



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Alta Mogiana

Espécie: (X) IP () DO

Número do registro no Brasil:

IG200703

Data de concessão do registro:

17/09/2013

Data da última alteração de registro deferida:

23/05/2023

Publicação do deferimento da última alteração de registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2733.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana - AMSC

CPF / CNPJ:	07.680.768/0001-00		
Endereço:	Rua Diego Feijó, nº 1915 - 1º andar - Bairro Estação		
Cidade/UF:	Franca/SP	CEP:	14.405-212
Telefone:	+55 16 999196-2949	Fax:	
E-mail:	comunicacao@amsc.com.br		

3. PROCURADOR () Não se aplica

Nome do Procurador Eduardo Iper Nassif Balbim

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

A área delimitada da Região da Alta Mogiana engloba os municípios de: Altinópolis - SP, Batatais - SP, Buritizal - SP, Cajurú - SP, Cássia dos Coqueiros - SP, Cristais Paulista - SP, Franca - SP, Itirapuã - SP, Jariquara - 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.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: ☒ **Produto** ☐ **Serviço**

Nome: Café

Especificações e características:

As cultivares de tipos de café em coco da espécie arábica utilizadas são as registradas no Registro Nacional de Cultivares (RNC), podendo ser o café comercializado em grãos crus beneficiados ou torrados em grãos moídos. As variedades mais cultivadas temos Catuai e Mundo Novo, além do que a dita região se caracteriza por produzir café de grãos mais fino, conhecidos como “café de bebida mole”. O sistema de produção deve estar de acordo com as técnicas de plantio, manejo, colheita, dentre outros procedimentos estabelecidos, tendo como pressuposto indispensável o uso de práticas mitigadoras dos impactos ambientais, especialmente a reutilização dos subprodutos.

São produzidas as seguintes variedades de café: em coco, obtido através de colheita manual ou mecânica; em grão cru ou torrado, obtidos através da secagem natural em terreiros de qualquer tipo ou através de secadores, com casca ou previamente descascados; e em pó, obtido ao fim do processo de secagem, descascamento, torra e moagem, acondicionados em embalagens próprias a vácuo ou não.

A colheita (derriça), secagem, descascamento, beneficiamento e torra do café devem seguir, preferencialmente, a metodologia do “Ponto de Maturação e Colheita”, estabelecidas pelas normas técnicas e orientação agrônômica da AMSC, cujas exigências são estabelecidas através do Manual do Produtor.

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.

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

Todos os resíduos (impurezas, folhas, cascas), isto é, todos os elementos estranhos ao café em coco ou mesmo em grãos, ainda que torrado, que venham a ser separados dos produtos finais, deverão merecer o tratamento adequado para não influenciar na qualidade, sabor ou mesmo contaminar o café, obedecendo aos padrões que assinalam a procedência do produto. O café comercializado não pode possuir qualquer resíduo, devendo chegar ao mercado com 100% de pureza.

Para a obtenção do café em coco, uma vez observado o grau de maturação dos cocos, deverá a colheita ser seletiva, com técnica própria em caso de derriçamento manual e, sendo ela mecânica, deverão ser selecionados os cocos com manutenção aceita como padrão mínimo.

Após a colheita, para a obtenção dos grãos in natura, no caso do cereja natural, segue-se a secagem em terreiros próprios confeccionados para tal, preferencialmente com piso cimentado, asfaltado ou em calhas elevadas, manejados pelo sistema manual ou mecânico. No caso do cereja descascado, poderá ser utilizada a técnica de descascamento para posterior secagem e beneficiamento.

Em seguida, para a obtenção dos grãos torrados, ocorre a torrefação e, eventualmente, a moagem para obtenção do café em pó, devendo ser livre de impurezas, de aditivos ou qualquer outro elemento que lhe retire a qualidade, aroma, cor ou sabor, devendo-se manter o padrão de 100% de pureza.

A embalagem dos produtos finais deverá seguir o rigoroso controle de qualidade e higiene exigidos, devendo ainda ser obedecidas as normas legais para fins de rotulagem.

O café tem como principal característica um corpo cremoso e aveludado. Possui um aroma marcante, frutado com suaves notas de chocolate e nozes, de acidez média e equilibrada. Assim que degustado, tem a magnitude de prolongado retrogosto com uma doçura de caramelo com notas de chocolate amargo.

Relação com área geográfica:

A Alta Mogiana é uma região tradicional na produção de cafés especiais, localizada na divisa entre os estados de São Paulo e Minas Gerais. Devido à altitude de 900 a 1000 metros, temperaturas médias mensais de 21°C no verão e 17°C no inverno e precipitação anual em torno de 1.623 mm, os cafés desta região são privilegiados, destacando-se por seu teor de doçura e corpo único. O clima seco próprio da região impede o desenvolvimento de bactérias, que se estabelecem entre a casca e a poupa do grão. Essas características climáticas são propícias para o amadurecimento lento e uniforme do grão. O resultado é um café cujas mudas cultivadas em altitude privilegiada, enriquece o sabor e o aroma do produto final.

A colheita seletiva é feita no pico do amadurecimento do grão, de forma a obter um número maior do grão do café. A secagem ao sol em camadas finas, controlada por mão de obra qualificada, é contemplada em modernos secadores mecânicos, com precioso controle de temperatura. Dessa

forma, resultam em grãos com uma qualidade excepcional que enriquecem o sabor e o aroma do produto final.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho Regulador

Observações:

O Conselho Regulador é um Órgão Social da AMSC, constituído por produtores e instituições ligadas ao consumidor, à pesquisa, ao Governo Estadual, ao cooperativismo, às entidades sindicais, à comercialização e aos municípios.