



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

**CERTIFICADO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**  
**IG200703**

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:** Alta Mogiana

**Espécie:** Indicação de Procedência

**Natureza:** Produto

**Produto/Serviço:** Café

**País:** Brasil

**Apresentação da Indicação Geográfica:**



**Delimitação da área geográfica:**

Engloba os municípios de Altinópolis - SP, Batatais - SP, Buritizal - SP, Cajurú - SP, Cássia dos Coqueiros - SP, Cristais Paulista - SP, Franca - SP, Itirapuã - SP, Jeriquara - SP, Nuporanga - SP, Patrocínio Paulista - SP, Pedregulho - SP, Restinga - SP, Ribeirão Corrente - SP, Santo Antônio da Alegria - SP, São José da Bela Vista - SP, Capetinga - MG, Cássia - MG, Claraval - MG, Ibiraci - MG, Itamogi - MG, São Sebastião do Paraíso - MG e São Tomás de Aquino - MG.

**Data do Registro:** 17/09/2013

**Data da Alteração:** 23/05/2023

**Requerente:** Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana

Rio de Janeiro, 26 de maio de 2023.

**Denise Thiengo Santos**  
Chefe de Seção  
Portaria nº 800/2016

## CAPÍTULO I – DA PRODUÇÃO

### **Art. 1º - Delimitação da Área de Produção:**

A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência “ALTA MOGIANA”, para cafés especiais, obedecerá a seguinte delimitação dos municípios paulistas de: Altinópolis, Batatais, Buritizal, Cajuru, Cassia dos Coqueiros, Cristais Paulista, Franca, Itirapuã, Jeriquara, Nuporanga, Patrocínio Paulista; Pedregulho, Restinga, Ribeirão Corrente, Santo Antonio da Alegria e São José da Bela Vista; e os municípios mineiros Capetinga, Cássia, Claraval, Ibiraci, Itamogi, São Sebastião do Paraíso e São Tomaz de Aquino englobando os municípios, distritos, logradouros e demais delimitações geográficas mencionadas. Nessa delimitação deverão ser respeitadas as áreas de reserva e proteção ambiental.

### **Art. 2º - Cultivares**

Os cultivares de tipos de café em coco da espécie arábica utilizados são aquelas registradas no RNC (Registro Nacional de Cultivares) e deverão ser utilizadas na produção do café da ALTA MOGIANA, que poderão ser comercializados em grãos crus beneficiados ou torrados em grãos e moídos.

### **Art. 3º - Sistemas de Produção**

O sistema de produção dos tipos de cafés mencionados deverá estar de acordo com as técnicas de plantio, manejo, colheita, dentre outros procedimentos aqui estabelecidos, visando a um só tempo contemplar os produtores associados ou cadastrados pela AMSC e, bem assim exclusivamente e restritivamente para as lavouras produtoras que se encontram dentro da área geográfica delimitada no Art. 1º., supra, tendo como pressuposto indispensável em sua produção o uso de práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial a reutilização dos subprodutos.

### **Art. 4º – Da área de Produção autorizada**

Somente poderão credenciar-se ao selo de IG as propriedades adequadas à legislação ambiental, trabalhista e social vigente.

### **Art. 5º - Da proibição do trabalho infantil**

Fica expressamente proibido o trabalho infantil em qualquer fase de plantio, manejo, colheita e pós-colheita conforme estabelece o Art.60 do Estatuto da Criança e do Adolescente.



## CAPÍTULO II – DA ELABORAÇÃO

**Art. 5º** - A Elaboração deve atender as definições e tipos deste regulamento.

Parágrafo Primeiro – Deverão ser observadas as seguintes definições:

- a) Café em coco – Obtidos através do processo de colheita manual (derriça), ou mecânica;
- b) Café em grão – Obtidos através da secagem natural em terreiros de qualquer tipo ou através de secadores, com casca ou previamente descascados. Podem ser crus ou torrados;
- c) Café em pó – Produto obtido ao fim do processo de secagem, descascamento, torra e moagem, acondicionados em embalagens próprias a vácuo ou não, obedecendo todas as normas impostas pelo Ministério da Agricultura, Vigilância Sanitária, Código de defesa do Consumidor e demais determinações dos órgãos próprios competentes.

Parágrafo Segundo – Serão produzidas nos termos deste regulamento de uso as seguintes variedades para fins de Indicação de Procedência:

- a) **Café em coco:** obtido pela produção e colheita que tenha observado as normas retro estabelecidas e que mantenha as características sensoriais peculiares, podendo ser armazenados em sacas, bags, tulhas ou a vácuo desde que não sejam alterados o sabor, aroma e cor do mesmo.
- b) **Café em grão cru ou torrado:** obtido pela produção que respeite as normas retro estabelecidas, podendo ele ser descascado, despolpado ou torrado, não podendo conter nenhuma impureza ou aditivos, desde que também não sejam alterados o sabor, aroma e cor do mesmo.
- c) **Café torrado e moído:** obtido através do beneficiamento que tenha obedecido as normas de produção e colheita retro estabelecidas, não podendo ter nenhum aditivo ou impurezas de qualquer natureza. As embalagens deverão obedecer às normas do Ministério da Agricultura, Vigilância Sanitária, Defesa do Consumidor, bem como deverá estar de acordo com as diretrizes e determinações da AMSC, devendo ser mantidos inalterados o sabor, aroma e cor do mesmo.

