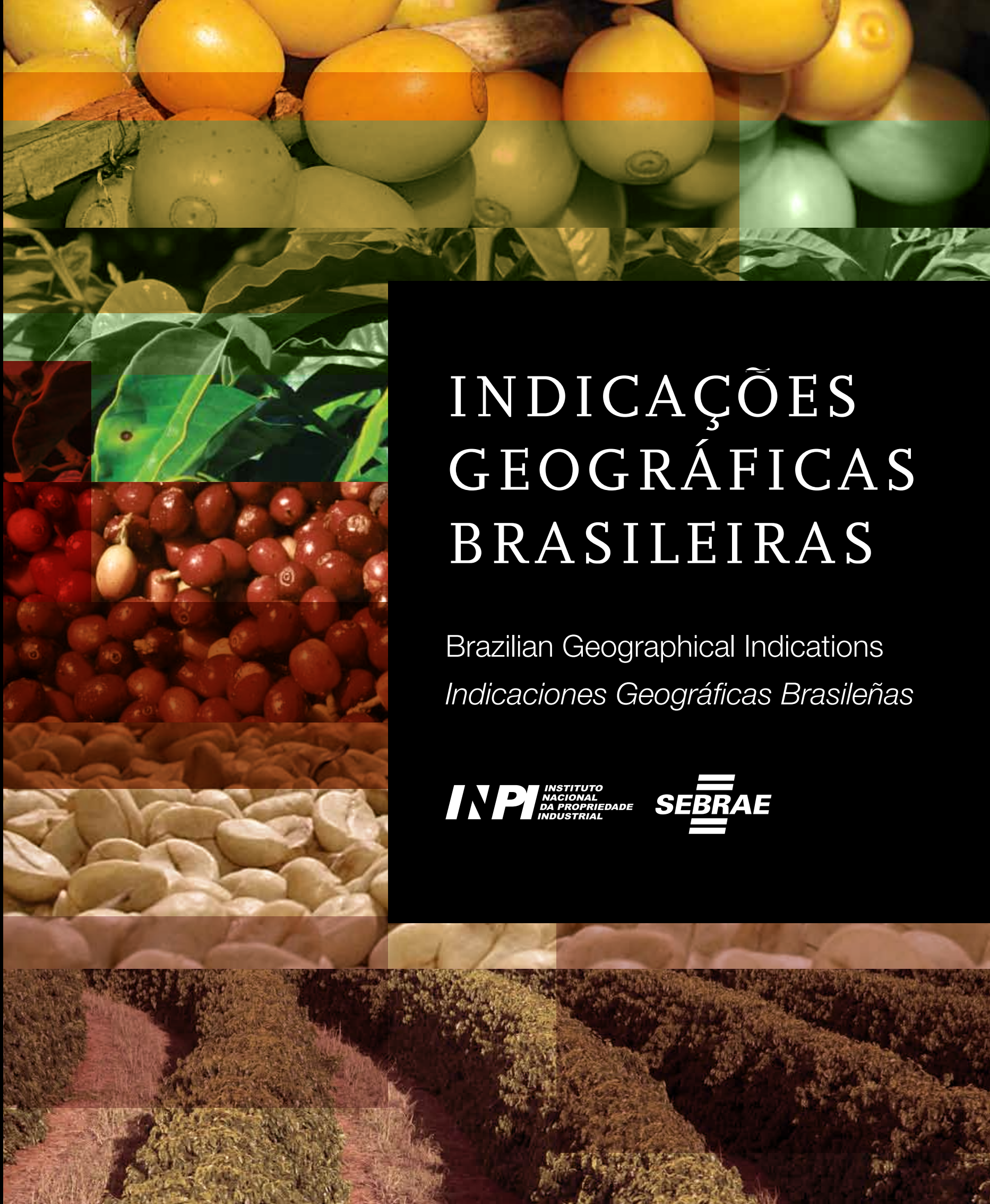


# CAFÉ

Coffee | Café



## INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS BRASILEIRAS

Brazilian Geographical Indications  
*Indicaciones Geográficas Brasileñas*

**INPI** INSTITUTO  
NACIONAL  
DA PROPRIEDADE  
INDUSTRIAL

**SEBRAE**

# INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS BRASILEIRAS

Brazilian Geographical Indications | *Indicaciones Geográficas Brasileñas*

CAFÉ | Coffee | *Café*

**INPI** INSTITUTO  
NACIONAL  
DA PROPRIEDADE  
INDUSTRIAL

**SEBRAE**



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>© 2014, SEBRAE</p> <p>Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas   Brazilian Service of Support for Micro and Small Enterprises   Servicio Brasileño de Apoyo a las Micro y Pequeñas Empresas</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>SEBRAE</p> <p>Roberto Simões</p> <p>Presidente do Conselho Deliberativo Nacional do Sebrae   President of Sebrae's National Board of Trustees   Presidente del Consejo Deliberativo Nacional del Sebrae</p> <p>Luiz Eduardo Pereira Barretto Filho</p> <p>Diretor-Presidente do Sebrae Nacional   President-Director of Sebrae Nacional   Director Presidente del Sebrae Nacional</p> <p>Carlos Alberto dos Santos</p> <p>Diretor Técnico do Sebrae Nacional   Technical Director of Sebrae Nacional   Director Técnico del Sebrae Nacional</p> <p>José Cláudio dos Santos</p> <p>Diretor de Administração e Finanças do Sebrae Nacional Administration and Finance Director of Sebrae Nacional Director de Administración y Finanzas del Sebrae Nacional</p> <p>Enio Duarte Pinto</p> <p>Gerente da Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia   Manager of the Innovation and Technology Access Unit   Gerente de la Unidad de Acceso a la Innovación y Tecnología</p> <p>Maísa de Holanda Feitosa</p> <p>Gerente Adjunta da Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia   Assistant Manager of the Innovation and Technology Access Unit   Gerente Adjunto de la Unidad de Acceso a la Innovación y Tecnología</p> |
| <p>1ª Edição (2014): 2.100 exemplares</p> <p>Distribuição   Distribution   Distribución</p> <p>SEBRAE</p> <p>Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas   Brazilian Service of Support for Micro and Small Enterprises   Servicio Brasileño de Apoyo a las Micro y Pequeñas Empresas</p> <p>SGAS Quadra 605 Conjunto A – CEP: 70200-645</p> <p>Brasília – DF</p> <p>Telefone: + 55 61 3348-7100</p> <p>Central de relacionamento: 0800 570 0800</p> <p><a href="http://www.sebrae.com.br">www.sebrae.com.br</a></p> | <p>Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>I39</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Indicações geográficas brasileiras - Café : Brazilian geographical indications - Coffee : indicaciones geográficas brasileñas - Café</p> <p>Hulda Oliveira Giesbrecht, Raquel Beatriz Almeida de Minas, Marcos Fabrício Welge Gonçalves, Fernando Henrique Schwanke. -- Brasília : SEBRAE, INPI, 2014.</p> <p>56 p.</p> <p>56 p.