



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA ECONOMIA
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

CERTIFICADO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
BR412019000005-0

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: Caparaó

Espécie: Denominação de Origem

Natureza: Produto

Produto/Serviço: Café da espécie Coffea arabica: em grãos verde (café cru), industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído.

País: Brasil

Apresentação da Indicação Geográfica:



Delimitação da área geográfica:

A região “Caparaó” está localizada na divisa dos estados de Minas Gerais e Espírito Santo, na área do bioma Mata Atlântica, no domínio morfoclimático dos Mares de Morro, onde se localiza a Serra do Caparaó. A área da IG abrange os terrenos nas imediações do Parque Nacional do Caparaó (zona de amortecimento do referido parque), sendo composta pela totalidade do território de 16 municípios, dez deles no Espírito Santo e seis em Minas Gerais, que são: Dolores do Rio Preto, Divino de São Lourenço, Guaxuí, Alegre, Muniz Freire, Ibitirama, Lúna, Irupi, Ibatiba e São José do Calçado, no Espírito Santo; Espera Feliz, Caparaó, Alto Caparaó, Manhumirim, Alto Jequitibá e Martins Soares, em Minas Gerais. A área territorial total delimitada é de 4.754,63 km².

Data do Depósito: 25/03/2019

Data de Concessão: 02/02/2021

Requerente: Associação de Produtores de Cafés Especiais do Caparaó - APEC

Rio de Janeiro, 02 de fevereiro de 2021.

André Luis Balloussier Ancora da Luz
Diretor de Marcas, Desenhos Industriais
e Indicações Geográficas

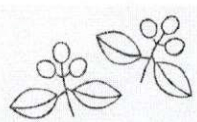


CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “CAPARAÓ” PARA CAFÉ

Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó – APEC

Caparaó – Brasil

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





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

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

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

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

APEC - Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó

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

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

CNPJ: Nº 28.728.904/0001-57

APEC – Diretoria:

Presidente

Jorge Araújo Santos

Vice-Presidente

Sebastião Brinate Torres

1º Secretário

Danielo Ferreira Mendes

2º Secretário

Deneval Miranda Vieira

1º Tesoureiro

José Alexandre Abreu de Lacerda

2º Tesoureiro

Emílio Messias Horst

Presidente do Conselho Fiscal

Celso Furtado Ferreira

Diretor do Conselho Regulador

Afonso Danizete Abreu de Lacerda

Instituições apoiadoras da IG CAPARAÓ para CAFÉS:

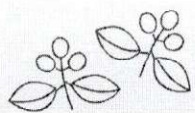
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Instituto Federal do Espírito Santo – IFES

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

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

Prefeituras Municipais da Região do Caparaó





CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM "CAPARAÓ" PARA CAFÉ

CAPÍTULO I – CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO NOME GEOGRÁFICO "CAPARAÓ"

Art. 1º – Do Objeto do Documento

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

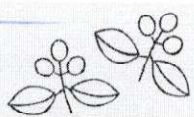
Art. 2º – Da Descrição do Produto da Denominação de Origem "CAPARAÓ"

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

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

Art. 3º – Do Substituto Processual da Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café

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





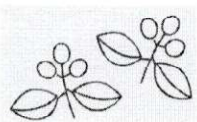
Art. 4º – Da Pessoa Jurídica Solicitante da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café