Parágrafo Terceiro – As exigências da vigilância sanitária e as normas de segurança alimentar serão fiscalizadas pela AMSC em todas as etapas do processo.

**Art. 6º** - Padrões de Identidade e Qualidade Físicas e Químicas do Produto deverão observar:

## I – MATÉRIA-PRIMA:

### a) Padrão Preferencial de Maturação:

- A colheita (ou derriça), sua secagem, descascamento, beneficiamento e torra do café, sejam para a moagem ou não, para a fabricação do café da Alta Mogiana deverá seguir, preferencialmente, a metodologia do “Ponto de Maturação e Colheita”, estabelecidas pelas normas técnicas e orientação agronômica da AMSC, cujas exigências são estabelecidas através do MANUAL DO PRODUTOR a ser confeccionado e distribuído para ciência e atendimento das normas técnicas nele estabelecidas, para manter a fidelidade e qualidade do café produzido.

### b) Padrões para Colheita e Utilização:

- O prazo para Utilização da matéria-prima deverá estar contido em 360 dias para o cereja descascado em grãos e 720 dias para o cereja natural em grãos. Os grãos torrados ou moídos devem seguir as especificações próprias do processo de embalagem.

## II – TORREFAÇÃO E MOAGEM:

A técnica utilizada para torrefação e moagem deve comprovadamente garantir a qualidade final do produto.

## III – TRATAMENTO DOS RESÍDUOS:

**Art. 7º.-** Consideram-se “resíduos”, todas as impurezas, folhas, cascas, enfim todos os elementos estranhos ao café em coco ou mesmo em grãos, mesmo que torrados, que venham a ser separados dos produtos finais, os quais deverão merecer o tratamento adequado para não influenciar na qualidade, sabor ou mesmo contaminar o café produzido na Alta Mogiana, obedecendo assim os padrões que assinalam a procedência do produto.

- a) Padrão para tratamento dos resíduos: Garantir a devolução das impurezas, cascas e demais elementos resultantes do beneficiamento à própria lavoura para fins de adubação e manter a técnica de produção orgânica, podendo, entretanto, ser utilizados para a queima em fornos durante o processo ou método de torra/moagem.



b) Padrões para a obtenção do café em coco:

- Observado o grau de maturação dos cocos, deverá a colheita ser seletiva, cujo derriçamento manual deverá observar a técnica própria e, sendo ela mecânica, deverão ser selecionados os cocos com maturação aceita como padrão mínimo, sendo estes os cocos que poderão ser beneficiados para atender os padrões da AMSC, cujo destino dos demais cocos colhidos deverá obedecer outra classificação para produtos de qualidade subsidiária;

c) Padrão para obtenção dos grãos *in natura*:

- c.1) Cereja natural: Observado o grau de maturação dos cocos, após a colheita deverá seguir-se a secagem em terreiros próprios confeccionados para tal preferencialmente com piso cimentado, asfaltado ou em calhas elevadas, manejados pelo sistema manual ou mecânico, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- c.2) Cereja descascado: Observando o grau de maturação dos cocos, poderá ser utilizada a técnica de descascamento para posterior secagem e beneficiamento.
- c.3) Em ambos os casos poderão ser utilizados secadores artificiais para completar o processo de secagem.

d) Padrões para a obtenção dos grãos torrados:

- Observado o procedimento supra e retro no que tange à qualidade dos grãos obtidos, poderá seguir-se a torrefação e, eventualmente a moagem para obtenção do café em pó, o qual da mesma forma deverá ser livre de impurezas, de aditivos ou qualquer outro elemento que lhe retire a qualidade, aroma, cor ou sabor, devendo manter o padrão de 100% de pureza.
- A embalagem dos produtos finais deverá seguir o rigoroso controle de qualidade e higiene exigidas pelos órgãos competentes e pela própria AMSC;

### CAPÍTULO III – DA ROTULAGEM

#### Art. 8º - Normas de rotulagem

- a) Deverão ser obedecidas as normas legais do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) para rotulagem.
- b) O Conselho Regulador estabelecerá normas de rotulagem para os produtos oriundos da área delimitada pelas IG, de acordo com a legislação vigente.

**Descrição e aplicação do sinal distintivo na Rotulagem da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA:**

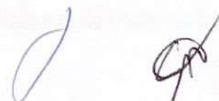


A Figura se baseia nos pilares da marca, que são:

**ORGULHO:** O orgulho reflete a força do vínculo entre o produtor, o café e a nossa região. Somente quem cultiva essa terra, cuida da planta, garante o florescimento e desenvolvimento de um novo fruto pode trazer o nobre sentimento de orgulho pelo que faz.

**AUTENTICIDADE:** A autenticidade evoca o jeito de ser do produtor da Alta Mogiana. Aqui encontramos pessoas com desejo de evoluir, que são abertas a novas tecnologias. Mas que também respeitam e preservam a história de seus antepassados e suas raízes centenárias no café.

**EXCELÊNCIA:** A excelência se expressa em seu sentido mais amplo. A verdadeira excelência somente é obtida quando a busca pela qualidade no café também está associada com o respeito



Two handwritten signatures in black ink, one on the left and one on the right, appearing to be initials or names.