<span> </span>: il. color.</p> <p>1. Localização geográfica. 2. Indicação de procedência. 3. Denominação de Origem. I. Giesbrecht, Hulda Oliveira. II. Minas, Raquel Beatriz Almeida. III. Gonçalves, Marcos Fabrício Welge. IV. Schwanke, Fernando Henrique.</p> <p>CDU 91</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>INPI</p> <p>Otávio Brandelli</p> <p>Presidente   President   Presidente</p> <p>Ademir Tardelli</p> <p>Vice-Presidente   Vice-President   Vicepresidente</p> <p>Luís Guilherme Parga Cintra</p> <p>Chefe de Gabinete   Chief of Staff   Jefe de Gabinete</p> <p>Denise Fonseca Belém</p> <p>Ouvidora   Ombudsperson   Oidoría</p> <p>Mauro Sodré Maia</p> <p>Procurador-Chefe   Chief Attorney   Procurador Jefe</p> <p>Cláudio Álvares Sabatini</p> <p>Auditor-Chefe   Chief Auditor   Auditor Jefe</p> <p>Pedro Arêas Burlandy</p> <p>Coordenadora-Geral de Planejamento e Orçamento   General Coordinator of Planning and Budgeting   Coordinadora General de Planificación y Presupuesto</p> <p>Lúcia Motta Igrejas Lopes</p> <p>Coordenadora-Geral de Comunicação Social   General Coordinator of Social Communications   Coordinadora General de Comunicación Social</p> <p>Júlio César Castelo Branco Reis Moreira</p> <p>Diretor de Patentes   Patent Director   Director de Patentes</p> <p>Vinicius Bogéa Câmara</p> <p>Diretor de Marcas   Brand Director   Director de Marcas</p> <p>Breno Bello de Almeida Neves</p> <p>Diretor de Contratos, Indicações Geográficas e Registros   Director of Contracts, Geographical Indications and Registrations   Director de Contratos, Indicaciones Geográficas y Registros</p> <p>Denise Nogueira Gregory</p> <p>Diretora de Cooperação para o Desenvolvimento   Director of Cooperation Towards Development   Directora de Cooperación para el Desarrollo</p> <p>Leonardo de Paula Luiz</p> <p>Diretor de Administração   Administrative Director   Director de Administración</p> | <p>Equipe Técnica   Technical Staff   Equipo Técnico</p> <p>Hulda Oliveira Giesbrecht</p> <p>Coordenação Sebrae   Sebrae Coordinator   Coordinación Sebrae</p> <p>Analista Técnico Sebrae   Technical Analyst SEBRAE   Analista Técnico Sebrae</p> <p>Raquel Beatriz Almeida de Minas</p> <p>Analista Técnico Sebrae   Technical Analyst Sebrae   Analista Técnico Sebrae</p> <p>Carmen Lúcia Lima de Sousa</p> <p>Analista Técnico Sebrae   Technical Analyst Sebrae   Analista Técnico Sebrae</p> <p>Lucia Regina Fernandes</p> <p>Coordenadora-Geral de Indicações Geográficas e Registros INPI   Director of Geographical Indications and Registrations INPI   Coordinadora General de Indicaciones Geográficas y Registros INPI</p> <p>Luiz Cláudio de Oliveira Dupim</p> <p>Coordenador de Fomento e Registro de Indicações Geográficas INPI   Coordinator of Development and Geographical Indications INPI   Coordinador de Fomento y Registro de Indicaciones Geográficas INPI</p> <p>Raul Bittencourt Pedreira</p> <p>Tecnologista em Propriedade Industrial INPI   Industrial Property Technologist INPI   Tecnologista