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

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

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

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





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

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

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

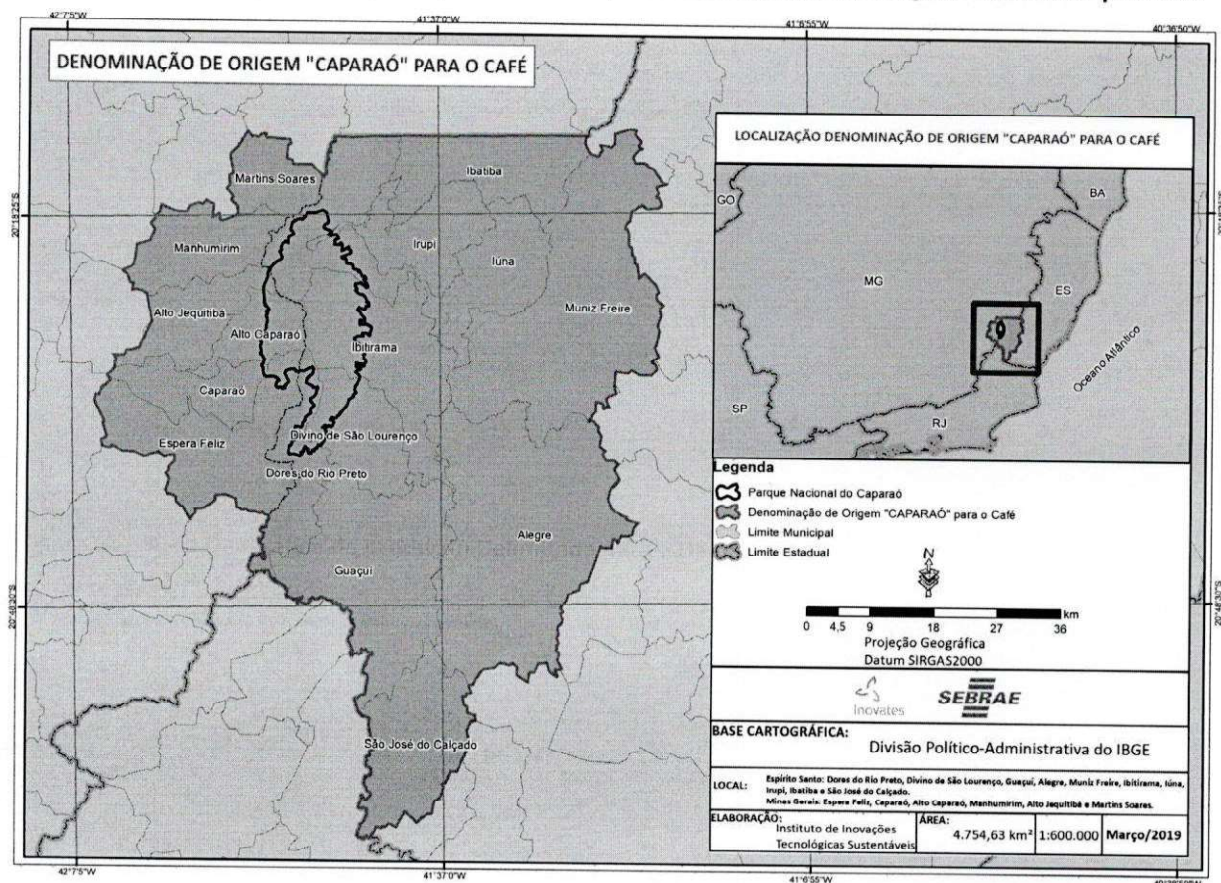
Estão autorizados ao uso da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café todos os produtores que estiverem estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, que obedeçam ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições aprovadas pelo Conselho Regulador.

Art. 7º – Da Delimitação da Área de Produção

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



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



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

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

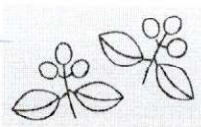
Art. 9º – Das Condições e Proibições para a Utilização da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café

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

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

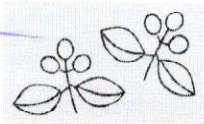



- I. A Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição nominativa ou gráfica;
- II. A Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café somente poderá ser utilizada pelas pessoas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





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





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

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

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

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

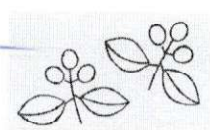

- I. Os membros deverão receber instruções sobre o estatuto da APEC, ficando estes a par de seus respectivos deveres e direitos como tais conselheiros;
- II. Cabem aos demais conselheiros membros, a advertência, notificação e ou exclusão pela maioria dos votos do colegiado, quando for o caso, de membros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



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

Art. 11 – Das Obrigações do Conselho Regulador

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





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

Art. 12 – Dos Registros

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

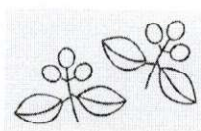
- I. Cadastro atualizado dos produtores rurais da Denominação de Origem "CAPARAÓ" para café;
- II. Cadastro atualizado das propriedades, de área de produção e capacidade produtiva dos plantios de cafés, durante a vigência da autorização do produtor;
- III. Demais medidas normativas necessárias ao controle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