7  
DOCUMENTO PROTOCOLADO, REGISTRADO E  
ISCANEADO EM MICROFILME SOB. N. 75427

ao homem e ao meio ambiente. Dessa forma, levamos desenvolvimento para nossa região e contribuímos para uma cafeicultura mais sustentável.

O propósito da marca é nossa promessa e nosso compromisso. Quando agimos de forma verdadeira, inspirados por esse propósito, mostramos ao mundo a diferença que queremos fazer e também inspiramos as outras pessoas com quem nos relacionamos a fazer o mesmo.

#### **CAPÍTULO IV – DO CONSELHO REGULADOR**

**Art. 9º** - O Conselho Regulador da Indicação de Procedência da ALTA MOGIANA é um Órgão Social da entidade.

**Constituição do Conselho Regulador:**

**Produtor:** Andre Luis da Cunha

**Produtor:** Fernanda Silveira Maciel Raucci

**Instituição Ligada ao Consumidor:** ABIC – Associação Brasileira da Industria de Café

**Instituição Ligada a Pesquisa:** FUNDAÇÃO PRO CAFÉ

**Instituição Ligada ao Governo Estadual:** EMATER – MG

**Instituição Ligada a Pesquisa:** EPAMIG

**Instituição Ligada a Pesquisa:** IAC – Instituto Agronômico de Campinas

**Instituição Ligada à Pesquisa:** FAFRAM – Fundação Educacional de Ituverava

**Instituição Ligada à Pesquisa:** UNIFRAN – Universidade de Franca

**Instituição Ligada à Pesquisa:** Universidade Estadual Paulista – UNESP – Campus de Franca (SP)

**Instituição Ligada ao Cooperativismo:** COCAPEC – Coop. dos Cafeicultores e Agropecuaristas da Alta Mogiana

**Instituição Ligada às Entidades Sindicais:** Sindicato Rural de Altinópolis

**Instituição Ligada às Entidades Sindicais:** Sindicato Rural de Pedregulho

**Instituição Ligada às Entidades Sindicais:** Sindicato Rural de Franca

**Instituição Ligada às Entidades Sindicais:** Sindicato Rural de Patrocínio Paulista

**Instituição Ligada ao Governo Estadual:** CAMARA SETORIAL DO CAFÉ - SP

**Instituição Ligada a Comercialização:** Cecafe - Conselho dos Exportadores de Café do Brasil

**Instituição Ligada a Comercialização:** ACIF – Associação do Comércio e Indústria de Franca

**Instituição Ligada a Comercialização:** Mogiana Assessoria

**Instituição Ligada a Comercialização:** Cooperfran – Cafeeira e Armazéns Gerais

**Instituição Ligada aos Municípios:** Prefeitura Municipal de Cristais Paulista

**Instituição Ligada aos Municípios:** Prefeitura Municipal de Franca

**Instituição Ligada aos Municípios:** Prefeitura Municipal de Ibiraci

**Instituição Ligada aos Municípios:** Prefeitura Municipal de Ribeirão Corrente

**Art. 10º** - Referido Conselho Regulador terá como suas atribuições:

- a) Criar o Caderno de Especificações Técnicas da Indicação Geográfica do café da Alta Mogiana;
- b) Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela Indicação de Procedência ALTA MOGIANA, nos termos definidos neste Caderno de Especificações Técnicas;
- c) Zelar pelo prestígio da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA no mercado nacional e internacional e a adotar as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da Indicação de Procedência;
- d) Audituar e elaborar e atualização dos registros cadastrais definidos no caderno de especificações técnicas, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no CET da Indicação Geográfica do café da Alta Mogiana.
- e) Propor medidas para regular a produção com a concessão de selos da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA de forma harmônica com a demanda do mercado;
- f) Audituar a fiscalização da emissão dos certificados de origem dos produtos amparados pela Indicação de Procedência ALTA MOGIANA, bem como o selo de controle, que serão emitidos pela AMSC.
- g) Elaborar e publicar o relatório anual de atividade;
- h) Propor melhorias ao CET;

- i) Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA;
- j) Fiscalizar o controle do uso corrente das normas de rotulagem estabelecidas para a Indicação de Procedência ALTA MOGIANA, conforme definido no CET;
- k) Fiscalizar o funcionamento de uma comissão de degustação dos produtos da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA;

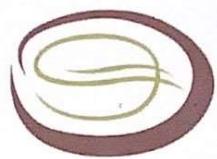
**Art. 11º** - A gestão do selo de Indicação Geográfica caberá a AMSC que se submeterá à fiscalização do Conselho Regulador. Caberá à AMSC oferecer quanto aos meios de produção e qualidade do produto final:

- a) Certificação da propriedade por auditor credenciado, quando necessário.
- b) Cadastramento dos Produtores de café da Alta Mogiana.
- c) Emissão, distribuição e controle do selo de Procedência aos cafés que apresentem qualidade.
- d) Fiscalização quanto ao bom uso do selo.
- e) Credenciar profissionais especialistas na prova de café.
- f) Credenciar as unidades armazenadoras do café verde quanto à estrutura e condições de armazenamento.

