



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

CERTIFICADO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
BR402025000013-6

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: Chapada de Minas

Espécie: Indicação de Procedência

Natureza: Produto

Produto: Café

País: Brasil

Apresentação da Indicação Geográfica:



Delimitação da área geográfica: A área geográfica delimitada para produção de café abrange a área continua compreendida pelos 22 (vinte e dois) municípios: Água Boa, Angelândia, Aricanduva, Capelinha, Caraí, Carbonita, Catuji, Diamantina, Felício dos Santos, Franciscópolis, Itaipé, Itamarandiba, José Gonçalves de Minas, Ladainha, Leme do Prado, Malacacheta, Minas Novas, Novo Cruzeiro, Setubinha, Senador Modestino Gonçalves, Turmalina, Veredinha.

Data do Depósito: 01/09/2025

Data de Concessão: 24/02/2026

Requerente: INSTITUTO DO CAFÉ DA CHAPADA DE MINAS – ICCM

Rio de Janeiro, 24 de fevereiro de 2026.

Pablo Ferreira Regalado

Coordenador-Geral de Indicações Geográficas



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CHAPADA DE MINAS



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

CAPÍTULO V - Do nome geográfico CHAPADA DE MINAS

Seção I - Do direito ao uso

Seção II - Da proteção

CAPÍTULO VI - Dos direitos e deveres

CAPÍTULO VII - Do Conselho Regulador

CAPÍTULO VIII - Das infrações e penalidades

CAPÍTULO IX - Das disposições finais



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CHAPADA DE MINAS



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 **IP CHAPADA DE MINAS**.

Art. 2. A **IP CHAPADA DE MINAS** 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 **IP CHAPADA DE MINAS** 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.

Parágrafo único. A torrefação, como etapa que não influi no café beneficiado e processado, com a garantia de origem e qualidade, poderá ocorrer fora da área delimitada.

CAPÍTULO II

- Dos cultivares -

Art. 4. São autorizadas exclusivamente os cultivares de café da **espécie arábica** para o uso da **IP CHAPADA DE MINAS**.

CAPÍTULO III

- Da produção -

Seção I - Delimitação da área

Art. 5. A área geográfica delimitada para produção de café abrange a área continua compreendida pelos 22 (vinte e dois) municípios: **Água Boa, Angelândia, Aricanduva, Capelinha, Caraí, Carbonita, Catuji, Diamantina, Felício dos Santos, Franciscópolis, Itaipé, Itamarandiba, José Gonçalves de Minas, Ladainha, Leme do Prado, Malacacheta, Minas Novas, Novo Cruzeiro, Setubinha, Senador Modestino Gonçalves, Turmalina, Veredinha.**

I. A área de plantio acima dos 600 metros de altitude.

II. Temperaturas médias anuais entre 18 a 22°C.

III. O regime pluviométrico da Chapada de Minas é caracterizado por invernos com déficit hídrico e chuvas distribuídas ao longo do final da primavera, verão e início do outono.



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CHAPADA DE MINAS



Seção II - Do Plantio e cultivo

Art. 6. O sistema de cultivo deve estar de acordo com as técnicas de plantio, manejo, colheita, dentro outros procedimentos aqui estabelecidos, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.

I. Serão adotadas práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial a reutilização dos subprodutos e o aprimoramento qualitativo da plantação e dos produtos colhidos;

II. As áreas cultivadas devem ser identificadas em talhões contendo a altitude, variedade cultivada, data do plantio, espaçamento e número de plantas;

III. Na etapa da secagem os lotes devem ser identificados pelo talhão de origem;

IV. Usar exclusivamente produtos registrados para a cultura do café segundo as legislações do MAPA, nas dosagens adequadas, acompanhadas de receituário agrônomo;

V. Registrar e controlar os fertilizantes e defensivos aplicados em cada talhão, discriminados em caderneta de campo apropriada para tal fim; e

VI. Respeitar os intervalos de carência e reentrada recomendados para cada produto.

Seção III - Da colheita

Art. 7. O método de colheita pode ser manual ou mecanizado, dependendo do relevo e das topografias acentuadas.

