



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
BR 412020000004-0

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: Matas de Rondônia

Espécie: Denominação de Origem
Natureza: Produto
Produto/Serviço: Café em grãos robustas amazônicos
País: Brasil

Apresentação da Indicação Geográfica:



Delimitação da área geográfica:

A área da Denominação de Origem "Matas de Rondônia" está localizada entre os paralelos 10° e 14° Sul e os meridianos 60° e 64° Oeste, abrangendo a totalidade dos territórios dos seguintes municípios do estado de Rondônia: Alta Floresta D'Oeste, Alto Alegre dos Parecis, Alvorada D'Oeste, Cacoal, Castanheiras, Espigão D'Oeste, Ministro Andreazza, Nova Brasilândia D'Oeste, Novo Horizonte do Oeste, Primavera de Rondônia, Rolim de Moura, Santa Luzia D'Oeste, São Felipe D'Oeste, São Miguel do Guaporé, Seringueiras.

Data do Depósito: 23 de março de 2020

Data de Concessão: 01 de junho de 2021

Requerente: CAFERON Cafeicultores Associados da Região Matas de Rondônia.

Rio de Janeiro, 21 de junho de 2023.

Denise Thiengo Santos
Chefe de Seção
Portaria nº800/2016



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Indicação Geográfica

Matas de Rondônia

Denominação de Origem

Produto

Café em grão “Robustas Amazônicas”

Sumário

1 INTRODUÇÃO	3
Descrição das qualidades e características intrínsecas do café.....	3
2 REGRAS E REQUISITOS	5
2.1 Produtor (a)	5
2.2 Propriedade	6
2.3 Produto	6
3 ESTRUTURAS DE CONTROLE	6
3.1 Associação CAFERON	6
3.1.1 Conselho Regulador da Indicação Geográfica - CAFERON	7
3.2 Classificadores de café	7
3.3 Laboratórios de classificação de café	7
3.4 Armazéns	7
3.5 Auditorias	8
3.6 Entidades parceiras	9
4 FLUXOGRAMAS	9
5 SANÇÕES E PENALIDADES	10
6 ANEXOS	10
6.1 Itens Fundamentais do Currículo de Sustentabilidade do Café – CSC	11
6.2 Laudo de Classificação Física e Avaliação Sensorial	13
6.3 Certificado de Qualidade e Origem do Café Matas de Rondônia	14
6.4 Lacre de Certificação para as sacas	15

1 - INTRODUÇÃO

O Caderno de Especificações Técnicas é o conjunto de regras e requisitos que devem ser cumpridos pelos cafeicultores, cujas propriedades estejam localizadas na região delimitada denominada "Matas de Rondônia", para caracterizar café em grão "Robustas Amazônicas" da espécie *Coffea canephora* de sua produção, como produto de Indicação Geográfica.

Determina os procedimentos que o cafeicultor deverá obedecer em sua propriedade, na produção, no produto e em seu armazenamento, para obter a chancela de café de Indicação Geográfica, enquadrado nos padrões de qualidade definidos para caracterizar essa diferenciação.

Uma estrutura de controle constituída por classificadores de café, laboratórios de análise de café, armazéns e auditorias especializadas, devidamente credenciadas pela CAFERON - Cafeicultores Associados da Região Matas de Rondônia e sob sua coordenação, serão responsáveis pelas orientações, apoio e controle da aplicação das regras e requisitos.

O presente Caderno de Especificações Técnicas foi elaborado pelo Conselho Regulador da Indicação Geográfica, instância de gestão que compõe a estrutura de governança da CAFERON, e posteriormente aprovado em Assembleia Geral de seus associados, realizada em 05.09.2019.

Nome Geográfico - Matas de Rondônia


Denominação do Produto – Café em grão Robustas Amazônicas (*Coffea canephora*)

Delimitação Geográfica – Municípios de Alta Floresta D'Oeste, Alto Alegre dos Parecis, Alvorada D'Oeste, Cacoal, Castanheiras, Espigão D'Oeste, Ministro Andreazza, Nova Brasilândia D'Oeste, Novo Horizonte do Oeste, Primavera de Rondônia, Rolim de Moura, Santa Luzia D'Oeste, São Felipe D'Oeste, São Miguel do Guaporé e Seringueiras.

Modalidade de Indicação Geográfica - Denominação de Origem

Descrição das qualidades e características intrínsecas do café em grão produzido, que se devem essencialmente ao meio geográfico, fatores naturais e humanos e processo de produção:

Condições Edafoclimáticas - A Região localiza-se numa faixa de transição entre os domínios morfoclimáticos Amazônico e Cerrado e sob suas influências determinando o seu clima, do tipo Aw – Tropical, tem estação seca de inverno. Cujas plantações de café encontram-se implantadas em solos da ordem de latossolos, argilossolos e nitrossolos, profundos e drenados, com boa capacidade de armazenamento de água, situados em paisagem de relevos de média e baixa declividade, facilitando a adoção de mecanização.



**CAFEICULTORES ASSOCIADOS
DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA**

Atributos genéticos e humanos - A diferenciação de outras regiões cafeeiras do Brasil, pelas condições edafoclimáticas típicas da Amazônia, alia-se ao fator primordial que é a base genética das plantas, de natureza híbrida a partir de clones selecionados ao longo de anos pelos produtores locais, que tem em sua história o vínculo com a seleção de materiais genéticos superiores e o saber fazer técnico. A combinação das condições edafoclimáticas, genética, ambiente e manejo, realizada por cafeicultores de inúmeros perfis, familiar, indígenas, orgânicos e empresarial, os tornaram protagonistas das ações de desenvolvimento e extensão rural que originaram um produto único conhecido como Robustas Amazônicos, de características únicas de produção e qualidade da bebida.