**Art. 12º - Dos Registros:**

Caberá ao Conselho Regulador fiscalizar o registro dos produtores para emissão dos selos, garantindo que os mesmos estejam em conformidade com o presente caderno de especificações técnicas.

Parágrafo primeiro: Para viabilizar os seus trabalhos de auditoria e fiscalização o conselho regulador se estruturará obedecendo ao preenchimento dos seguintes cargos:



- Presidente, Vice-presidente, Secretario, 1º Conselheiro, 2º Conselheiro, 3º Conselheiro e 4º Conselheiro, cujos critério de eleição e mandato serão definidos pelo referido conselho.

Parágrafo segundo: Caberá ao conselho estabelecer a periodicidade dos encontros e as funções de cada cargo em legislação complementar.

**Art. 13º - Dos Controles:**

- a) O Conselho Regulador deverá auditar convênio com órgão ou instituição capacitada para que sejam feitas as análises das propriedades organolépticas dos produtos finais, em um sistema de amostragem da safra, para identificar se o produto segue os padrões de qualidade normatizados pela tabela SCA (Specialty Coffee Association), na qual os cafés deverão atingir no mínimo 80 pontos e, assim, atestada a qualidade, emitir os selos da Indicação de Procedência aos produtores.
- b) As unidades produtoras e armazenadoras deverão ser certificadas. O Conselho Regulador fiscalizará os laudos de certificação tanto das unidades produtoras como das armazenadoras.
- c) O Conselho Regulador auditará os laudos de fiscalização do processo produtivo, desde o plantio e manejo, colheita, beneficiamento, estocagem, até a embalagem do produto final, e também os laudos da fiscalização dos resíduos;
- d) O Conselho Regulador auditará o processo da coleta de amostras para análises químicas.
- e) O Conselho Regulador auditará a emissão, distribuição e valor a ser cobrado para selos de Indicação de Procedência aos produtores que estiverem em conformidade aos critérios estabelecidos para sua utilização.

## CAPÍTULO IV – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

**Art. 14º** - Direitos e Obrigações dos inscritos na Indicação de Procedência ALTA MOGIANA:

São Direitos:

- a) Fazer uso da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA para os cafés admitidos como produtos protegidos pela mesma;
- b) Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos;
- c) Acompanhar os procedimentos de admissão de novos produtores.

São Obrigações:

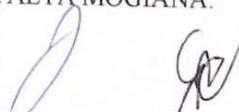
- a) Zelar pela imagem da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA para café;
- b) Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.
- c) Manter a produção e a documentação à disposição do Conselho Regulador e dos auditores credenciados pela AMSC.

## CAPÍTULO VI – DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

**Art. 15º** - São consideradas infrações:

- a) O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA e do presente Caderno de Especificações Técnicas, para cafés;
- b) O descumprimento dos princípios da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA para cafés;
- c) Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos na legislação vigente.

**Art. 16º** - Penalidade para as infrações à Indicação de Procedência ALTA MOGIANA:



- a) Advertência por escrito;
  - b) Multa com valores em UFIR a serem estipulados pelo Conselho Regulador;
  - c) Suspensão temporária como participante da Indicação de Procedência;
  - d) Cancelamento efetivo do Cadastro de Produtores Participantes da Indicação de Procedência, ficando sujeito a uma nova análise da propriedade a ser realizada observando-se a carência mínima de dois anos.

## CAPÍTULO VII – DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 17º - Dos princípios da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA:**

- a) Para qualquer normativa não citada neste caderno de especificações técnicas, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e normativas do Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI.

Após a votação, sendo a proposta aprovada por unanimidade dos votos, a diretoria da AMSC ficou autorizada para registrar em cartório o presente **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ALTA MOGIANA**, que segue firmado pelos presentes, Diretores em exercício da AMSC.

Franca, 12 de agosto de 2022.

Edgard A. Bressani  
Edgard Alexandre Bressani  
Diretor Presidente

Julio Aparecido da Silva Ferreira  
Diretor Secretário

**REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS DE FRANCA - SP**

Rua Voluntários da Franca, 606 - Bairro Estação - CEP: 14405-103 - Fone/Fax: (16) 3722-3792 e 3722-6499

**2º REGISTRO**

Reconheço, por Semelhança, a firma de: (1) **EDGARD ALEXANDRE DRESSAMI**, seu valor econômico.

Em Test<sup>o</sup> da verdade *OLIVEIRA*  
**DANIELLE AFRECCION DE OLIVEIRA - ESCREVENTE AUTORIZADA**  
 (Qtd 1; Total R\$ 7,57), Valido somente com selo Autenticidade  
 Selo(s): 1 Até: 03/22AA-0342610

**FIRMA 1**

122754

*OLIVEIRA*



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
 SECRETARIA DE INOVAÇÃO, DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO - SDI  
 DEPARTAMENTO DE PRODUÇÃO SUSTENTAVEL E IRRIGACAO  
 COORDENACAO GERAL DE AGREGACAO DE VALOR  
 COORDENACAO DE INDICACAO GEOGRAFICA

**NOTA TÉCNICA Nº 16/2022/CIG/CGAV/DEPROS-SDI/SDI/MAPA**

**PROCESSO Nº 21052.017501/2020-41**

**INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA ALTA MOGIANA**

**INTERESSADO: ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉS ESPECIAIS DA ALTA MOGIANA (ALTA MOGIANA SPECIALTY COFFEES - AMSC)**

**1. ASSUNTO**

1.1. Instrumento Oficial que delimita a área geográfica em conformidade com o inciso VIII do artigo 16 da Portaria INPI/PR nº 04/2022.

