



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Espírito Santo

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402020000002-7

Data de concessão do registro:

11/05/2021

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2627.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/EspritoSanto.pdf>

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Federação dos Cafés do Estado do Espírito Santo – FECAFÉS

CPF / CNPJ:

36.168.975/0001-70

Endereço:

Av. João XXIII, 08, Centro

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

3. PROCURADOR **Não se aplica**

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: **Produto** **Serviço**

Nome:

Especificações e características:

O produto da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” é o café conilon, da espécie *Coffea Canephora*, nas seguintes condições: em grãos verde (café cru); industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído; e café solúvel.

O café conilon da IP Espírito Santo apresenta 2,2% de cafeína (quase o dobro do café arábica) e possui sabor e aroma mais amargos e marcantes, com 3% a 7% de açúcares, bem como menor acidez.

Em relação à produtividade, o café conilon tem uma capacidade de produção muito maior que o café arábica, além de possuir grãos menores, com a polpa menos espessa.

O café conilon do Espírito Santo deve apresentar pontuação mínima de 78 na metodologia *Fine Robusta Coffee Standards and Protocols*, desenvolvida pela *Coffee Quality Institute (CQI)* e *Ugandan Coffee Development Authority (UCDA)*.

Relação com área geográfica:

O Brasil é o maior produtor mundial de café, responsável por 30% do mercado internacional, e o segundo maior mercado consumidor, atrás somente dos Estados Unidos.

No país, o Espírito Santo é referência nacional e mundial no desenvolvimento da cafeicultura do café conilon, que foi iniciada no estado ainda em 1912, com a introdução das primeiras mudas e sementes do produto. No entanto, o cultivo do café conilon apresentou grande expansão somente a partir da década de 60, em razão da crise cafeeira que levou à erradicação de grande parte da lavoura estadual, que era constituída predominantemente por café arábica. Na última década, houve uma evolução

importante nos padrões de qualidade do café conilon do Espírito Santo, fruto do trabalho de conscientização sobre as boas práticas agrícolas nos cafezais, promovido pelas instituições públicas e privadas ligadas ao setor rural estadual.

O café conilon é cultivado principalmente em regiões com temperaturas mais elevadas, tendo em média variações entre 22° e 26°C, e também em altitudes menores, chegando até 600m. As altitudes mais baixas fazem com que o café conilon seja mais encorpado e apresente sabor achocolatado e amendoado, enquanto nas altitudes mais elevadas o café apresenta características mais florais e frutadas, que conferem ao produto perfis sensoriais mais complexos.

O café conilon é o principal produto agrícola do Espírito Santo, sendo responsável pela geração da maior parte da renda e dos empregos do meio rural na maioria deles. Atualmente, o estado possui uma área de aproximadamente 300.000ha ocupada com a produção de café conilon e uma produção de 10 milhões sacas/ano, o que confere ao Espírito Santo o título de maior produtor nacional de café conilon.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador será constituído pelos associados da FECAFÉS que representam as partes do segmento do produto e também por membros que representam as instituições de pesquisa, extensão e/ou ensino, nomeados pelas respectivas instituições conselheiras..