Processo de produção do saber fazer - A prática da implementação do conjunto de recomendações de manejo e de boas práticas agrônômicas do plantio à colheita, quando adotadas pelos cafeicultores, resultam na garantia da obtenção de produtos com as características de qualidade definidas neste Caderno de especificações técnicas, que podem requisitar o reconhecimento da Indicação Geográfica com Denominação de origem.

As principais etapas do sistema de produção, aliadas aos fatores humanos do saber fazer são:

- a) O cultivo é a partir de plantas originadas de mudas dos clones selecionados produzidos pelos próprios produtores ou adquiridas de viveiristas especializados e oficialmente registrados pela autoridade sanitária estadual. O plantio deve ser efetuado nas épocas adequadas e em espaçamentos entre plantas orientados;
- b) O manejo do solo deve ser de forma conservacionista, evitando-se erosões, lixiviações e controle de ervas daninhas;
- c) Manejo nutricional de forma equilibrada e orientada por amostragens de análises de solo e foliar, no que se refere à calagem e adubação;
- d) A condução das lavouras conduzidas por manejos de podas de formação das plantas e podas de produção;
- e) O controle de pragas e doenças, embora de lavouras pouco suscetíveis pelas condições edafoclimáticas e plantas resistentes, quando necessário, será implementado através de controles químicos e ou biológicos, sempre sob a prescrição e orientação de técnico competente, pautado pelo menor uso possível de defensivos e colheitas respeitando os períodos de carência das aplicações.
- f) As irrigações quando ocorrerem, devem ter seu manejo racional, sempre sob orientação de técnico competente e água originada de uso autorizado por outorgas concedidas pelo poder público.
- g) Os procedimentos de colheita é recomendado que sejam iniciados quando os frutos verdes na planta tenham o máximo de 10% a 15%, sendo o ideal abaixo de 5%. As colheitas podem ser manual, semi-mecanizada ou mecanizada, seletivas ou não, com a recomendação do uso de pano.
- h) Pós colheita e secagem, devem ser evitados cafés fiquem acondicionados em sacas ou amontoados na lavoura por mais de 6 horas, a fim de evitar fermentações indesejadas. No processo seguinte são encaminhados de acordo com as estruturas de cada cafeicultor podendo ser manejados em equipamento tais como lavadores, despulpadores, secadores,

CAFERON

CAFEICULTORES ASSOCIADOS
DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA



terreiros de secagem (de cimento, asfalto, cerâmicas, suspensos).

Quando utilizado secadores mecânicos, estes devem ser de fogo indireto e sua temperatura na massa, nunca deve ultrapassar a 50° celsius. A umidade final recomendável no grão deve se situar entre 10,5% a 12,5%.

- h) A Armazenagem deve ser efetuada em instalações que propiciem em seu interior ocorrência de temperaturas entre 20 °C e 25 °C e valores de umidade relativa próximos de 60%. Não pode ser armazenado próximo a quaisquer outros tipos de produtos. O acondicionamento dependerá se o café está em coco, pergaminho ou beneficiado, podendo ser armazenados a granel em silos ou tulhas, ou de forma convencional, acondicionados em sacarias ou big-bags. O ideal é que a armazenagem do café em coco ou pergaminho, estenda-se por no mínimo 15 dias, para então o produto ser beneficiado. Pois, nesse período, ocorre estabilização de transformações químicas e de propriedades físico-químicas associadas à qualidade da bebida.

Qualidades e características intrínsecas do grão de café – O manejo e implementação adequada e cuidadosa dos processos de produção, em combinação com os demais fatores elencados acima, proporcionam as condições ideais para obtenção do perfil sensorial dos grãos dos cafés caracterizados pela presença dos descritores: doce, chocolate, amadeirado, frutado, especiaria, raiz e herbal e notas acima de 80 pontos baseados na metodologia da SCA – Specialty Coffee Association. Caracterizando o seu diferencial de grãos produzidos em ambiente de verdadeiro *terroir amazônico*.

2 - REGRAS E REQUISITOS

A CAFERON, entidade representativa dos cafeicultores, na condição de substituto processual junto ao INPI, responsável pelo depósito do pedido de registro da IG e pela sua gestão, fará a operacionalização do cumprimento das regras e requisitos obrigatórios do presente Caderno de Especificações Técnicas, pelos cafeicultores na obtenção da Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem e sob o acompanhamento, supervisão e auditoria do Conselho Regulador.

A adesão ao uso da IG Denominação de Origem é de “caráter voluntário” pelos cafeicultores localizados na área geográfica delimitada.

2.1 Produtor (a)

- a) Ter a produção de café localizada dentro da área da Indicação Geográfica Matas de Rondônia.
- b) Cultivar cafés da espécie *Coffea canephora* – Robustas Amazônicos. Espécie oficial da Indicação Geográfica Matas de Rondônia.
- c) Se cadastrar no sistema de gerenciamento da Indicação Geográfica Matas de Rondônia, da CAFERON.
- d) Assinar termo de compromisso em cumprir as regras estabelecidas no Caderno de Especificações Técnicas da Indicação Geográfica Matas de Rondônia.

2.2 Propriedade

- a) Registro da propriedade no Cadastro Ambiental Rural – CAR.
- b) Estar inserida no Currículo de Sustentabilidade da Plataforma Global do Café – GCP, através do cadastramento no aplicativo CSC app e atender integralmente aos itens mandatórios/proibidos do Currículo, especificados no anexo 1 deste Caderno de Especificações Técnicas.
- c) Permitir a realização de monitoramento e auditoria de verificação das regras do Caderno de Especificações Técnicas.