**2. REFERÊNCIAS**

- 2.1. Ofício AMSC - N° 020/2020 de 15 de setembro de 2020 (12209890).
- 2.2. Revista da Propriedade Industrial (RPI) N° 2590, de 25 de Agosto de 2020 (12215232).
- 2.3. Ofício AMSC - N° 022/2020 de 15 de dezembro de 2020 (13390060).
- 2.4. Ofício AMSC - N° 023/2020 de 15 de dezembro de 2020 (13390121).
- 2.5. Revista da Propriedade Industrial (RPI) N° 2609, de 05 de Janeiro de 2021 (13837532).
- 2.6. E-mail AMSC - Solicitação de ajuste no IO (23610296).
- 2.7. Documento Revista RPI 2682 de 31 de Maio de 2022 (23610876).
- 2.8. Ata Assembleia e CET IP Alta Mogiana (23640203).
- 2.9. Mapa Delimitação Alta Mogiana (23954420).

**3. SUMÁRIO EXECUTIVO**

3.1. **Nome:** Alta Mogiana

3.2. **Produto:** Café.

3.3. **Espécie:** Indicação de Procedência.

3.4. A Alta Mogiana Specialty Coffees (AMSC), por meio do Ofício AMSC - N° 020/2020 datado em 15/09/2020, solicitou a este Ministério a emissão de instrumento oficial que delimita a área da Indicação Geográfica (IG), em conformidade com o inciso VIII, do artigo 16, da Portaria INPI/PR nº 04/2022, visando compor o pedido de alteração de registro da **Indicação de Procedência (IP)** “**Alta Mogiana**” para o produto **café**, referente à alteração do nome da IG para “Região da Alta Mogiana” e da ampliação da área geográfica da IG, com a incorporação de 8 (oito) municípios à área atual, sendo 1 (um) do estado de São Paulo e 7 (sete) de Minas Gerais. Esse pedido veio a atender ao solicitado na exigência formulada pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) na Revista da Propriedade Industrial (RPI) nº 2590 de 25/08/2020, o qual solicitou que fosse apresentado um Instrumento Oficial emitido por órgão competente para fins de compor o processo de pedido de alteração de registro da IG, cuja

concessão foi publicada na RPI nº 2228 de 17/09/2013. Como foram pedidos alguns esclarecimentos por parte deste Ministério, os mesmos foram atendidos pela AMSC através dos Ofícios AMSC nº 022/2020 e 023/2020, ambos datados em 15/12/2020, e ainda foi considerada a exigência publicada na RPI nº 2609 de 05/01/2021. Com isso, emitiu-se a Nota Técnica 6 (13897966) em 11/02/2021 com o Instrumento Oficial de Delimitação de Área da IG.

3.5. Tendo em vista a nova exigência publicada na Revista RPI 2682 de 31/05/2022 (23610876), a AMSC optou por não continuar no pleito de alteração do nome da IG, mas manteve seu pedido de alteração da área conforme inicialmente formulado. Sendo assim, por meio de mensagem de correio eletrônico datada em 26/08/2022, a AMSC requisitou a este Ministério somente a correção do nome de "Região da Alta Mogiana" para "Alta Mogiana" no Instrumento Oficial de Delimitação da Área da IG. Portanto, em atendimento à solicitação da AMSC e em observância ao disposto na alínea "b", inciso VIII, Art. 16 da Portaria INPI/PR nº 04/2022, este Ministério revisou o Instrumento Oficial de Delimitação de Área tendo efetuado o ajuste do nome geográfico solicitado.

3.6. Salienta-se que, por se tratar de um pedido de alteração de registro quanto à alteração da área da IG, a análise constante nesta Nota Técnica pautou-se no disposto no Art. 26 da Portaria INPI/PR nº 04/2022, mais especificamente quanto ao parágrafo 1º que trata do pedido de ampliação da área geográfica de Indicação de Procedência.

#### 4. CONTEXTUALIZAÇÃO

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

4.1.1. A área da IG "Alta Mogiana" abrange municípios da mesorregião de Ribeirão Preto, no estado de São Paulo, e do Sul/Sudoeste de Minas Gerais, cuja área encontra-se descrita na parte 6 "MEMORIAL DESCRIPTIVO DA ÁREA DELIMITADA" desta Nota Técnica. O clima predominante nessa região é, segundo classificação de Koppen, o Cwa (Subtropical úmido de inverno seco) e Cwb (Subtropical de altitude), estando numa área de transição entre os domínios morfoclimáticos dos Cerrados e dos Mares de Morros.

4.1.2. O produto "café" da IG, da espécie arábica, pode ser comercializado em grãos crus, beneficiados, ou torrados em grãos e moídos, de acordo com o descrito no Caderno de Especificações Técnicas (CET).