Seção IV - Da pós-colheita

Art. 8. O processamento pós-colheita dos frutos de café pode ser por via seca ou via úmida, efetuando posteriormente a secagem e o benefício. Os processos podem ser:

I. Processamento natural: consiste na secagem do grão de forma integral, sem efetuar a retirada da casca externa. Após a colheita os frutos de café podem passar pelo lavador a fim de retirar as impurezas e efetuar a separação da fração bóia da fração cereja e verde, sendo posteriormente levados para terreiros para efetuar a secagem. A secagem pode ser finalizada nos terreiros ou combinadas com uso de secadores mecânicos. Durante a secagem deve-se ter cuidado com a temperatura de secagem;

II. Processamento cereja descascado: após passagem pelo lavador, os frutos passam por uma máquina denominada: "descascador de cereja", retirando por diferença de pressão a casca dos frutos, mantendo a mucilagem recobrindo o pergaminho. Esta fração de café é denominada: "cereja descascado", tendo sua secagem efetuada em terreiros pavimentados, suspensos ou mecânicos;



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CHAPADA DE MINAS



III. Processamento cereja descascado desmucilado: semelhante ao processo descrito no item II, entretanto a mucilagem que recobre o pergaminho é retirada totalmente ou parcialmente de forma mecânica por um equipamento conhecido como "desmucilador". A secagem também é efetuada em terreiros pavimentados, suspensos ou mecânicos;

IV. Processamento despulpado: semelhante ao processo descrito no item II, entretanto a mucilagem que recobre o pergaminho é retirada por meio de fermentação biológica. Esta fermentação consiste na permanência do pergaminho com a mucilagem dentro de tanques de alvenaria, por um período que varia de 12 a 48 horas. Após a fermentação e retirada da mucilagem, o café vai para os terreiros pavimentados ou suspensos para efetuar a secagem, podendo ser finalizada em secadores mecânicos.

V. Processamento fermentado: o café é passado no lavador, os frutos são colocados para fermentação, que podem ser amontados, em ambientes abertos, ou bombonas, recipientes ou similares hermeticamente fechados, onde acontece a fermentação natural.

Seção V - Beneficiamento

Art. 9. O beneficiamento do café deve ser efetuado na própria propriedade, ou propriedade autorizada, utilizando máquinas apropriadas para este processo. Após o beneficiamento o café deve ser ensacado em sacarias de juta novas ou bags, devidamente identificado.

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 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 credenciados pelo ICCM.

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.



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CHAPADA DE MINAS



Seção VII - Dos Itens de conformidade

Art. 12. 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. 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, 80 (oitenta pontos)** nos padrões de qualidade normatizados pela tabela SCA (Specialty Coffee Association), isto é, sem adstringência, sem sabores e aromas estranhos e safra remanescente.

Art. 14. Da Classificação do Café quanto aos atributos sensoriais, predominantemente encontra-se:

- I. Sabor: Doce, achocolatado, caramelo com notas de frutas vermelhas;
- II. Aroma: Intenso, amanteigado, com frutas vermelhas;
- III. Corpo: Intenso e aveludado;
- IV. Acidez: Málica de média a alta; e
- V. Finalização: Equilibrada e prolongada.

Parágrafo único. Ressalva-se ainda que notas sensoriais diferentes destas poderão ser encontradas, pelas características do terroir e, principalmente à processos pós-colheita e novas variedades plantadas e o meio geográfico e os fatores naturais e humanos.

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 **IP CHAPADA DE MINAS**.

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 auditoria de procedimentos.

CAPÍTULO IV



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CHAPADA DE MINAS



- DO CONTROLE -

Seção I - Do controle

Art. 18. Os produtores para concorrerem ao uso da **IP CHAPADA DE MINAS**, 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 ou na cadeia produtiva do café 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. O produtor só poderá fazer uso da **IP CHAPADA DE MINAS** após ter 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 **IP CHAPADA DE MINAS**.

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 ou impressão deverá identificar um único produto e ou marca, não podendo ser usado em outros produtos ou marcas.

Art. 24. A quantidade de selos deverá obedecer a quantidade de produção ou comercialização, da forma de identificação em do produto em sacas e ou embalagens, correspondente de cada produtor inscrito na **IP CHAPADA DE MINAS**.

Art. 25. O Conselho Regulador organizará vistorias, auditorias e degustações anuais, 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.



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CHAPADA DE MINAS



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 **IP CHAPADA DE MINAS** 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 sacas ou embalagens, através de selos, etiquetas, impressões, com o nome geográfico **CHAPADA DE MINAS**, logotipo da **CHAPADA DE MINAS**, seguido ou não da menção **Indicação de Procedência**, e o selo nacional de **Indicação de procedência**.

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





CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CHAPADA DE MINAS



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.