2.3 Produto

- a) Cafés com pontuação mínima de 80 pontos baseados na metodologia da SCA – *Specialty Coffee Association*.
- b) Acondicionados em embalagens sempre novas de primeiro uso, identificadas com o Selo da Denominação de Origem, podendo ser sacaria de juta, *bag*, de papel, papelão ou similares.
- c) Os cafés devem ser armazenados somente e exclusivamente em armazéns de empresas e ou produtores, devidamente credenciados pela CAFERON.

3 - ESTRUTURAS DE CONTROLE

Estruturas e apoio de entidades parceiras envolvidas, com o objetivo de garantir a confiança no cumprimento, aplicação e controle das normas deste Caderno de Especificações Técnicas.

3.1 Associação CAFERON

- a) Gestão administrativa, financeira, operacional e jurídica da indicação geográfica.
- b) Manter banco de dados gerais de informação dos processos de enquadramento, dos lotes certificados com a Indicação Geográfica para controle, auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização dos produtos.
- c) Manter amostras dos produtos certificados por dois anos.
- d) Criar “*website*” na internet para acesso geral, dando maior transparência e credibilidade às informações.
- e) Estabelecer convênios com organizações, entidades e empresas parceiras.

CAFERON

CAFEICULTORES ASSOCIADOS
DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA



- f) Credenciar classificadores, laboratórios, auditorias, armazéns e prestadores de serviços.

3.1.1 Conselho Regulador da Indicação Geográfica - CAFERON

- Regular, ajustar, avaliar, recomendar, aplicar sanções e penalidades previstas, alterar os normativos do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação Geográfica Matas de Rondônia.

3.2 Classificadores de café

- a) Assinar termo de credenciamento junto à CAFERON, com dados cadastrais necessários.
- b) Possuir certificação de classificador *R-Grader* do CQI - *Coffee Quality Institute*, ou de entidade representante no Brasil.

3.3 Laboratórios de classificação de café

- a) Possuir habilitação do Ministério da Agricultura e ou credenciamento pela ABIC - Associação Brasileira da Indústria do Café.
- b) Possuir classificadores que detenham os requisitos exigidos pela CAFERON.
- c) Assinar termo de credenciamento junto a CAFERON, com dados cadastrais necessários, quando se tratar de laboratórios privados.
- d) Assinar termo de Cooperação junto à CAFERON, quando se tratar de laboratórios de instituições públicas no caso, IFRO - Instituto Federal de Rondônia e IDARON - Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia.

3.4 Armazéns

- a) A Unidade armazenadora deve estar localizada dentro da área da Indicação Geográfica Matas de Rondônia.
- b) A Unidade deverá ser credenciada junto a CONAB. Exceto armazém do próprio produtor na propriedade.
- c) Estar devidamente regularizada nos órgãos municipais, estaduais e federais.
- d) Apresentar condições de armazenagem adequadas para manter a boa conservação do produto com temperatura e umidade relativa adequadas, dotado de boa ventilação, proteção contra a luz natural, livre de goteiras, iluminação artificial e piso que não permita a passagem de umidade.

**CAFEICULTORES ASSOCIADOS
DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA**

- e) Possuir balança para pesagem de caminhões e balanças internas aferidas pelo INPM¹. Exceto armazém do próprio produtor na propriedade.
- f) Os cafés devem ser armazenados sobre paletes a 10 cm do piso e ou sobre lona plástica.
- g) Local de armazenagem exclusivo para cafés do Programa de Indicação Geográfica, devidamente demarcados.
- h) Os lotes de cafés assinalados com a Indicação Geográfica, armazenados, devem ser identificados com etiquetas, com informações de produtor, propriedade, quantidade e número da certificação.
- i) Assinar termo de credenciamento junto a CAFERON, com dados cadastrais necessários.
- j) A verificação das condições, para o credenciamento junto a CAFERON será realizada por empresas ou profissionais indicados pela CAFERON e os custos envolvidos serão por conta dos proprietários da unidade armazenadora

3.5 Auditorias

- Poderão ser realizadas através de convênio de cooperação entre a CAFERON, com:
 - EMATER e GCP - Plataforma Global do Café - Verificação dos cumprimentos das regras de produção e propriedade do Caderno de Especificações Técnicas e Currículo de Sustentabilidade.
 - IDARON – Verificação e auditoria de classificadores, laboratórios e armazéns.
 - Outros Institutos, empresas certificadoras e ou auditores credenciados – auditoria da aplicação dos itens do Caderno de Especificações Técnicas e Currículo de Sustentabilidade

¹ Instituto Nacional de Pesos e Medidas



3.6 Entidades parceiras

Atuarão diretamente na operacionalidade das exigências do Caderno de Especificações Técnicas.

GCP	• Acompanhamento, assessoria e capacitação
EMATER	• Extensão rural, capacitações e assessoria e auditoria das regras do caderno de especificações técnicas referentes a propriedade e produção
EMBRAPA	• Pesquisa e desenvolvimento de plantas e manejo e capacitação
IDARON	• Armazéns, Laboratórios, classificadores, processos de auditoria e capacitação
IFRO	• Laboratórios, classificadores e capacitação
SEBRAE	• Capacitação e treinamento em processos de gestão

4 - FLUXOGRAMAS

1ª fase - se cadastrar

1. Produtor acessa o site www.caferon.org.br
2. Seleciona menu "Indicação Geográfica Matas de Rondônia"
3. Conhece as regras e condições
4. Se decidir participar, faz o cadastramento*
5. Opta por ser associado ou não
6. Imprimir termo de compromisso de cumprimento das regras do Caderno de Especificações Técnicas
7. Assina, escaneia e insere no sistema