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

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

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

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





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

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

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

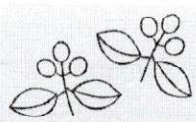


Art. 15 – Das Sanções Previstas quanto à Utilização da Denominação de Origem “CAPARAÓ” para café

Caso haja descumprimento do presente caderno de especificações técnicas:

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

Art. 16 – Da Rastreabilidade





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

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

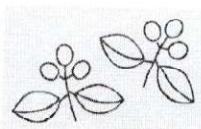


- II. Norma de rotulagem para o selo de controle nas sacarias, embalagens, rótulos, tags e/ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos, sejam sacarias, embalagens comuns e a vácuo ou outros modelos; em rótulos ou no romaneio de controle do produto;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



Nº 000001

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





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

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

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

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

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

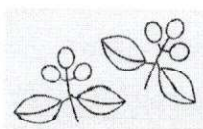
Art. 18 – Dos Casos Omissos do Presente Caderno de Especificações Técnicas

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

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

Art. 19 – Do Café do Denominação de Origem "CAPARAÓ"

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





Art. 20 – Dos Fatores Naturais do CAPARAÓ

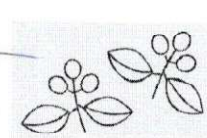

Os fatores naturais que contribuem para a caracterização do café na Denominação de Origem Caparaó são uma interação de:

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

Art. 21 – Dos Fatores Humanos do CAPARAÓ

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

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





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

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

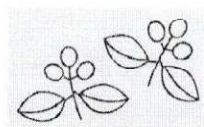
Por influência dos fatores naturais e humanos, o café do Caparaó apresenta características próprias, descritas por:

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

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

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

Art. 24 – Das Condições de Cultivo





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

Art. 25 – Da Escolha da Área

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

Art. 26 – Da Amostragem de Solo

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

Art. 27 – Do Preparo da Área

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

Art. 28 – Do Espaçamento



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

Art. 29 – Do Plantio

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

Art. 30 – Da Adubação e Calagem

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

Art. 31 – Dos Manejos

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

Art. 32 – Da Colheita

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

Art. 33 – Da Pré-Limpeza

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



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

Art. 34 – Do Pré-Processamento por Via Seca

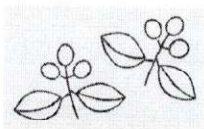
O café, depois da colheita é submetido imediatamente aos processos de separação das impurezas, que podem ser feitos por peneiramento manual, ventilação forçada ou, ainda, por separadores de ar e peneira (máquinas de pré-limpeza). Após a retirada das impurezas, o café passa pelo separador hidráulico (lavador),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

Art. 35 – Do Pré-Processamento por Via Úmida

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

Art. 36 – Do Sistema de Secagem do Café

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





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

Art. 37 – Do Manejo do Terreiro Convencional

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

Art. 38 – Da Secagem Artificial (em secadores)

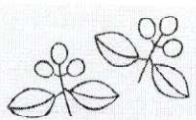
Pode ser realizada em secadores mecânicos rotativos, verticais ou secadores de caixa em alvenaria. Podendo-se combinar a secagem artificial com a secagem em terreiro. Devem ser utilizados somente secadores com fornalha de fogo indireto (trocaador de calor) ou queimador de gás, para evitar que o café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

Art. 39 – Do Armazenamento

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

Art. 40 – Do Beneficiamento

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

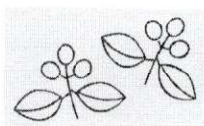




ser realizada o mais próximo possível da época de comercialização, para que o produto possa manter suas características originais.

Guaçuí - ES, 24 de setembro de 2020


Jorge Araújo Santos
Presidente
APEC





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
COORDENACAO DE INDICACAO GEOGRAFICA - CIG
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo B, Sala 110 - Bairro Zona Cívico-Administrativa - DF, CEP
70043-900

Tel: 61 3218-2237 E-mail: - <http://www.agricultura.gov.br>

NOTA TÉCNICA Nº 1/2019/CIG/DCPRO/SDI/MAPA

PROCESSO Nº 21018.002263/2018-71

**INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
CAPARAÓ**

INTERESSADO: Associação de Produtores de Cafés Especiais do Caparaó - APEC

1. **ASSUNTO**

1.1. Instrumento oficial (IO) que delimita a área geográfica em conformidade com o artigo 7º da Instrução Normativa INPI nº 95/2018.