CAPÍTULO V - DO NOME GEOGRÁFICO CHAPADA DE MINAS -

Seção I - Do direito ao uso

Art. 33. Todos os produtores estabelecidos dentro da área geográfica, que cumprirem com o disposto neste Caderno e nas demais resoluções internas, poderão usar do nome geográfico reconhecido **CHAPADA DE MINAS**, logotipo da IP **CHAPADA DE MINAS**, assim como o direito a menção **Indicação de procedência**, em seus produtos e em material de apresentação, publicidade e propaganda.

Parágrafo único. Os torrefadores que utilizarem 100% do café da região **CHAPADA DE MINAS**, devidamente identificado, com o certificado de origem, poderão usar do nome geográfico reconhecido **CHAPADA DE MINAS**, logotipo da IP **CHAPADA DE MINAS** assim como o direito a menção **Indicação de procedência**, em seus produtos e em material de apresentação, publicidade e propaganda.

Art. 34. A menção ou referência a **IP CHAPADA DE MINAS**, abrangida pelo presente Caderno, pelo produtor na apresentação, venda, propaganda e publicidade de um produto só é permitido **ao produto com direito ao uso**.

Seção II - Da proteção

Art. 35. A proteção e defesa da **IP CHAPADA DE MINAS** será exercida pelo **ICCM** e ou pelos produtores, de forma coletiva ou individual, na ausência ou na falta do **ICCM**.

Art. 36. A menção ou referência à **IP CHAPADA DE MINAS** 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, por qualquer meio de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos, ou qualquer indicação ou sugestão falsa ou falaciosa, que sejam suscetíveis de confundir o consumidor, quanto à proveniência, natureza ou



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CHAPADA DE MINAS



qualidades essenciais dos produtos, bem como de qualquer sinal que constitua reprodução, imitação ou evocação da **IP CHAPADA DE MINAS**.

Art. 38. 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 **IP CHAPADA DE MINAS**, ou possa prejudicá-la, nomeadamente, pela respectiva diluição ou pelo enfraquecimento da sua força distintiva.

CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E DEVERES -

Art. 39. São direitos dos produtores:

- I. O direito do uso do nome geográfico da **IP CHAPADA DE MINAS** e logotipo;
- II. O direito do uso a menção **Indicação de procedência**;
- 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 **IP CHAPADA DE MINAS**, independente da defesa conferida pelo **ICCM**.

Art. 40. São deveres dos produtores:

- I. Zelar pela imagem da **IP CHAPADA DE MINAS**;
- 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.

CAPÍTULO VII - DO CONSELHO REGULADOR -

Art. 41. O Conselho Regulador da **IP CHAPADA DE MINAS** será estruturado e competente nos moldes do Estatuto **O INSTITUTO DO CAFÉ DA CHAPADA DE MINAS – ICCM**.



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CHAPADA DE MINAS



Art. 42. O Conselho Regulador será constituído pelo Diretor Administrativo do **ICCM**, pelo Superintendente do **ICCM**, e por mais 3 (três) membros eleitos pela Assembleia Geral, para um mandato de 4 (quatro) anos, sendo permitida uma reeleição.

I. Os membros eleitos para o Conselho Regulador deverão ser produtores, técnicos ou ligados diretamente a cafeicultura da região.

II. Os membros eleitos do Conselho Regulador elegerão, entre eles, um Diretor.

III. O Conselho Regulador reunir-se-á semestralmente e, extraordinariamente, sempre que necessário, com a presença mínima de 50% (cinquenta por cento), mediante convocação prévia do Diretor do Conselho.

III. 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.

IV. 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. 43. 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 **IP CHAPADA DE MINAS**.

Art. 44. 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.

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 **IP CHAPADA DE MINAS**.

Parágrafo único. Somente produtores e torrefadores devidamente cadastrados, assim como suas unidades de produção, poderão concorrer a **IP CHAPADA DE MINAS**.

Art. 45. Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de resolução interna do Conselho Regulador.



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CHAPADA DE MINAS



Art. 46. 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 ou permissão de selos impressos; e
- IX. Fiscalização.

Art. 47. 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 **IP CHAPADA DE MINAS**
- V. Conceder os certificados e selos aos produtores; e
- VI. Fiscalizar o uso da designação **IP CHAPADA DE MINAS** nos produtos aprovados.