**Em até 24 horas o sistema autoriza o cadastramento*

2ª fase - como validar a indicação geográfica do produto

1. Produtor acessa o site www.caferon.org.br
 2. Seleciona menu "Validar a Indicação Geográfica do lote de café"
 3. Conhece orientações de procedimentos e de coleta de amostra
 4. Verifica locais de envio: CAFERON, classificadores e ou laboratórios
 5. Cadastra informações do lote e informa onde remeterá amostra – registra remessa*
- *em até 7 dias recebe os resultados com laudo de classificação (anexo 2)*



**CAFEICULTORES ASSOCIADOS
DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA**

3ª fase - Validação do lote – laudo aprovado

Armazém de Terceiro

1. Transporta o café para o armazém credenciado
2. Retirada de amostra e confirmação ou necessidade de maquirar, com retirada de amostra posterior
3. Armazém encaminha amostra ao laboratório
4. Armazém acessa o site www.caferon.org.br e registra o encaminhamento
5. Laboratório efetua análise, se o café estiver enquadrado na regra da indicação geográfica é expedido o laudo
6. Laboratório acessa o site www.caferon.org.br e registra o laudo
7. CAFERON tem até 48 horas para emitir e encaminhar o certificado de identificação da Denominação de Origem do café (anexo 3) ao armazém e os selos das embalagens (anexo 4).
8. Armazém providencia o envasamento do café com a fixação do selo nas sacarias ou bags e etiquetagem de identificação do lote, armazenando em local apropriado e demarcado
9. CAFERON cadastra o lote para oferta comercial, mediante autorização do produtor, via site

*Armazém, Laboratório e CAFERON, cada um deverá arquivar 300 gr de amostra como contraprova por período de 2 anos

5 - SANÇÕES E PENALIDADES

Serão aplicadas pelo Conselho Regulador, que avaliará a gravidade, sanções e penalidades, se comprovados os casos de:

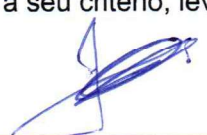
- a) Uso não autorizado e indevido da referência ou signo distintivo e representativo da Denominação de Origem “Matas de Rondônia”;
- b) Descumprimento de legislações ambientais, trabalhistas e sanitárias, que impliquem em possível dano a imagem e reputação da Denominação de Origem “Matas de Rondônia”;
- c) Uso incorreto signo distintivo e representativo conforme definido no manual de uso do signo distintivo da Denominação de Origem “Matas de Rondônia”;

As sanções e penalidades podem ser:

- a) Advertência por escrito, com definição de prazo para regularização, se for o caso;
- b) Punição temporária com suspensão do uso da IG por período determinado conforme o caso e sua respectiva gravidade;
 - b.1) Conforme a gravidade, casos de fraude poderá ocorrer responsabilidade civil e criminal.

Sempre caberá o direito de defesa por parte do infrator, que deverá apresentar sua defesa por escrito e protocolado na CAFERON, dentro de 5 dias úteis após o recebimento da notificação da inconformidade ou infração. Caberá ao Conselho Regulador analisá-lo em 5 dias úteis.

Casos omissos e não previstos, serão submetidos ao Conselho Regulador e este a diretoria da CAFERON que avaliando o caso, poderá a seu critério, levar a apreciação da Assembleia Geral.



6 - ANEXOS

6.1 - Itens Fundamentais do Currículo de Sustentabilidade do Café - CSC



O Currículo de Sustentabilidade do Café (CSC) é um documento de elaboração coletiva construído pela Plataforma Brasil de Sustentabilidade do Café (GCP Brasil) com a participação dos Serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural dos principais estados produtores de Café do Brasil (EMATER-MG, INCAPER-ES, CDRS-SP, EMATER-PR, EMATER-RO), entidades de classe, institutos, associações e organismos de certificação.


O CSC foi baseado no PI-Café da Embrapa (Produção Integrada do Café, publicado como INº 49, de 24 de setembro de 2013) tendo em vista o seu caráter nacional e público e a qualidade deste documento.

O CSC não é e não pretende ser um sistema de certificação, é uma seleção de temas centrais e fundamentais para a atuação em sustentabilidade, tanto do produtor como do técnico/extensionista. É uma referência comum para a aplicação da sustentabilidade nas propriedades de café. O conteúdo do CSC foi construído para ser também uma base de preparação das propriedades para acessar posteriormente sistemas de verificação/certificação com reconhecimento internacional e novos mercados, caso seja a vontade do produtor.

O produtor ao cumprir o CSC será mais sustentável, obtendo mais resultados econômicos, no curto, médio e longo prazo, com gestão mais eficiente, economiza insumos, melhora a produtividade e qualidade do café e controla os custos de produção. Preserva seus recursos naturais, solo e a água com impactos produtivos diminuídos. Outros benefícios são o cumprimento da legislação, maior segurança para trabalhar e uma melhor organização da propriedade.

Itens Proibidos

1. Cultivar café com áreas de proteção ambiental, preservação permanente ou em áreas de desmatamento ilegal, respeitando o Código Florestal Brasileiro vigente e suas exceções (quando se aplicam).
2. Realizar queima de lixo ou resíduos.
3. Lançamento de efluentes líquidos poluentes, incluindo esgoto doméstico, em corpos de água ou no ambiente, sem o devido tratamento.
4. Usar lenha ilegal proveniente de APP (Áreas de Preservação Permanente) e Reserva Legal.