en Propiedad Industrial INPI</p> <p>Marcos Fabrício Welge Gonçalves - 4ª edição</p> <p>Fernando Henrique Schwanke - 1ª, 2ª e 3ª edições</p> <p>Execução   Commission   Ejecución</p> <p>Planobase Lubianca – Branding, Design e Arquitetura</p> <p>Design Gráfico e Editoração   Graphic Design and Layout   Diseño Gráfico y Editoración</p> <p>Fidelity</p> <p>Tradução em inglês e espanhol   Translation in English and Spanish   Traducción en Inglés y Español</p> <p>Cartogramas – IBGE</p> <p>Dados de AIG – INPI</p> <p>Fonte dos Mapas   Map Source   Fuente de los Mapas</p> <p>INPI</p> <p>Revisão   Proofreading   Revisión</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Fernando Henrique Schwanke, Daniela Villar, Shoichi Kakuta, Gilmar Gomes, Lúcio Gama, Adriano Becker, Carlos Lerte/Clas, Claudia Schemes, Indira Demétria Lins Cavalcanti da Silva, Lucas Ferreira Lima, André Telles, Maria Cecília Dalla Nora, João Carlos Mazella-Agência JCMazella, Fazenda Café Triângulo Mineiro, Fernando Thomé, Ruzza Lage, Divulgação Sebrae Minas, Prefeitura Municipal de Urussanga, Tiago Preto, Felipe Muruci, Federação dos Cafeicultores do Cerrado, Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana, Associação de Produtores dos Vinhos dos Altos Montes, Associação do Produtores do Queijo Canastra, Conselho Ass. Coop. Emp. Ent. Renda Renascença-Conarenda, Sebrae/SE, Associação para o Desenvolvimento. da Renda Irlandesa de Divina Pastora, Sindifranca, Sebrae/ES, Associação das Paineiras de Goiabeiras, Cooperativa de produtores de Cacau, Associação dos Cacaucultores de Linhares, Vinícula Calza – Aprobelo, Associação dos Vitivinicultores de Monte Belo do Sul, Comitê Executivo de fruticultura do RN, Associação dos Cafés Especiais do Norte Pioneiro do Paraná, Cooperativa de produção têxtil de afins do algodão, Conselho da União das Associações e Cooperativas de Garimpeiros, Produtores, Lapidários e Joalheiros de Gemas de Opalas e de Joias Artesanais de Opalas de Pedro II, Porto Digital, Associação dos Produtores de Cachaça de Salinas, Cons. das Ass. dos Cafeicultores do Cerrado, Associação Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos, Associação dos Carcinicultores da Costa Negra, Sindicato de Extração e Aparelhamento de Gnaisses no Noroeste do Estado do Rio de Janeiro, Associação dos Produtores de Arroz do Litoral Norte Gaúcho, União dos Produtores de Própolis Vermelha do Estado de Alagoas, Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe, Associação do Produtores Artesanais do Queijo do Serro, Associação das Industrias de Cortumes do Rio Grande do Sul, Associação dos Artesãos em Capim Dourado da Região do Jalapão do Estado de Tocantins, Associação dos Produtores de Doces de Pelotas, Centro Tecnológico do Mármore e Granito – CETEMAG, Ass. Prod. Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, Ass. dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty – APACAP, Associação dos Produtores de Vinhos Finos de Pinto Bandeira, Rodrigo de Oliveira.