Art. 48. O Conselho Regulador estabelecerá outros controles relativos as operações executadas nos estabelecimentos, no sentido de assegurar a origem dos produtos da **IP CHAPADA DE MINAS**.

- 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 **IP CHAPADA DE MINAS**;
- 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 **IP CHAPADA DE MINAS**.

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

Art. 50. O Conselho Regulador poderá delegar, no todo ou em parte, o controle da produção e da análise do produto, a uma ou demais entidades.



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CHAPADA DE MINAS



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

Art. 51. O Conselho Regulador poderá, ainda, estabelecer outros tipos de controle para assegurar a reputação e garantir a elevada qualidade dos produtos da IP CHAPADA DE MINAS.

Art. 52. 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 IP CHAPADA DE MINAS, para evitar fraude, imitação, alteração ou adulteração.

CAPÍTULO VIII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES -

Art. 53. São consideradas infrações:

- I. Ausência de informações;
- II. Obstrução a fiscalização;
- III. Falsas declarações e situações de fraudes; e
- IV. Aproveitamento ou uso indevido da IP CHAPADA DE MINAS.

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

- I. Advertência por escrito;
- II. Multa;
- III. Suspensão temporária do direito de concorrer a Indicação de procedência; e
- IV. Cassação e cancelamento do registro da IP CHAPADA DE MINAS.

Parágrafo único. Serão considerados descumprimentos mediante a ocorrência de reclamação, parecer contrário de auditorias realizadas, prazo de correção não atendido e 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.



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CHAPADA DE MINAS



Art. 57. A pena de suspensão temporária do direito de concorrer a designação da **IP CHAPADA DE MINAS** 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. 58. A pena de cassação e cancelamento do registro da designação **IP CHAPADA DE MINAS** 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 **IP CHAPADA DE MINAS**, sem direito de qualquer ressarcimento 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 **IP CHAPADA DE MINAS**. Não o fazendo, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.

Parágrafo único. A reintegração, para concorrer ao uso, somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

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

Art. 60. O uso da designação da **IP CHAPADA DE MINAS** 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.

I. Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelo INPI, MAPA e outras pertinentes.

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

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



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP CHAPADA DE MINAS

Art. 64. Este Caderno poderá ser reformado, no todo ou em parte, mediante deliberação tomada em Assembleia Geral Extraordinária, convocada para este fim.

Parágrafo único. O Caderno alterado deverá ser averbado junto ao INPI conforme a legislação vigente.

Art. 65. O presente Caderno entrará em vigor após o reconhecimento da **Indicação de procedência CHAPADA DE MINAS** pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.



PROTOCOLO: 15767 | REGISTRO: 680 - AV 21
Livro A23 | FOLHA: 254V/261 | DATA: 09/07/2025
Valor: R\$ 348,17 - T.F.J.: R\$ 115,80 - Recomp.: R\$ 26,16 - Desp.: R\$ 0,00 - ISS: R\$ 6,94
Valor Final: R\$ 497,07 - Códigos 6101-2(1), 6601-9(1), 6701-7(1), 8101-8(14)


Claudiane Oliveira Fernandes - Oficiala Substituta

PODER JUDICIÁRIO - TJMG - CORREGEDORIA-GERAL DE JUSTIÇA
CARTÓRIO DE REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS
JURÍDICAS DE CAPELINHA - MG

SELO DE CONSULTA: IWJ57486
CÓDIGO DE SEGURANÇA: 5465.3152.0170.2913
Quantidade de atos praticados: 17
Ato(s) praticado(s) por: Claudiane Oliveira Fernandes - Oficiala Substituta
Emol.: R\$ 374,33 - T.F.J.: R\$ 115,80
Valor Final: R\$ 490,13 - ISS: R\$ 6,94
Consulte a validade deste Selo no site: <https://selos.tjmg.jus.br>





Nota Técnica nº 1/IMA/GEC/2025

PROCESSO Nº 2370.01.0000285/2025-40

Órgão/Entidade: Instituto Mineiro de Agropecuária

Unidade: Gerência de Certificação

Data da Elaboração: 09/01/2025

INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA GEOGRÁFICA DA CHAPADA DE MINAS

INTERESSADO: Instituto do Café da Chapada de Minas

1. ASSUNTO

Solicitação de Instrumento Oficial para delimitação da área geográfica Chapada de Minas

2. REFERÊNCIA

2.1 Estatuto do Instituto do Café da Chapada de Minas

2.2 Diagnóstico da Cafeicultura da Chapada de Minas

2.3 Clipping de reportagens comprovando a notoriedade do café da Chapada de Minas.

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1 Nome: Chapada de Minas

3.2 Produto: Café Arábica

3.3 Espécie: Indicação de Procedência

3.4 Histórico do pleito: O Instituto do Café da Chapada de Minas, por meio de requerimento datado em 28 de outubro de 2024, solicitou a esta gerência, a emissão de instrumento oficial que delimite, fundamente e reconheça a área geográfica da CHAPADA DE MINAS como região produtora de café. Os documentos encaminhados e listados no item referência foram avaliados e subsidiaram a decisão.