5. Utilizar embalagens de agroquímicos para qualquer outra finalidade.
6. Realizar de maneira ilegal, caça, captura, tráfico e pesca de animais e plantas silvestres.
7. Utilizar material propagativo de origem desconhecida (que não tenha origem de materiais legalmente autorizados).
8. Utilizar fontes de nutrientes de origem industrial ou de resíduos urbanos com nível de metais pesados acima do permitido pela legislação vigente. Para adubos e calcário solicitar análise do fabricante.
9. Usar agroquímicos sem registro para a cultura do café no Brasil.
10. Aplicação de agroquímicos por pessoas que não receberam treinamento.
11. Manuseio e aplicação de agroquímicos sem equipamentos de proteção individual (EPI).
12. Formas ilegais de trabalho infantil e trabalho forçado.
13. Praticar discriminação de raça, sexo, religião, estado civil e afiliação política.
14. Lavagem de EPI em casa ou no mesmo local que se lava roupas

O aplicativo do currículo de sustentabilidade do café (CSC app)

O Aplicativo do Currículo de Sustentabilidade do Café (CSC App) é uma das ferramentas de gestão de sustentabilidade desenvolvida pela Plataforma Brasil de Sustentabilidade do Café (GCP Brasil) disponível para uso em *notebooks* (Windows), *tablets* ou *smartphones* (Android e IOS), e possibilita:

- Avaliar e comprovar a melhoria contínua na propriedade.
- Avaliar a implementação das práticas do CSC e Indicadores de Sustentabilidade.
- Melhorar rentabilidade, qualidade de vida, estabilidade produtiva e sustentabilidade (visão de longo prazo).
- Conhecer para direcionar recursos com precisão.
- Diminuir impactos de produção.
- Gerar 25 relatórios de situação e evolução, comparação entre diferentes regiões cafeeiras.
- Incluir dados off-line.



6.2 - Laudo de Classificação Física e Avaliação Sensorial



Laudo de Classificação Física e Avaliação Sensorial Report of Physical Classification and Sensory Evaluation

ROBUSTAS AMAZÔNICAS

1. Informações Gerais

Nome:

Endereço:

CEP:

Cidade:

UF:

2. Características Físicas

1. Cor:

2. Tamanho:

3. Forma:

4. Textura:

5. Densidade:

6. Cor:

7. Tamanho:

8. Forma:

9. Textura:

10. Densidade:

11. Cor:

12. Tamanho:

13. Forma:

14. Textura:

15. Densidade:

3. Avaliação Sensorial - Método de Avaliação por Perfil de Qualidade Sensorial

3.1. Avaliação Sensorial

3.1.1. Cor:

3.1.2. Tamanho:

3.1.3. Forma:

3.1.4. Textura:

3.1.5. Densidade:

3.1.6. Aroma:

3.1.7. Sabor:

3.1.8. Acidez:

3.1.9. Doçura:

3.1.10. Amargor:

3.1.11. Adstringência:

3.1.12. Umami:

3.1.13. Outros:

3.1.14. Total:

3.1.15. Avaliação Geral:

3.1.16. Observações:

3.1.17. Assinatura:

3.1.18. Data:

3.1.19. Local:

3.1.20. Assinatura:

3.1.21. Data:

3.1.22. Local:

3.1.23. Assinatura:

3.1.24. Data:

3.1.25. Local:

3.1.26. Assinatura:

3.1.27. Data:

3.1.28. Local:

3.1.29. Assinatura:

3.1.30. Data:

3.1.31. Local:

3.1.32. Assinatura:

3.1.33. Data:

3.1.34. Local:

3.1.35. Assinatura:

3.1.36. Data:

3.1.37. Local:

3.1.38. Assinatura:

3.1.39. Data:

3.1.40. Local:

3.1.41. Assinatura:

3.1.42. Data:

3.1.43. Local:

3.1.44. Assinatura:

3.1.45. Data:

3.1.46. Local:

3.1.47. Assinatura:

3.1.48. Data:

3.1.49. Local:

Janderson Dalazen
Coordenador de Qualidade
Associação dos Cafeicultores de Rondônia



[Handwritten signature]

CAFERON

CAFEICULTORES ASSOCIADOS
DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA



6.3 - Certificado de Qualidade e Origem do Café Matas de Rondônia



CERTIFICADO DE QUALIDADE E ORIGEM DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA



CAFERON - Cafeicultores Associados da Região Matas de Rondônia
garante a qualidade e a origem deste café autêntico da Região Matas de
Rondônia, produzido nas características abaixo

ROBUSTAS AMAZÔNICAS

Nome	_____	
Fazenda	_____	
Município	_____	
Quantidade	_____	Safra _____
Variedade	_____	Processo _____
Tipo e Peneiras	_____	Bebida _____
Destino	_____	Nº ICO _____
Observações	_____	



Resolva seu café no site
www.cafematasderondonia.com/cafetela



CAFERON

CAFEICULTORES ASSOCIADOS
DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA



6.4 - Lacre de Certificação para as sacas

Certificação de Qualidade e Origem

Origin and Quality Certified
www.cafedehondonia.com.br

Escaneie e registre seu café
www.cafedehondonia.com.br

Produtor/Producer: **Fazenda Santa**

Fazenda/Farm: **Rio Linda**

Município/City: **Caracaraí/RR**

CPF: **000.000.000-00**

Registro dos produtores para rastreio
agregado por categoria



Certificação de Qualidade e Origem

Origin and Quality Certified
www.cafedehondonia.com.br

Escaneie e registre seu café
www.cafedehondonia.com.br

Produtor/Producer: **Fazenda Santa**

Fazenda/Farm: **Rio Linda**

Município/City: **Caracaraí/RR**

CPF: **000.000.000-00**

Registro dos produtores para rastreio
agregado por categoria



Certificação de Qualidade e Origem

Origin and Quality Certified
www.cafedehondonia.com.br

Escaneie e registre seu café
www.cafedehondonia.com.br

Produtor/Producer: **Fazenda Santa**

Fazenda/Farm: **Rio Linda**

Município/City: **Caracaraí/RR**

CPF: **000.000.000-00**

Registro dos produtores para rastreio
agregado por categoria



Certificação de Qualidade e Origem

Origin and Quality Certified
www.cafedehondonia.com.br

Escaneie e registre seu café
www.cafedehondonia.com.br

Produtor/Producer: **Fazenda Santa**

Fazenda/Farm: **Rio Linda**

Município/City: **Caracaraí/RR**

CPF: **000.000.000-00**

Registro dos produtores para rastreio
agregado por categoria



[Handwritten signature]