##### 4.2. Descrição dos fatores considerados na ampliação da área delimitada

4.2.1. Os fatores considerados na delimitação da área da IG foram os seguintes:

4.2.2. Histórico de produção de café na região

4.2.2.1. O complexo cafeeiro que envolve a Alta Mogiana teve a sua consolidação no século XIX, sendo que um dos fatores que contribuiu para isso foi a expansão ferroviária, conforme é apontado no "Parecer Acadêmico a Respeito da Agregação de Municípios Mineiros à Região da Alta Mogiana para Efeito de Indicação Geográfica de Procedência dos Cafés Finos" (TOSI, [s.d.]). Assim sendo, evidencia-se que toda a região da então conhecida Alta Mogiana, abrangendo territórios de municípios dos estados de Minas Gerais e São Paulo, tem mais de um século de história com relação à produção cafeeira.

4.2.2.2. Conforme apontado por Tossi [s.d.], a cafeicultura nas cidades mineiras da Alta Mogiana se desenvolveram tanto quanto em outras cidades paulistas da IP Alta Mogiana, constituindo como uma única região dotada de características ambientais (solos, relevos, climas, hidrografia e topografia) e cultura social semelhantes, apresentando similaridades nas formas de cultivo, variedades cultivadas, qualidade e propriedades gustativas dos cafés produzidos.

4.2.3. Rede ferroviária enquanto elemento de integração regional

4.2.3.1. A expansão ferroviária e a modernização urbana, conforme apontado por Tosi (2012), acompanharam a formação do complexo cafeeiro da região. Assim sendo, de acordo com esse autor, a expansão da cafeicultura tem estreita conexão com a expansão ferroviária, sendo decorrente daí a denominação Alta Mogiana, pois um dos ramais da Cia. Mogiana de Estradas de Ferro e Navegação, o ramal Rio Grande, tinha essa denominação por se situar distante do local onde se localizava a sede da Companhia ferroviária, que era na cidade de Campinas/SP, para a qual a ferrovia transportava a

produção. Conforme aponta Silva (2006), esta companhia foi fundada em 1872 em Campinas, com o intuito de estabelecer a ligação com Moji-Mirim e atingindo posteriormente as divisas com Minas Gerais. Sendo assim, a partir da década de 1870, o município assistiu à extraordinária expansão das ferrovias, com a criação de uma teia de troncos e ramais que, no dizer de Sérgio Milliet, iam "atrás do café ou por vezes à sua frente, constituindo verdadeiras estradas cata-café" (MILLIET, 1982; MATOS, 1973, p. 47 apud Silva, 2006).

4.2.3.2. Nota-se, portanto, que além de servir como elemento de integração regional, a ferrovia foi um dos fatores que contribuiu para a expansão do complexo cafeeiro, envolvendo também municípios do estado de Minas Gerais. Sendo assim, evidencia-se a influência que a ferrovia teve no próprio nome pelo qual a região passou a ser reconhecida, associado ao produto café.

4.2.4. Reconhecimento atual da região enquanto produtora de cafés especiais

4.2.4.1. A Alta Mogiana vem sendo reconhecida no mercado quanto à produção de cafés de qualidade, os cafés especiais. Essa situação vem se consolidando ao longo do tempo, com participações em concursos de qualidade, sendo evidenciada em diversas notícias na imprensa sobre o assunto, muitas das quais estão referenciadas no item "9. REFERÊNCIAS" desta Nota Técnica. Nesse sentido, encontram-se referências recorrentes a produtores de cafés dos municípios da região com algum tipo de premiação e reconhecimento no mercado.

#### 4.3. Justificativa dos critérios selecionados para delimitação da área e sua ampliação

4.3.1. A história da produção de cafés da espécie arábica na Alta Mogiana remonta há mais de um século, tanto na porção paulista quanto mineira. Sendo assim, os critérios relacionados à tradição desse cultivo foram considerados para a definição dos limites da área da IG proposta, assim como para a ampliação dessa área, sendo os seguintes: histórico de produção de café na região; rede ferroviária enquanto elemento de integração regional; e reconhecimento atual da região enquanto produtora de cafés especiais. Todos esses fatores encontram-se inter-relacionados, demonstrando que a região passou a ser reconhecida no mercado como origem de cafés especiais.

### 5. ANÁLISE TÉCNICA

#### 5.1. Critérios versus espécie de IG

5.1.1. Os critérios selecionados para análise da ampliação da área da IG "Alta Mogiana", para o produto café da espécie arábica, são aqueles relacionados ao fato da região ter se tornado conhecida pela produção de cafés, tendo em vista que se trata de um pedido de alteração de área de uma Indicação de Procedência (IP), em consonância com sua definição contida no Art. 177 da Lei 9.279/1996 e em observância ao disposto no parágrafo 1º do Art. 26 da Portaria INPI/PR nº 04/2022. Esses critérios encontram-se explicitados no item 4.2 "Descrição dos fatores considerados na ampliação da área delimitada" desta Nota Técnica.