4. FUNDAMENTAÇÃO

4.1. Sobre a região da Chapada de Minas e o cultivo de café

A Região da Chapada de Minas é uma área contínua de 23.057 Km², que se situa no nordeste do Estado de Minas Gerais, composta de 22 municípios que, pela altitude e clima prevalecentes, possuem áreas aptas ao cultivo do café arábica.

A Chapada de Minas está situada em altitudes que variam de 191 a 1824 metros acima do nível do mar. Seu relevo é caracterizado por extensas superfícies planas, com altitude normalmente acima de 700m,

separadas por vales encaixados de topografia irregular e por vastas áreas de planície. A maior parte da Chapada de Minas possui temperaturas médias anuais entre 18 e 22°C, portanto, compatíveis com as exigências para o cultivo do café.

O regime pluviométrico da Chapada de Minas é caracterizado por invernos secos e chuvas distribuídas ao longo do final da primavera, verão e início do outono. Por ele pode-se afirmar que em quase toda a região, o cultivo do café torna-se apto, contudo, indica ser desejável o uso complementar de irrigação.

A partir do conjunto de dados físicos da região (altitude, temperatura média e precipitação pluviométrica média) pode-se afirmar que a Chapada de Minas possui uma ampla área de aptidão ao cultivo do café. Não sendo, portanto, o meio físico um ponto de estrangulamento ao aumento da área cultivada com café na região.

Segundo o IBGE, essa Região, na média do biênio 2011/12, alcançou uma área plantada de 29.276 hectares e produziu, aproximadamente, 440 mil sacas de café de 60 quilos. Ainda segundo o IBGE, em 2012, existiam na região da Chapada de Minas população 6.381 estabelecimentos cafeeiros.

Um diagnóstico de 2014, apresentou dados de produção da região. Em 2000 e 2001 a área colhida com café nos 22 municípios que constituem a Chapada de Minas era de cerca de 45 mil hectares. A partir deste período, a área colhida na região diminuiu até pouco menos de 30 mil hectares em 2008, onde permaneceu estável até o ano de 2012.

A tendência decrescente observada na cafeicultura regional, no período de 2000 a 2012 é contrária à tendência geral observada na cafeicultura brasileira, mineira e de outras regiões produtoras. Assim, se pode inferir que a cafeicultura da Chapada enfrentou dificuldades adicionais àquelas observadas na cafeicultura nacional, estadual e das demais regiões produtoras. O decréscimo da produção da Chapada a partir do ano 2000 foi explicado pela diminuição da área colhida na região e também pela redução da produtividade média das suas lavouras de café.

A cafeicultura é uma das principais atividades econômicas desenvolvidas na Região da Chapada de Minas. No ano de 2012, segundo o IBGE, o valor da produção de café dessa região chegou aproximadamente a 170 milhões de reais, a preço da época. O significativo valor da produção cafeeira faz com que, historicamente, o café represente parcela significativa do Produto Interno Bruto (PIB) da Chapada.

A importância social de cafeicultura da Chapada está principalmente em sua capacidade de geração dos empregos fundamentais em uma região que conta com poucas alternativas de empregabilidade. De forma conservadora, pode-se supor que cada 3 hectares de lavoura de café gera um emprego direto. Como são aproximadamente 28 mil hectares cultivados, pode afirmar que eles geram cerca de 10 mil empregos diretos. Como, cada emprego direto na cafeicultura gera 2 empregos indiretos, estima-se que são gerados mais 20 mil empregos derivados indiretamente da cafeicultura. Assim, no total, a cafeicultura da Chapada de Minas gera 30 mil empregos diretos e indiretos.

4.3. Sobre a produção de café em Minas Gerais e as Indicações geográficas

Minas Gerais é o maior produtor de café do Brasil e é dividido em quatro macrorregiões cafeeiras: Matas de Minas, Sul de Minas, Cerrado Mineiro e Chapada de Minas. Esta divisão é reconhecida no mundo do café, sendo utilizada para divulgação de dados estatísticos e até para premiações por regiões produtoras em concursos.