Fotos | Pictures | Fotografías

6 SEBRAE

9 INPI

10 INTRODUÇÃO

Introduction | Introducción

12 CONCEITOS

Concepts | Conceptos

14 INDICAÇÕES DE PROCEDÊNCIA

Indications of Source | Indicaciones de Procedencia

18 LOCALIZAÇÃO DAS INDICAÇÕES DE PROCEDÊNCIA

Localization of Indications of Source

Localización de Indicaciones de Procedencia

20 ALTA MOGIANA

Café | Coffee | Café

26 NORTE PIONEIRO DO PARANÁ

Café verde em grão e industrializado torrado em grão e ou moído | Green coffee beans and roasted industrialized beans and or grounded beans | Café verde en grano e industrializado tostado en grano y o molido

32 REGIÃO DA SERRA DA MANTIQUEIRA DE MINAS GERAIS

Café | Coffee | Café

38 REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

Café | Coffee | Café

44 DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Apellations of Origin | Denominaciones de Origen

48 LOCALIZAÇÃO DAS DENOMINAÇÕES DE ORIGEM

Localization of Apellations of Origin

Localización de Denominaciones de Origen

50 REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído | Green coffee beans and industrialized roasted ground coffee or in grains | Café verde en grano y café industrializado tostado en grano o molido



**LUIZ BARRETTO**  
Diretor-Presidente do Sebrae Nacional  
President-Director of Sebrae Nacional  
Director Presidente del Sebrae Nacional

## Sebrae - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

O Sebrae é a instituição de referência na promoção da competitividade dos pequenos negócios no País. Atua como catalisador de iniciativas para elevar a competitividade e a sustentabilidade dos pequenos negócios, bem como incentivar o empreendedorismo, gerando resultados crescentes e de impacto para fortalecer a economia nacional.

São apoiados pequenos negócios de todos os setores da economia com soluções de gestão, inovação, acesso a mercados e finanças. Os mais de 600 pontos de atendimento, localizados em todas as Unidades Federativas do Brasil, aproximam ainda mais o Sebrae dos pequenos negócios.