2. **REFERÊNCIAS**

2.1. Ofício APEC, de 15 de junho de 2018.

3. **SUMÁRIO EXECUTIVO**

Nome: Caparaó.

Produto: Café da espécie *Coffea arabica*, em grãos verdes (café cru), industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído.

Espécie: Denominação de Origem.

A APEC solicitou a este Ministério a emissão de instrumento oficial com a delimitação da área geográfica do Caparaó para o produto café, em conformidade com o inciso VIII, do artigo 7º, da IN INPI nº 95/2018, visando compor o pedido de registro da *Denominação de Origem* “Caparaó” para o produto café.

4. **CONTEXTUALIZAÇÃO**

4.1. **Apresentação da área e do produto**

A região “Caparaó”, objeto de pedido de reconhecimento de Indicação Geográfica (IG) na espécie Denominação de Origem (DO), está localizada na divisa dos estados de Minas Gerais e Espírito Santo, na área do bioma Mata Atlântica, no domínio morfoclimático dos Mares de Morro, onde se localiza a Serra do Caparaó. A área da IG abrange os terrenos nas imediações do Parque Nacional do Caparaó (zona de amortecimento do referido parque), sendo composta pela totalidade do território de 16 municípios, dez deles no Espírito Santo e seis em Minas Gerais, que são: Dolores do Rio Preto, Divino de São Lourenço, Guaçuí, Alegre, Muniz Freire, Ibitirama, Iúna, Irupi, Ibatiba e São José do Calçado, no Espírito Santo; Espera Feliz, Caparaó, Alto Caparaó, Manhumirim, Alto Jequitibá e Martins Soares, em Minas Gerais. A área territorial total delimitada é de 4.754,63 Km².

Nessa área delimitada, a topografia é bem acidentada, com muitas áreas em altitudes superiores a 800 metros, predominando um relevo ondulado a montanhoso, clima tropical de altitude, com verão chuvoso e inverno frio e seco.

Dentro da área delimitada da IG, encontra-se a área do Parque Nacional do Caparaó, criado pelo Decreto 50.646/1961, cujos limites foram definidos pelo Decreto s/nº de 20/11/1997. Esse parque possui uma área de aproximadamente 31,8 mil hectares (318 Km²), segundo informação disponível no portal do ICMBio/PARNA Caparaó na internet. Ressalva-se que nessa área do parque não pode ser praticada nenhuma atividade agropecuária, pois o objetivo desse tipo de unidade de conservação é a preservação de ecossistemas naturais, sendo permitido alguns usos com finalidades específicas, consoante disposto no Art. 11 da Lei 9.985/2000, que institui o Sistema Nacional de Unidade de Conservação da Natureza. Por esse motivo, a área da IG abrange as imediações do Parque (zona de amortecimento), nas quais podem ser desenvolvidas as atividades agropecuárias.

O produto a ser protegido é **café**, da espécie *Coffea arabica*, na seguinte forma: café em grãos verdes (café cru), café industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído.

4.2. Descrição dos fatores considerados na delimitação da área

Os fatores identificados para definição da área de abrangência da DO Caparaó foram os seguintes:

4.2.1. Condições edafoclimáticas (fatores naturais)

O Caparaó apresenta condições edafoclimáticas favoráveis ao cultivo de café arábica, considerando o relevo acidentado com altitudes elevadas, clima com temperaturas amenas e marcado por dois períodos (seco e chuvoso) e existência de solos propícios ao cultivo da cultura.

A maior parte do território do Caparaó possui tipo de relevo classificado como ondulado, forte ondulado e montanhoso, sendo muito dissecado por ação das chuvas, impossibilitando a mecanização como ocorre em outras regiões brasileiras. Todos os municípios que constam da área delimitada possuem terrenos em altitudes superiores a 800 metros, onde se cultiva o café com melhores resultados em termos de produtividade e qualidade. De acordo com Souza et al. (2017), citado por APEC (2019), mais de 57% de lavouras de café estão em terrenos com tipo de relevo forte ondulado e 26% no tipo montanhoso. Em razão dessa topografia acidentada, ainda segundo Souza et al. (2017), há diversos microclimas derivados do inter-relacionamento da temperatura, umidade e luz e, de um modo geral, os produtores escolhem áreas mais ensolaradas para implantação de suas lavouras, estando 84% delas localizadas em face soalheira.