No Brasil, o instrumento que identifica a origem geográfica de um produto ou serviço é a Indicação geográfica (IG), que pode ser de dois tipos: Indicação de Procedência (IP) ou Denominação de Origem (DO). O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) é o responsável pela concessão das IG's. Em consulta à base de dados de indicações geográficas do INPI, em 08 de janeiro de 2025, identificamos um total de 96 Indicações de Procedência e 29 Denominações de Origem nacionais reconhecidas. Dentre todos os produtos contemplados com as indicações geográficas, o café é o produto com o maior número de Indicações de Procedência e Denominações de Origem. Este fato significa que as indicações geográficas têm sido utilizadas pelo setor de café para distinguir seus produtos, atribuir valor e identidade, promover o desenvolvimento regional e valorizar produtores e produtos.

São 11 Indicações de Procedência reconhecidas para o produto café, sendo 5 em Minas Gerais. São

elas: Região do Cerrado Mineiro (2005), Alta Mogiana (2013, alterada em 2023), Campo das Vertentes (2020), Matas de Minas (2020) e Sudoeste de Minas (2023).

Já as Denominação de Origem, são 7 reconhecidas para café, sendo 4 em Minas Gerais: Mantiqueira de Minas (2011 como IP, alterado em 2020 para DO), Região do Cerrado Mineiro (2013, alterada em 2022), Caparaó (2021), Café da Canastra (2023).

Podemos perceber que as indicações geográficas de café são importantes instrumentos para agregação de valor aos produtos em Minas Gerais e apenas a macrorregião da Chapada de Minas ainda não está contemplada.

4.3. Sobre a notoriedade e fama da região da Chapada de Minas

Após analisar a dimensão geográfica, econômica e social da produção de café da Chapada de Minas e de verificar a ausência de instrumentos de Indicação Geográfica na região, vamos discorrer sobre a notoriedade e fama da região para justificar a delimitação da área geográfica.

A notoriedade da região pode ser atribuída ao fato de que em concursos de qualidade de café, há a previsão de inscrição por região e premiação por categoria regiões, e a Chapada de Minas é uma das regiões contempladas nos regulamentos de concursos e premiações. O Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais, promovido anualmente pela EMATER-MG tem categoria de inscrição e premiação para a região Chapada de Minas; o Prêmio Ernesto Illy de Qualidade Sustentável do Café para “Espresso” – Brasil, realizado anualmente pela Experimental Agrícola do Brasil/ illycaffè tem a região da Chapada de Minas como uma das regiões de produção cujas inscrições são aceitas. Nesta premiação, um produtor da Região Chapada de Minas ficou em primeiro lugar, em 2022. Outro concurso, o Cup of Excellence, que é considerado o principal concurso de qualidade para café do mundo, realizado pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA – sigla em inglês) anualmente desde o ano 2000, e que conta com apoio da Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil) e da "Alliance for Coffee Excellence" (ACE), já premiou em primeiro lugar um produtor da Chapada de Minas em 2018. A vitória em concursos nacionais e internacionais torna de conhecimento público o trabalho que vem sendo feito pelos produtores de café da região.

Assim, fama da região como produtora de café é reconhecida nacional e internacionalmente. Além da importância econômica e social da cafeicultura para a região, os bons resultados dos cafés produzidos na Chapada de Minas em diferentes concursos de qualidade de café ajudam a divulgar a região e a promover o desenvolvimento local.

5. CONCLUSÃO

Diante do exposto e considerando a notoriedade e fama, delimita-se a área de produção de café da Chapada de Minas composta pelos municípios de Água Boa, Angelândia, Aricanduva, Capelinha, Caraí, Carbonita, Catuji, Diamantina, Felício dos Santos, Franciscópolis, Itaipé, Itamarandiba, José Gonçalves de Minas, Ladainha, Leme do Prado, Malacacheta, Minas Novas, Novo Cruzeiro, Setubinha, Senador Modestino Gonçalves, Turmalina e Veredinha, para subsidiar pedido de Indicação de Procedência junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial.



Documento assinado eletronicamente por **Paula Braga Batista, Fiscal Agropecuário**, em 09/01/2025, às 16:38, 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 **105229587** e o código CRC **C0DE90F5**.