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
COORDENAÇÃO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS - CIG
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A, Sala 241 - Bairro Zona Cívico-Administrativa - DF, CEP
70043-900
Tel: 61 3218-2237 E-mail: - <http://www.agricultura.gov.br>

NOTA TÉCNICA Nº 2/2020/CIG/CGQ-DEPROS/DEPROS-SMC/SMC/MAPA

PROCESSO Nº 21000.066574/2019-39

INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA MATAS DE RONDÔNIA

INTERESSADO: CAFERON - CAFEICULTORES ASSOCIADOS DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA

1. ASSUNTO

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

2. REFERÊNCIAS

- 2.1. Ofício 32 - 2019 da CAFERON - Cafeicultores Associados da Região Matas de Rondônia.
2.2. Ofício 09 - 2019 da CAFERON - Cafeicultores Associados da Região Matas de Rondônia.
2.3. Ofício 001 - 2020 da CAFERON - Cafeicultores Associados da Região Matas de Rondônia.

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

- 3.1. **Nome:** Matas de Rondônia.
3.2. **Produto:** Robustas Amazônicas (*Coffea canephora*).
3.3. **Espécie:** Denominação de Origem (DO).
3.4. A **CAFERON** solicitou a este Ministério a emissão de instrumento oficial com a delimitação da área geográfica das **Matas de Rondônia** para o produto café **Robustas Amazônicas**, em conformidade com o inciso VIII do artigo 7º da IN INPI nº 95/2018, visando compor o pedido de registro de Indicação Geográfica (IG), na espécie Denominação de Origem (DO).

4. CONTEXTUALIZAÇÃO

4.1. Apresentação da área e do produto

A região das "Matas de Rondônia", objeto do pedido de reconhecimento de IG, é composta por 15 (quinze) municípios localizados em duas regiões geográficas imediatas do estado de Rondônia, Ji-Paraná e Cacoal. A relação desses municípios está descrita no item 6 "MEMORIAL DESCRITIVO DA ÁREA

DELIMITADA" desta nota técnica.

A região proposta para a IG "Matas de Rondônia" situa-se predominantemente numa faixa de transição entre os domínios morfoclimáticos Amazônico e Cerrado. Em virtude disso, a região sofre influência desses domínios, determinando o seu clima, que é do tipo Aw - Tropical com estação seca de inverno (classificação climática de Koppen-Geiger). Com relação aos solos, existem diversos tipos na região, sendo muitos deles aptos à cafeicultura. Em suma, as condições ambientais presentes na área são propícias ao cultivo do café canéfora.

O produto a ser protegido é **café**, da espécie *Coffea canephora*, o qual passou a ser denominado **Robustas Amazônicos**. O mercado consumidor vem reconhecendo a qualidade e o diferencial desse produto, além de o valorizar por estar relacionado à prática de uma cafeicultura com sustentabilidade ambiental.

4.2. Descrição dos fatores considerados na delimitação da área

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

4.2.1. Histórico de cultivo, constituição genética e saber fazer

O período de 1970 a 1980 é considerado como a fase inicial de expansão da cafeicultura de Rondônia, sendo que nessa fase plantava-se predominantemente cultivares da espécie arábica, entretanto a espécie conilon começava a ganhar expressividade. Eram utilizadas sementes do conilon de origem genética desconhecida, procedentes de lavouras de produção comercial da região norte do Espírito Santo. Nas décadas seguintes, passou-se a utilizar sementes coletadas nos cafezais de conilon do próprio estado de Rondônia. Na evolução histórica da cafeicultura no estado, os principais municípios formadores da região proposta para a IG "Matas de Rondônia" destacavam-se, onde foram realizados grandes projetos de valorização e inserção tecnológica na cultura em questão. Nesse cenário, os municípios de Cacoal e Rolim de Moura já eram considerados polos da produção cafeeira. Ademais, os principais municípios que se destacam na cafeicultura no período atual têm esse vínculo com a seleção de materiais genéticos superiores - resultados da combinação de material de origem genética desconhecida com materiais genéticos superiores provenientes do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC) - e o saber fazer técnico, tendo sido protagonistas das ações de desenvolvimento e parceiros da pesquisa e extensão rural. Desse processo, foi originado o produto conhecido como Robustas Amazônicos, conforme apontado pela Embrapa Rondônia (2019).

Esses clones selecionados de forma empírica pelos próprios cafeicultores caracterizam-se pelo bom potencial produtivo e características híbridas de Conilon e Robusta, estando em domínio público, ainda não registrados no MAPA, e não têm sua genealogia conhecida, de acordo com Dalazen (2019). Sendo assim, a variedade botânica Robusta e seus híbridos intervarietais são a identidade dos cafezais rondonienses. A união destas características botânicas, morfológicas, produtivas e de qualidade desenvolvidas, graças à seleção genética realizada pelos produtores e nos campos experimentais da Embrapa em Rondônia, deram origem aos cafés conhecidos como Robustas Amazônicos.

Nota-se, portanto, confluência dos fatores "histórico de produção", "constituição genética dos cafés" e "práticas de cultivo e seleção de clones" (saber fazer) na caracterização das qualidades específicas do produto robustas amazônicos. Essa combinação de fatores está presente na área proposta para a IG "Matas de Rondônia".

