampla defesa.

Art. 60. O uso da designação da Denominação de origem do Café da Canastra, fora das normas deste Caderno, e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

CAPÍTULO IX - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS -

Art. 61. O Conselho Regulador poderá aplicar regras de transição nos primeiros 5 (cinco) anos para aplicação integral deste Caderno.

Art. 62. Aplicam-se as normas deste Caderno na observância e sem prejuízo das demais legislações em vigor.

Art. 63. O presente Caderno deverá ser apreciado e aprovado em Assembleia Geral, devidamente registrado em ata.

Art. 64. Os casos omissos e eventuais interpretações deste Caderno serão resolvidos preliminarmente pelo Conselho Regulador até que a Assembleia Geral da ACANASTRA decida em caráter final.



Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem do Café da Canastra

Art. 65. Este Caderno poderá ser reformado, no todo ou em parte, mediante deliberação tomada em Assembleia Geral Extraordinária, convocada para este fim.

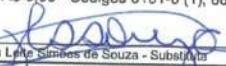
Art. 66. O presente Caderno entrará em vigor após o reconhecimento da Denominação de Origem Café da Canastra pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI.

Romuttam Vanigte da Silveira 

PROTOCOLO N° 5371 - Registro nº 713 - Av 7

Livro A11 - Folha 162/174 - Data 22/06/2022

Cotação: Emol R\$ 258,41 - TFJ R\$ 89,07 - Recompe R\$ 15,55 - Desp.: R\$ 0,00 -
Valor Final R\$ 363,03 - ISS: R\$ 0,00 - Códigos 6101-0 (1), 6601-9 (1), 8101-8 (13)


Joana Leite Simões de Souza - Substituta

Poder Judiciário - TJMG - CORREGEDORIA GERAL DE JUSTIÇA

Cartório de Registro de Títulos e Documentos e Civil das Pessoas Jurídicas de
São Roque de Minas - MG

SELO DE CONSULTA: FGV90875

CÓDIGO DE SEGURANÇA: 0765.0270.7143.0911

Quantidade de atos praticados: 15

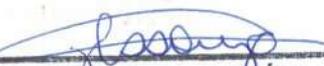
Ato(s) praticado(s) por: Joana Leite Simões de Souza - Substituta

Emol: R\$ 273,96 - TFJ: R\$ 89,07

Valor Final: R\$ 363,03

Consulte a validade deste Selo no site: <https://selos.tjmg.jus.br>




**CARTÓRIO DE REGISTRO DE TÍTULOS
E DOCUMENTOS E CIVIL DAS
PESSOAS JURÍDICAS**

16.435.043/0001-30

Palmira Ferreira de Souza Gualberto

= OFICIALA =

Joana Leite Simões de Souza

= SUBSTITUTA =

Rua Marechal Floriano Peixoto, 147 - Centro
São Roque de Minas/MG - CEP 37.928-000

Fone/Fax: (37) 3433-1254

e-mail: cris_minas@hotmail.com



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Instituto Mineiro de Agropecuária

Gerência de Certificação

Nota Técnica nº 10/IMA/GEC/2022

PROCESSO Nº 2370.01.0021509/2022-77

Órgão/Entidade: Instituto Mineiro de Agropecuária

Unidade: Gerência de Certificação

Data da Elaboração: 16/09/2022

INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA CAFÉ DA CANASTRA

Interessado: ASSOCIAÇÃO DOS CAFEICULTORES DA CANASTRA - ACANASTRA

1- ASSUNTO: Solicitação de Instrumento Oficial para delimitação da área geográfica da Canastra, como produtora de Café.

2- REFERÊNCIA

2.1 Relatório elaborado pela Prociênciia Desenvolvimento de Projetos Ltda – ME, avaliando os fatores do meio geográfico na produção do café da Canastra. 2.2 Estatuto da ACANASTRA. 2.3 Caderno de Especificações Técnicas.

3- SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1 Nome: Canastra

3.2 Produtos: Café Arábica

3.3 Espécie: Denominação de Origem

3.4 Solicitação: A ASSOCIAÇÃO DOS CAFEICULTORES DA CANASTRA - ACANASTRA, por meio de requerimento datado de 30 de junho de 2022, solicitou a esta gerência, a emissão de instrumento oficial que delimite, fundamente e reconheça a área geográfica da CANASTRA como região produtora de café.

4. FUNDAMENTAÇÃO

A análise dos dados por metodologia de configurações pontuais para três safras consecutivas dos dados coletados na Canastra indica dependência espacial na distribuição das notas do café natural para pontuações iguais ou superiores a 84 pontos e ausência de dependência espacial para os métodos de processamento via úmida.

A frequência de notas acima de 83 e 84 pontos, respectivamente, para o cereja descascado e desmucilado, possui frequência semelhante em quase toda a área de estudo, enquanto a frequência de notas iguais ou superiores a 84 pontos para o café natural é fortemente dependente do espaço geográfico. Desta forma observa-se que a qualidade do café e suas características se devem exclusiva ou

essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos, sendo estes representados pelas tecnologias de produção, colheita e métodos de processamento uma vez que a distribuição espacial da qualidade sensorial depende da tecnologia usado no processamento do café.

Os cafés naturais com pontuação igual ou superior a 84 pontos possuem aroma e sabor predominantes de mel, frutas amarelas, frutas tropicais, chocolate ao leite e frutas cítricas com nuances de castanhas, limão cravo e laranja. Possuem docura alta com notas de açúcar mascavo e cana-de-açúcar em equilíbrio com acidez elevada e predominantemente cítrica. Já no caso dos cafés descascados e desmucilados, ressalta-se que as características que descrevem sua qualidade sensorial podem ser consideradas gerais, não havendo evidências de dependência espacial para sua ocorrência.

5. CONCLUSÃO

De acordo com a documentação de referência, em especial o Relatório elaborado pela Prociênciia Desenvolvimento de Projetos Ltda – ME, avaliando os fatores do meio geográfico na produção do café da Canastra, evidencia-se que a qualidade do café natural é dependente dos fatores naturais representados pelas características do relevo e do clima descritos a partir do levantamento do meio físico e biótico da Canastra. Assim sendo, delimita-se a área de produção do Café da Canastra composta pelos municípios de Bambuí, Capitólio, Delfinópolis, Doresópolis, Medeiros, Pimenta, Piumhi, São João Batista do Glória, São Roque de Minas e Vargem Bonita, para subsidiar pedido de Denominação de Origem junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial”.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Paula de Souza Moreira, Servidora Pública**, em 19/09/2022, às 16:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rogerio Carvalho Fernandes, Gerente.**, em 22/09/2022, às 09:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **53306611** e o código CRC **C86BB297**.