#### 5.2. Avaliação dos limites da área

5.2.1. A área da IG foi delimitada de acordo com a notoriedade da região na produção de cafés associada ao nome "Alta Mogiana". Cabe salientar que, mesmo na época do pedido de registro da IP "Alta Mogiana" envolvendo apenas 15 municípios paulistas, cujo pedido fora depositado no INPI em 26/09/2007 e a concessão do registro foi dada em 17/09/2013, os municípios mineiros já tinham a origem do seu café associada ao nome "Alta Mogiana", como mostra o relato histórico apresentado por Tosi [s.d.]. Sendo assim, faz sentido a incorporação dos municípios mineiros relacionados no item 6 "MEMORIAL DESCRIPTIVO DA ÁREA DELIMITADA" desta Nota Técnica à área da IP em questão. Quanto ao município paulista incluído na área da IP, Cássia dos Coqueiros, destaca-se que o mesmo foi elevado à categoria de município com a denominação atual, pela Lei estadual nº 5.285 de 18/02/1959, originário do desmembramento de Cajuru (Fonte: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/cassia-dos-coqueiros/historico> / Acesso em: 22 out. 2020). Como o histórico apresentado por Tosi (2012) e Tosi [s.d.] aborda período anterior a essa data, logicamente não teria como fazer menção ao município de Cássia dos Coqueiros, pois o mesmo não existia. Entretanto, vale salientar que é feita menção a Cajuru que já faz parte da então IP "Alta Mogiana", e, sendo assim, faz sentido a inclusão de Cássia dos Coqueiros na área da IP.

5.2.2. No parecer acadêmico apresentado por Tosi [s.d.], existe também menção ao município de Passos/MG com expressiva produção cafeeira, o qual faz divisa em sua porção noroeste com o município de Cássia/MG, incluído na área da IG. Entretanto, conforme informação apresentada no Ofício AMSC - N° 023/2020 de 15 de dezembro de 2020, esse município é ligado ao eixo de comercialização do Sul de Minas, estando associado a essa região, não possuindo, portanto, vinculação com o nome geográfico "Alta Mogiana". Portanto, de fato não faz sentido a inclusão de Passos na área da IG.

5.2.3. Portanto, por se tratar de uma Indicação de Procedência (IP), o pedido de alteração da área com a inclusão de 7 municípios mineiros (Cássia, Capetinga, Claraval, Ibiraci, Itamogi, São Tomás de Aquino e São Sebastião do Paraíso) e 1 paulista (Cássia dos Coqueiros) apresenta coerência, pois foi fundamentada em critérios técnicos relacionados à notoriedade da região quanto à produção de cafés associada ao nome "Alta Mogiana".

## 6. MEMORIAL DESCRIPTIVO DA ÁREA DELIMITADA

6.1. A área da Indicação Geográfica, na espécie Indicação de Procedência, "Alta Mogiana" está localizada entre os paralelos 19° e 22° Sul e os meridianos 46° e 48° Oeste, envolvendo uma área total de 9.932,16 km<sup>2</sup>, e abrange a totalidade do território de 16 municípios de São Paulo e 7 de Minas Gerais, conforme relação abaixo por estado, totalizando 23 municípios:

6.2. São Paulo: Altinópolis, Batatais, Buritizal, Cajuru, Cássia dos Coqueiros, Cristais Paulista, Franca, Itirapuã, Jeriquara, Nuporanga, Patrocínio Paulista, Pedregulho, Restinga, Ribeirão Corrente, Santo Antônio da Alegria e São José da Bela Vista.

6.3. Minas Gerais: Cássia, Capetinga, Claraval, Ibiraci, Itamogi, São Tomás de Aquino e São Sebastião do Paraíso.

## 7. DOCUMENTOS RELACIONADOS

7.1. Anexo I - Mapa Delimitação Alta Mogiana (SEI nº 23954420).

## 8. PARECER TÉCNICO

8.1. A delimitação da área geográfica da IP "Alta Mogiana", com a inclusão de mais 8 municípios, apresenta conformidade em função do conjunto de critérios selecionados, relacionados à notoriedade da área delimitada para produção de cafés associado ao nome geográfico em questão. Destaca-se que a região vem sendo cada vez mais reconhecida no mercado consumidor como origem de cafés especiais. Existem outros municípios no entorno da referida região que também são produtores de cafés, mas se encontram associados a outros nomes geográficos, de acordo com documentação apresentada, estando portanto coerente a atual proposta de configuração da área da IP.

8.2. Diante disso, para fins de pedido de alteração da área da IG no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), a Indicação Geográfica em questão abrange a área total de 23 municípios distribuídos nos estados de Minas Gerais e São Paulo, já considerando a inclusão de 7 (sete) municípios mineiros e 1 (um) paulista. A descrição dos limites e confrontações dessa área encontra-se no item **6 "MEMORIAL DESCRIPTIVO DA ÁREA DELIMITADA"** desta Nota Técnica e a representação espacial encontra-se no **"Mapa de Delimitação da Área Geográfica de Produção da Indicação de Procedência da Alta Mogiana para o café"** do Anexo I.

## 9. REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. *Diário Oficial da União*, 15 mai. 1996. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm)>. Acesso em: 25 jan. 2021.

CAPETINGA e Pedregulho têm os melhores cafés da Alta Mogiana. COCAPEC, [s.d.]. Disponível em: <<https://cocapec.com.br/noticias/capetinga-e-pedregulho-tem-os-melhores-cafes-da-alta-mogiana/>>. Acesso em: 15 dez. 2020.