4.2.2. Existência de produtores de café na região no momento presente

Na região proposta para a IG "Matas de Rondônia", existem 10.147 estabelecimentos, representando

58,4% do total do estado. Com relação à produção de café, os municípios integrantes da IG responderam por 83% do total produzido no estado em 2018. Já considerando as 54.381 pessoas ocupadas na cafeicultura, 29.630 (54,5%) trabalharam com a cultura nesses municípios, tendo todos esses dados sido apresentados pela Embrapa (2019). Em suma, os dados apresentados demonstram que, de fato, a cafeicultura vem sendo praticada na região, constituindo-se como uma importante atividade produtiva que vem contribuindo para o desenvolvimento territorial. Ademais, cabe salientar que o perfil predominante é pequeno produtor de café, pois as pequenas propriedades rurais com esse cultivo apresentam-se em número maior.

4.2.3. Condições edafoclimáticas

Os elementos climáticos considerados na análise da delimitação da área da IG foram temperatura média e precipitação pluviométrica. Além desses, foi considerado também o fator natural solos.

O clima da região é caracterizado por temperaturas médias e pluviosidade elevadas. A temperatura média do ar apresenta pouca variação ao longo do ano, com uma média anual entre 24,5 °C e 25,5 °C, conforme dados apresentados pela Embrapa Rondônia (2019). Segundo Matiello (1991, *apud* Embrapa Rondônia, 2019, p. 57), a temperatura média anual do ar superior a 22 °C e inferior a 26 °C é considerada apta ao cultivo do café. Temperaturas entre 21°C e 22 °C são consideradas restritas ao cultivo e inferior a 21 °C inapta ao cultivo do café. Tomando-se por base esses parâmetros, nota-se que toda a área da IG proposta é considerada apta do ponto de vista da temperatura média anual para o cultivo do café canéfora.

A precipitação média anual na região das "Matas de Rondônia" varia de 1.450 mm a 2.050 mm. Sua variabilidade é significativa ao longo do ano, sendo caracterizada por um período chuvoso entre os meses de outubro e abril, e outro mais seco entre junho e agosto. Esse período seco é importante para o crescimento das raízes e para a maturação dos ramos formados na estação chuvosa precedente e para a diferenciação floral, segundo a Embrapa Rondônia (2019). Portanto, considerando-se o parâmetro pluviosidade, a região da IG proposta apresenta condições favoráveis ao cultivo de café canéfora. Salienta-se que em muitas áreas são utilizadas irrigação de forma suplementar, tendo um impacto positivo quanto à produtividade média, conforme dados apresentados pela Embrapa Rondônia (2019).

"As terras aptas ao cultivo do café em Rondônia incluem àquelas com solos profundos, bem drenados, com boa capacidade de armazenamento de água e situados em paisagem de relevo de baixa a média declividade, facilitando a adoção de mecanização (...) De uma forma geral, as terras de melhor aptidão estão associadas aos solos da ordem dos Latossolos, Argissolos e Nitossolos." (EMBRAPA RONDÔNIA, 2019, p. 76). Ao se analisar a distribuição espacial dos solos na região "Matas de Rondônia", observa-se que há predominância dos Argissolos Vermelho-Amarelos e Latossolos Amarelos. Portanto, do ponto de vista dos solos, a área proposta para a IG apresenta, no geral, condições favoráveis à cafeicultura.

Em suma, considerando os fatores clima e solos, nota-se que a região proposta para a IG apresenta condições favoráveis ao cultivo do café canéfora. Por conseguinte, esses fatores naturais influenciam na determinação das características do produto robustas amazônicas, diferenciando-os em relação a produtos similares em outras regiões do país.

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

Por se tratar de uma Denominação de Origem (DO), a conjunção dos fatores naturais (condições edafoclimáticas) e humanos (histórico de cultivo e saber fazer) foi determinante para a definição dos limites da área da IG proposta. Ademais, a "constituição genética" dos cafés robustas amazônicas foi outro fator relevante na definição da área de abrangência da IG, pois esse fator conjuga ações dos meios natural e humano. É natural por se tratar da genética das plantas, sua constituição básica. Ao mesmo

tempo, é fator humano por ter sido modificada através de práticas de seleção e criação de novos clones.

Essa combinação de genética, ambiente e saber fazer, presentes na área proposta para a IG "Matas de Rondônia", confere aos grãos de café robusta amazônico características que os tornam diferenciados em relação a produtos similares existentes em outras regiões do país.

5. ANÁLISE TÉCNICA

5.1. Critérios versus espécie de IG requerida

Os critérios selecionados para a delimitação da área IG "Matas de Rondônia", para o produto café Robustas Amazônicos, são aqueles relacionados à interação entre fatores naturais e humanos que influenciam nas características e qualidades do produto da IG, tendo em vista que se trata de um pedido de reconhecimento de Denominação de Origem (DO), em consonância com sua definição contida no Art. 178 da Lei 9.279/1996. Esses critérios encontram-se explicitados no item **4.2 "Descrição dos fatores considerados na delimitação da área"** desta nota técnica.

5.2. Avaliação dos limites da área

Os quinze municípios abrangidos pela IG "Matas de Rondônia" apresentam um conjunto de fatores naturais e humanos que imprimem diferenciação e influenciam na qualidade do produto café Robustas Amazônicos. Essa qualidade vem sendo reconhecida através de premiações em concursos estaduais e nacionais de café. Além disso, eles apresentam destaque e importância para o desenvolvimento da cafeicultura no estado, respondendo pela maior parte da produção estadual.

Apesar de alguns municípios do entorno da região "Matas de Rondônia" possuírem características edafoclimáticas semelhantes àquelas da área proposta para a IG, eles não compõem a área em questão por se identificarem a outras regiões produtivas no estado, segundo os documentos apresentados pela CAFERON, sendo essa situação evidenciada pelas seguintes razões: produto café associado a outro nome de origem diferente das "Matas de Rondônia", vinculação a mercados de comercialização fora da região delimitada e produção cafeeira menos expressiva.