As Indicações Geográficas constituem um ativo de Propriedade Industrial e uma importante ferramenta na proteção e na promoção de áreas geográficas vinculadas a produtos e serviços específicos. O registro das Indicações Geográficas proporciona melhoria da qualidade de produtos e serviços e viabiliza o acesso a nichos de mercado. Possibilita ainda aos pequenos negócios estabelecer um diferencial frente aos concorrentes, estimula o desenvolvimento da governança local, o aprimoramento dos processos produtivos e o incremento do turismo e das atividades culturais da região. Favorecem, portanto, o desenvolvimento das áreas geográficas demarcadas e a valorização das pessoas que ali vivem e produzem.

O Sebrae apoia as Indicações Geográficas brasileiras, desde 2003, e vem intensificando suas ações nos últimos anos. Até 2008, havia apenas quatro registros de Indicação Geográfica no Brasil. Em 2009, esse número cresceu para seis e, em 2011, o INPI já tinha reconhecido 14 IG. Até junho de 2014, o Brasil possuía 38 Indicações Geográficas registradas no INPI para produtos e serviços com expressiva participação de pequenos negócios.

O Sebrae e o INPI possuem uma parceria para incentivar, desenvolver e fortalecer a Propriedade Industrial no país, visando consolidar a sua importância como estratégia de agregação de valor ao produto e de suporte à competitividade dos pequenos negócios brasileiros. O Catálogo das Indicações Geográficas Brasileiras representa resultados dessa parceria.

O apoio às Indicações Geográficas brasileiras é parte fundamental da estratégia de atuação do Sebrae. Embora tenha havido expressivo crescimento do número de Indicações Geográficas registradas nos últimos anos, acreditamos que esse número tende a crescer ainda mais tendo em vista a riqueza cultural e ambiental do nosso país.

O Brasil é o quinto maior país do mundo em extensão territorial, abrangendo diferentes ecossistemas e apresentando riqueza inigualável de flora e fauna. A população brasileira consiste em uma miscigenação de povos indígenas, europeus, africanos, asiáticos. Tudo isso se traduz na cultura, tradição e características ambientais, que levam à possibilidade de fabricação de produtos e prestação de serviços diferenciados, típicos de territórios brasileiros.

Por meio de diagnósticos, é possível mapear as potencialidades de cada território e estabelecer uma estratégia de atuação do Sebrae no sentido de apoiar os pequenos negócios na estruturação de Indicações Geográficas para promover e diferenciar seus produtos e serviços.

### SEBRAE - Brazilian Service of Support for Micro and Small Enterprises

Sebrae is the reference institution in promoting small business competitiveness in Brazil. Acts as a catalyst for initiatives to increase the competitiveness and sustainability of small businesses and encourage entrepreneurship, generating growing results to strengthen the national economy.

It supports small business from all the economy sectors with solutions of management, innovation, access to markets and finance in order to strengthen the enterprises. More than 600 service points, located in all the Federative Units of Brazil, bring Sebrae even closer to the small business.

The Geographical Indications are an asset of Industrial Property and an important tool in protection and promotion of geographical areas linked to specific products and services. Registration of Geographical Indications provides improvement of quality of products and services and enables them to access niche markets. It also enables small businesses to establish a differential against competitors, stimulates the development of local governance, the improvement of production processes and the increase in tourism and cultural activities in the region. Therefore favor the development of the geographical areas and the empowerment of the people who live and work there.

Sebrae has supported Brazilian Geographical Indications since 2003, being that it has intensified its actions over the last years. Until 2008, there were only four registrations of Geographical Indication in Brazil. In 2009, this number increased to six and, in 2011, INPI had already recognized 14 GIs. Until June, 2014, Brazil had 38 Geographical Indications registered in INPI, for products and services with significant participation of small businesses.

Sebrae and INPI have a partnership for encouraging, developing and strengthening the Industrial Property (IP) in the country, aiming to consolidate the importance of IP as a commercial strategy of adding value to the product and support to competitiveness of Brazilian small business. The Brazilian Geographical Indications Catalog presents some benefits of the partnership Sebrae/INPI.

The support to Brazilian Geographical Indications is a fundamental part of the Sebrae's performance strategy. Despite the expressive growth of the number of Geographical Indications registered in the last years, we believe that this number tends to grow even more, in view of the cultural and environmental richness of our country.