Na área delimitada da IG predomina o clima do tipo Cwb, tropical de altitude, segundo classificação climática de Köppen, apresentando verão chuvoso (novembro a janeiro) e inverno frio e seco (junho a agosto). A pluviosidade média anual varia de 1.200 a 1.600 mm e a temperatura média anual, de 19 a 22°C (CAMPANHA et al., 2017 apud APEC, 2019). Podem ocorrer temperaturas próximas ou abaixo de zero graus Celsius em áreas de lavouras, o que distingue o Caparaó de outras regiões brasileiras produtoras de café. Nas áreas de montanhas durante o inverno, as baixas temperaturas e baixa umidade relativa do ar favorecem o processo de secagem do café. De acordo com Assis et al. (2017), citado por APEC (2019), que realizaram o zoneamento agroclimatológico para a cultura do café no território rural do Caparaó em terras capixabas, a maior parte desse território está apto ao cultivo de café arábica. Devido às condições semelhantes de clima e relevo, infere-se o mesmo em relação à parte mineira do território do Caparaó. Ademais, foram apresentados laudos de análise sensorial do produto final de produtores de ambos os estados atestando as características específicas do produto da DO, conforme anexos do Documento da APEC (2019).

Os solos existentes na região da IG estão classificados em quatro categorias, sendo elas: Neossolo Litólico, Cambissolo háplico, Latossolo Vermelho-Amarelo e Argissolo Vermelho-Amarelo. Nestes dois últimos, mais profundos e intemperizados, a cafeicultura se desenvolve melhor.

4.2.2. Modo de cultivo de café na região e o saber fazer (fatores humanos)

O cultivo do café no Caparaó é desenvolvido, em sua maioria, em pequenas propriedades rurais, por agricultores familiares. As condições de relevo da região foram determinantes para influenciar a forma como foi desenvolvida a cultura cafeeira. Em decorrência de uma topografia muito acidentada, a mecanização não se mostrou possível, sendo a colheita feita de forma manual e a implantação de novas lavouras se dando em curvas de nível, de modo a evitar a erosão hídrica. Sendo assim, foi desenvolvido na região um saber fazer específico, passado de geração em geração, no trato com a cultura do café, o qual veio, ao longo do tempo, incorporando avanços técnicos na busca da melhoria da qualidade e produtividade.

Atualmente, de acordo com APEC (2019), 90% das propriedades possuem até um módulo fiscal, com lavouras plantadas em nível nas encostas, maior aporte de tecnologias e uso racional de insumos, colheita manual (derriça completa ou seletiva) ou por pequenas derriçadeiras motorizadas, processamento de café natural ou descascado/despulpado, secagem em terreiros de cimento ou em pequenos secadores e armazenamento em tulhas. Portanto, o modo de produzir o café na região vem incorporando técnicas que vão se adaptando às condições ambientais presentes, com implantação de lavouras nas encostas dos morros e procedimentos de colheita e pós-colheita que buscam garantir a qualidade do produto. Dessa forma, criou-se um sistema de produção de cafés que apresenta diferenças em relação a outras regiões cafeeiras do país, em função da adaptação do modo de cultivo às condições ambientais existentes.

4.3. **Justificativa dos critérios selecionados para delimitação da área**

O Caparaó possui um conjunto de condicionantes ambientais – relevo ondulado a montanhoso, altitudes elevadas, clima caracterizado pela existência de um verão chuvoso e um inverno seco, com temperaturas médias amenas e solos propícios ao cultivo – favoráveis ao cultivo do café arábica na maior parte do seu território. Tais condições favoreceram o surgimento e desenvolvimento do cultivo cafeeiro na região, adaptado às condições naturais existentes, distintas de muitas outras regiões do país. Aliada a essas condições, verifica-se a existência de cultivo de café na área delimitada. Nesta, existem áreas plantadas de café, em diferentes proporções entre os municípios, demonstrando a manutenção da tradição no cultivo dessa cultura.

Por se tratar de uma Denominação de Origem, a influência conjunta dos fatores naturais e humanos no produto “café” foi o principal fator considerado, pois se evidencia que se trata de um produto com características derivadas das influências do meio geográfico e que vem tendo o seu diferencial reconhecido no mercado, tanto nacional como internacional.