Em suma, os limites da DO "Matas de Rondônia" estão coerentes ao se levar em conta o conjunto de critérios considerado na delimitação da área geográfica, relacionado ao nome geográfico objeto do pedido de reconhecimento de IG.

6. MEMORIAL DESCRITIVO DA ÁREA DELIMITADA

A área da Indicação Geográfica, na espécie Denominação de Origem, "Matas de Rondônia" está localizada entre os paralelos 10° e 14° Sul e os meridianos 60° e 64° Oeste, abrangendo a totalidade dos territórios dos seguintes municípios do estado de Rondônia: Alta Floresta D'Oeste, Alto Alegre dos Parecis, Alvorada D'Oeste, Cacoal, Castanheiras, Espigão D'Oeste, Ministro Andreazza, Nova Brasilândia D'Oeste, Novo Horizonte do Oeste, Primavera de Rondônia, Rolim de Moura, Santa Luzia D'Oeste, São Felipe D'Oeste, São Miguel do Guaporé, Seringueiras.

7. DOCUMENTOS RELACIONADOS

7.1. Apêndice I - Mapa com a delimitação da área da DO Matas de Rondônia (SEI nº 9763349).

8. PARECER TÉCNICO

A delimitação da área geográfica da DO "Matas de Rondônia" apresenta conformidade em função da existência de tradição no cultivo de café canéfora e de condições edafoclimáticas favoráveis presentes na área delimitada. Isso vem permitindo a obtenção de um produto com diferencial, conferindo à região reconhecimento no mercado como produtora de cafés com bebida de qualidade. De acordo com os documentos apresentados pela CAFERON, a existência desse conjunto de fatores, associando o nome "Matas de Rondônia" ao produto café Robustas Amazônicos, 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 DO em questão abrangem 15 municípios do estado de Rondônia, conforme descrito no item 6 "**MEMORIAL DESCRITIVO DA ÁREA DELIMITADA**" desta nota técnica, cuja representação espacial encontra-se no mapa "Denominação de Origem: Matas de Rondônia" no Apêndice I.

9. REFERÊNCIAS

BRASIL. INPI. **IN 95, de 28 de dezembro de 2018**. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/legislacao-indicacao-geografica-1>>. Acesso em: 22 jan. 2020.

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.

DALAZEN, J. R. **Caracterização da qualidade de bebida dos principais clones de *Coffea canephora* cultivados na região Matas de Rondônia**. Porto Velho, 2019.

EMBRAPA. **Descrição da Delimitação Geográfica Região Matas de Rondônia**. Embrapa, 2019.

EMBRAPA RONDÔNIA. **Caracterização agrônômica, socioeconômica e de notoriedade para a proposta de Indicação Geográfica Região Matas de Rondônia para Robustas Amazônicos**. Porto Velho: Embrapa, 2019.



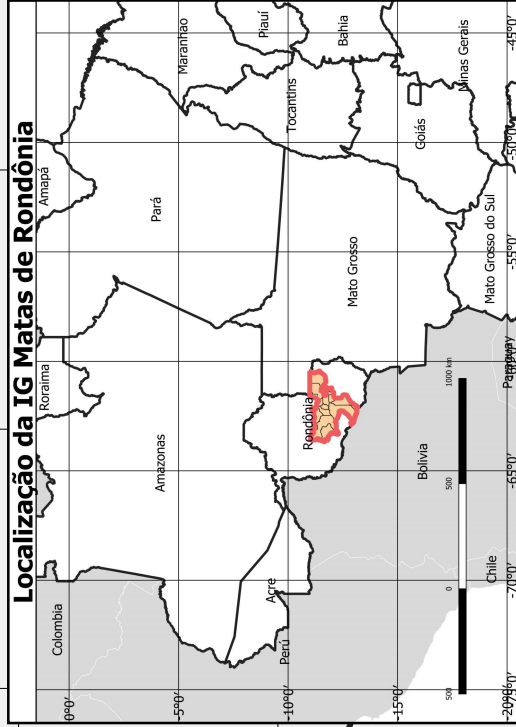
Documento assinado eletronicamente por **EUDOXIO ANTONIO BATISTA JUNIOR, Geógrafo(a)**, em 28/01/2020, às 14:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **PATRICIA METZLER SARAIVA, Coordenador (a) de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários**, em 28/01/2020, às 14:26, 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 **9763349** e o código CRC **4C8618E7**.



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM MATAS DE RONDÔNIA 2020

Acre

Área da DO Matas de Rondônia

Municípios da IG

Limite estadual

Municípios da Indicação Geográfica:

- 1 - Alta Floresta D'Oeste
- 2 - Alto Alegre dos Parecis
- 3 - Alvorada D'Oeste
- 4 - Cacoal
- 5 - Castanheiras
- 6 - Espigão D'Oeste
- 7 - Ministro Andreazza
- 8 - Nova Brasilândia D'Oeste
- 9 - Novo Horizonte do Oeste
- 10 - Primavera de Rondônia
- 11 - Rolim de Moura
- 12 - Santa Luzia D'Oeste
- 13 - São Felipe D'Oeste
- 14 - São Miguel do Guaporé
- 15 - Seringueiras

Coordenação de Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários - CIG
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA
Elaboração: Eudoxio A. Batista Junior, 2020.
Datum: SIRGAS 2000.
Fonte: divisão político-administrativa (UFs e municípios) - IBGE.

Bolivia

Mato Grosso

Rondônia



50 0 50 100 km



Petição 870200050233, de 22/04/2020, pág. 8/9

-68°0' -67°0' -66°0' -65°0' -64°0' -63°0' -62°0' -61°0' -60°0'