CÁSSIA (MG) e Franca (SP) conquistam 17º Concurso de Qualidade do Café da Região da Alta Mogiana. *Revista Attalea Agronegócios*, Franca, ano XIII, n. 155, p.20-24, nov. 2019. Disponível em: <<https://www.revistadeagronegocios.com.br>>. Acesso: 15 dez. 2020.

IBGE. *Portal Oficial do IBGE Cidades*. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/>>. Acesso em: 22 out. 2020.

INPI. Portaria INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022. Consolida, nos termos do Decreto 10.139, de 28 de novembro de 2019, os atos normativos editados pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI que estabelecem as condições para o registro das Indicações Geográficas e que dispõem sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas, à luz do disposto na Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. *Diário Oficial da União*, 25 jan. 2022. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria/inpi/pr-n-4-de-12-de-janeiro-de-2022-375778644>>. Acesso em: 09 set. 2022.

SILVA, A. P. da. Engenhos e fazendas de café em Campinas (séc. XVIII - séc. XX). *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*. v. 14, n. 1. São Paulo, p.81-119, jan. - jun. 2006. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0101-47142006000100004#back1](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-47142006000100004#back1)>. Acesso em: 09 fev. 2021.

TIENGO, R. Grãos da Alta Mogiana atraem mercado voltado ao consumo de cafés especiais em Franca, SP. *Ribeirão e Franca Estação AGRO*, 2019. Disponível em: <<https://g1.globo.com/sp/ribeirao-preto-franca/estacao-agro/noticia/2019/02/19/graos-da-alta-mogiana-atraem-mercado-voltado-ao-consumo-de-cafes-especiais-em-franca-sp.ghtml>>. Acesso em: 09 fev. 2021.

TOSI, P. G. *Parecer Acadêmico a respeito da Agregação de Municípios Mineiros à Região da Alta Mogiana para Efeito de Indicação Geográfica de Procedência dos Cafés Finos*. [s.d.]

TOSI, P. G. *Parecer quanto à origem da denominação Alta Mogiana*. Franca, 2012.

EUDOXIO ANTONIO BATISTA JUNIOR

Geógrafo

Coordenador de Articulação de Programas Regionais

WELLINGTON GOMES DOS SANTOS

Geógrafo

Coordenador Substituto de Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários



Documento assinado eletronicamente por **EUDOXIO ANTONIO BATISTA JUNIOR, Geógrafo(a)**, em 15/09/2022, às 09:48, 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 **WELLINGTON GOMES DOS SANTOS, Coordenador(a) de Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários Substituto(a)**, em 15/09/2022, às 09:59, 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:

[https://sei.agro.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

, informando o código verificador **23950420**

e o código CRC **5A61A0F8**.

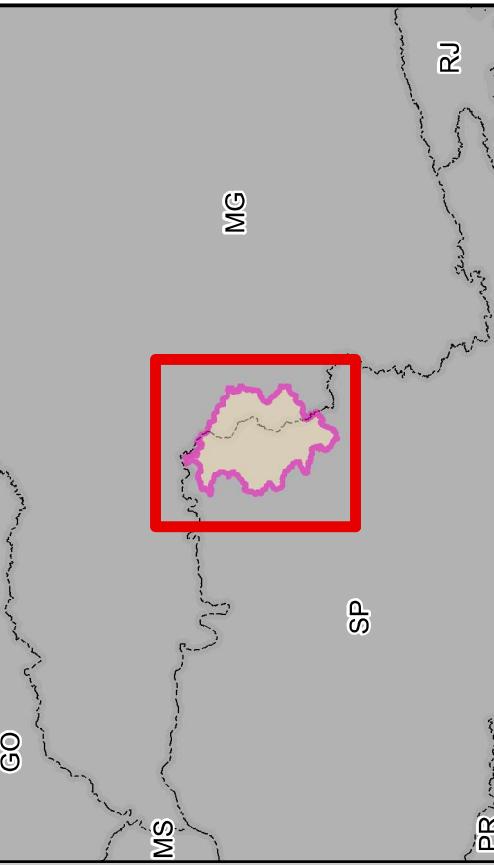
---

Referência: Processo nº 21052.017501/2020-41

SEI nº 23950420

# MAPA DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DA ALTA MOGIANA PARA O CAFÉ

# LOCALIZAÇÃO INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DA ALTA MOGIANA PARA O CAFÉ



Seconda

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DA ALTA MOGIANA PARA O CAFÉ

## INFORMACIÓN

### Límite Municipal

### Límite Estadual

Límite Estadual

000000/4

Projecção Universal Transversa de Mercator

**SEBRAE**  
Inovates

Divisão Político-Administrativa do IBGE

**LOCAL:** Minas Gerais: Cássia, Capetinga, Claramar, Ibraci, Itamogi, São Jómas de Aquino, São Sebastião do Paraíso. São Paulo: Altinópolis, Batatais, Buriatá, Cássia dos Coqueiros, Cajuru, Crisâstis Paulista, Franca, Itirapuã, Ieriquara, Nuporanga, Patrocínio Paulista, Pedregulho, Restinga, Ribeirão Corrente, Santo Antônio da Alegria, São Roque, Vargem Grande.

ÁREA: 9.932,16 km<sup>2</sup> 1:1,000,000 Agosto/2022

2003 33(2)

Petição 870220099101, de 26/10/2022, pág 30000

200000