5. **ANÁLISE TÉCNICA**

5.1. **Crítérios *versus* espécie de IG requerida**

Os critérios selecionados para a delimitação da área da Indicação Geográfica (IG) “Caparaó”, para o produto “café arábica”, são aqueles relacionados às evidências da influência do meio geográfico, considerando os fatores naturais e humanos, nas características do produto, e na existência de produtores exercendo o cultivo. Assim sendo, evidencia-se o enquadramento da IG na espécie Denominação de Origem, em consonância com o §2º, do Art. 2º da IN INPI 95/2018.

5.2. **Avaliação dos limites da área**

A área delimitada para a IG abrange os territórios nas imediações do Parque Nacional do Caparaó, na área da Serra do Caparaó, caracterizado por uma topografia acidentada, com altitudes elevadas (sendo acima de 800 metros na sua maior parte). Devido ao relevo movimentado, apresentando consideráveis variações altimétricas dentro das próprias propriedades rurais, os limites da Denominação de Origem foram definidos de acordo com o limite político-administrativo dos municípios. A não opção pelo critério “altitude” como delimitador da área deveu-se ao fato de que, normalmente, em muitas propriedades rurais, é feito o cultivo

das plantas nos morros, enquanto que as infraestruturas de pós-colheita (lavadores, despulpadores, terreiros de secagem, dentre outros) encontram-se nas cotas altimétricas mais baixas, próximas às residências dos produtores. Também são verificadas estruturas de beneficiamento, armazenamento e industrialização de café em áreas de menores altitudes.

Os seis municípios mineiros constantes na área delimitada da IG estão localizados na região da zona da mata mineira, atualmente designada como Matas de Minas, na porção sudeste do estado de Minas Gerais. Neste estado, apenas esses municípios estão localizados na área de influência direta do Parque Nacional do Caparaó, com as condições edafoclimáticas características do Caparaó e produção de café associado à origem “Caparaó”. Não foram verificadas essas condições nos demais municípios do estado.

Os dez municípios capixabas constantes na área delimitada da IG estão localizados na microrregião de planejamento do Caparaó, instituída pela Lei nº 9.768/2011. Nessa microrregião, além dos municípios que constam na área da IG, existe o município de Bom Jesus do Norte. Entretanto, este não entrou na área da IG pelo fato de estar um pouco mais afastado da área de influência do Parque Nacional do Caparaó, possuindo algumas condições edafoclimáticas distintas, e por não possuir produção de cafés arábicas especiais.

Portanto, a delimitação da área do “Caparaó” para fins de pedido de reconhecimento da DO apresenta conformidade com os critérios técnicos adotados, tendo em vista que não foram evidenciados, nem no Espírito Santo nem em Minas Gerais, outros municípios com condições edafoclimáticas semelhantes, nas imediações do Parque Nacional do Caparaó, e que apresentem produção de café arábica associado ao nome “Caparaó”.

6. DOCUMENTOS RELACIONADOS

6.1. Anexo I - Mapa DENOMINAÇÃO DE ORIGEM "CAPARAÓ" PARA O CAFÉ.

7. PARECER TÉCNICO

A delimitação da área geográfica da DO Caparaó apresenta conformidade, em função da existência de tradição no cultivo de café na região e de condições físico-ambientais favoráveis que estão presentes na área delimitada. Isso vem influenciando no reconhecimento da região como produtora de cafés especiais, conferindo-lhe uma reputação no mercado nacional e internacional. A existência desse conjunto de fatores, em especial das condições edafoclimáticas, associando o nome “Caparaó” ao produto café, não foi verificada além dos limites da área demarcada. Assim sendo, para fins de depósito do pedido de reconhecimento da IG no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), os limites da Indicação Geográfica em questão abrangem as áreas de dez municípios no Espírito Santo e seis em Minas Gerais, conforme descrito no tópico “**CONTEXTUALIZAÇÃO**” desta nota técnica, cuja representação espacial encontra-se no mapa “DENOMINAÇÃO DE ORIGEM "CAPARAÓ" PARA O CAFÉ” no Anexo I.

8. REFERÊNCIAS

APEC. **Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem “Caparaó” para Café.** 2019.

APEC. **Elementos que identificam a influência do meio geográfico na qualidade ou característica do produto incluindo fatores naturais e humanos da Denominação de Origem “Caparaó” para o café.** 2019.

