

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**País de origem:**

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Canastra

Espécie: () IP (X) DO**Número do registro no Brasil:**

BR412022000012-6

Data de concessão do registro:

19/09/2023

Publicação da concessão do registro:http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2750.pdf**Caderno de Especificações Técnicas:**<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Canastracaf.pdf>**Representação figurativa/gráfica:** () Não se aplica**2. REQUERENTE DO REGISTRO****Nome ou razão social:**

Associação dos Cafeicultores da Canastra

CPF / CNPJ:

18.965.098/0001-87

Endereço:

Estrada Parnacanastra, KM 1, Zona Rural

Cidade/UF: **CEP:**
Telefone: **Fax:**
E-mail:

3. PROCURADOR

() Não se aplica

Nome do Procurador**4. ÁREA GEOGRÁFICA****Delimitação da área geográfica:**

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

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO**Natureza:** (X) Produto () Serviço**Nome****Especificações e características:**

O produto da DO Canastra, no Estado de Minas Gerais, é o café da espécie arábica em grãos crus, beneficiados, torrados e torrados e moídos. Possui atributos sensoriais de aroma e sabor predominantes de mel, frutas amarelas, frutas tropicais, chocolate ao leite e frutas cítricas com nuances de castanhas, limão cravo e laranja. Possui doçura alta com notas de açúcar mascavo e cana de açúcar em equilíbrio com acidez elevada e predominantemente cítrica. O corpo é denso, cremoso e sedoso, com finalização longa e doce.

Relação com área geográfica:

A maioria das lavouras de café, nos diferentes municípios da região delimitada, está em relevo plano e/ou suave ondulado, com declividades que variam entre 0 a 8%. Toda a área está abaixo de 20% de declive, o que permite a mecanização no cultivo. Há presença de latossolos, argissolos, cambissolos, neossolos, plintossolos e, ainda, afloramentos rochosos. Os plantios são feitos na altitude mínima de 602m e máxima de 1.052m, sendo que as áreas de relevo suavizado são abruptamente interrompidas pelo paredão da Canastra e, após essa brusca elevação, novamente se distribuem em superfícies de relevo suavizado. Com relação às áreas com altitudes mais elevadas, normalmente associadas à produção de cafés de qualidade superior, observa-se que vinte e nove por cento das terras encontram-se acima de 1.000 metros e dezessete por cento das terras estão acima de 1.100 metros de altitude. A temperatura média na região é de 20,8°C, com mínima e máxima anuais de 14,1°C e 27,5°C, respectivamente. A precipitação total média é de 1.461mm. A Canastra possui os tipos climáticos úmidos B1, B2 e B3, em que o índice de umidade varia entre 20 e 80, influenciando na evapotranspiração e deficiência hídrica anual com valores bastante variáveis. Quanto maior o índice de umidade, menor é a evapotranspiração e a necessidade de irrigação.

O plantio na região ocorre predominantemente entre outubro e dezembro, sendo a colheita possível entre maio a setembro, dependendo do percentual de frutos maduros. O amadurecimento está diretamente relacionado às condições ambientais na safra. O café deve ser cultivado predominantemente em sistema de sequeiro, ou seja, lavouras submetidas à irrigação, de qualquer modelo, não são permitidas. A distribuição espacial da qualidade sensorial dependeu da tecnologia usada no processamento, por isso apenas os cafés processados pelo método natural, via seca, que atinjam 84 pontos na análise sensorial realizada pelo método *Specialty Coffee Association* (SCA) estarão aptos a usar a denominação de origem.

As condições climáticas da região, que possui uma temperatura média considerada amena, aliada aos índices pluviométricos e de umidade, à altitude e ao saber fazer nas técnicas de produção, colheita e modo de beneficiamento conferem aos cafés da DO Canastra os atributos sensoriais de aroma e sabor predominantes de mel, frutas amarelas, frutas tropicais, chocolate ao leite e frutas cítricas com nuances de castanhas, limão, cravo e laranja. A doçura é alta, com notas de açúcar mascavo e cana de açúcar em equilíbrio com acidez elevada e predominantemente cítrica. Já o corpo da bebida é denso, cremoso e sedoso, com finalização longa e doce.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador será composto por 5 (cinco) membros, desde que cafeicultores com sede na Canastra, eleitos na Assembleia Geral para um mandato de 3 (três) anos, sendo permitidas reeleições.