BRASIL. **Decreto s/nº, de 20 de novembro de 1997.** Disponível em:

<http://www.icmbio.gov.br/parnacaparao/images/stories/Legislacao/Decretos_de_Limites.pdf>. Acesso em: 19 mar. 2019.

BRASIL. **Decreto 50.646, de 24 de maio de 1961**. Disponível em:
<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/Antigos/D50646.htm>. Acesso: 19 mar. 2019.

BRASIL. **Lei 9.279, de 14 de maio de 1996**. Disponível em:
<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm>. Acesso em: 17 out. 2018.

BRASIL. **Lei 9.985, de 18 de julho de 2000**. Disponível em:
<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L9985.htm>. Acesso em: 19 mar. 2019.

BRASIL. INPI. **IN 95, de 28 de dezembro de 2018**. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/noticias/inpi-aprova-in-para-registro-de-indicacoes-geograficas/IN952018publicadanaRPI2504de02012019.pdf>>. Acesso em: 10 jan. 2019.

ESPÍRITO SANTO. **Lei 9.768, de 26 de dezembro de 2011**. Disponível em:
<<http://www3.al.es.gov.br/Arquivo/Documents/legislacao/html/LO9768.html>>. Acesso em: 08 mar. 2019.

ICMBIO. Parque Nacional do Caparaó. Portal na internet. Disponível em:
<<http://www.icmbio.gov.br/parnacaparao/>>. Acesso em: 19 mar. 2019.



Documento assinado eletronicamente por **EUDOXIO ANTONIO BATISTA JUNIOR, Geógrafo(a)**, em 20/03/2019, às 14:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



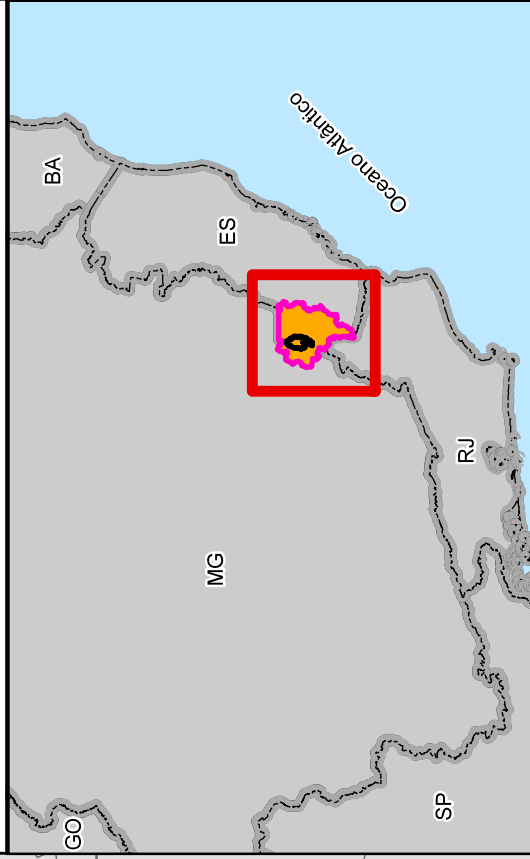
Documento assinado eletronicamente por **PATRICIA METZLER SARAIVA, Coordenador (a) de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários**, em 20/03/2019, às 14:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6788965** e o código CRC **3B222F16**.

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM "CAPARAÓ" PARA O CAFÉ

LOCALIZAÇÃO DENOMINAÇÃO DE ORIGEM "CAPARAÓ" PARA O CAFÉ



Legenda

- Parque Nacional do Caparaó
- Denominação de Origem "CAPARAÓ" para o Café
- Limite Municipal
- Limite Estadual



Projeção Geográfica
Datum SIRGAS2000



BASE CARTOGRÁFICA:

Divisão Política-Administrativa do IBGE

LOCAL: Espírito Santo: Dorés do Rio Preto, Divino de São Lourenço, Guaçuí, Alegre, Muniz Freire, Ibitirama, Iúna, Irupí, Ibatiba e São José do Calçado.
Minas Gerais: Espera Feliz, Caparaó, Alto Caparaó, Manhumirim, Alto Jequitibá e Martins Soares.

ELABORAÇÃO: Instituto de Inovações Tecnológicas Sustentáveis	ÁREA: 4.754,63 km ²	1:600.000	Março/2019