Brazil is the fifth largest country in the world regarding territorial extension, comprising different ecosystems and presenting unequalled wealth of fauna and flora. Brazilian population comprises miscegenation of Indigenous, European, African and Asiatic people. All of these translate the culture, tradition and the environmental characteristics which lead to the manufacturing of differentiated products and rendering of differentiated services, typical of Brazilian territories.

By means of diagnoses carried, it is possible to map the potentialities of each territory and establish a strategy of performance of Sebrae in supporting these small businesses in structuring Geographical Indications to promote and differentiate their products and services.

### SEBRAE - Servicio Brasileño de Apoyo a las Micro y Pequeñas Empresas

Sebrae es la institución de referencia en la promoción de la competitividad de las pequeñas empresas. Actúa como un catalizador de las iniciativas para aumentar la competitividad y la sostenibilidad de las pequeñas empresas y fomentar el emprendedurismo, para la generación de crecientes resultados para fortalecer la economía nacional.

Son apoyados las pequeñas empresas de todos los sectores de la economía, con soluciones de gestión, innovación, acceso a mercados y finanzas para fortalecer los emprendimientos. Los más de 600 puntos de servicios, ubicados en todas las Unidades Estatales de Brasil, aproximan Sebrae aún más a las pequeñas empresas.

Las Indicaciones Geográficas constituyen un activo de la Propiedad Industrial y son una herramienta importante en la protección y promoción de territorios vinculadas a productos y servicios específicos. El registro de las Indicaciones Geográficas proporciona una mejor calidad de los productos y servicios, y permite el acceso a los mercados de nicho. También permite a las pequeñas empresas para establecer un diferencial frente a la competencia, estimula el desarrollo de la gobernanza local, la mejora de los procesos de producción y el incremento del turismo y las actividades culturales en la región. Por lo tanto, favorecen el desarrollo de las áreas geográficas delimitadas y la apreciación de la gente que vive y producen allí.

Sebrae apoya a las Indicaciones Geográficas de Brasil desde 2003, y ha intensificado sus acciones en los últimos años. En 2008, sólo existían cuatro registros de Indicación Geográfica en Brasil. En 2009, ese número creció a seis, y en 2011, INPI ya había reconocido 14 IGs. Hasta junio de 2014, Brasil tenía 38 Indicaciones Geográficas registradas en INPI para los productos y servicios, con una importante participación de las pequeñas empresas.

Sebrae e INPI (Instituto Nacional de la Propiedad Industrial) se han asociado para promover, desarrollar y fortalecer la Propiedad Intelectual (PI) en el país, con el objetivo de consolidar la importancia de la PI como una estrategia comercial de agregación de valor al producto y de apoyo a la competitividad de las pequeñas empresas de Brasil. El Catálogo de las Indicaciones Geográficas Brasileñas presenta algunos de los frutos de la colaboración Sebrae / INPI.

El apoyo a las Indicaciones Geográficas de Brasil es una parte fundamental de la estrategia de trabajo de Sebrae. A pesar del crecimiento significativo en la cantidad de Indicaciones Geográficas registradas en los últimos años, creemos que este número tienda a crecer aún más, considerándose la riqueza cultural y ambiental de nuestro país.

Brasil posee la quinta mayor extensión territorial del planeta, comprendiendo diferentes ecosistemas y presentando flora y fauna de riquezas incomparables. La población brasileña se compone de una miscegenación de los pueblos indígenas, europeos, africanos, asiáticos. Todo esto se traduce en cultura, tradición y características ambientales que conducen a la fabricación de productos y prestación de servicios diferenciados, típicos de cada uno de los territorios brasileños.

Por medio de diagnósticos, se puede determinar las potencialidades de cada territorio y establecer una estrategia de acción de Sebrae para apoyar a las pequeñas empresas en la estructuración de las indicaciones geográficas para promover y diferenciar sus productos y servicios.



## INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial

O registro e consequente proteção de uma Indicação Geográfica possibilita agregar valor a ativos intangíveis de uma determinada região, garantindo a produtos e serviços uma identidade que os diferencia, no mercado consumidor, em função de características geográficas, históricas e sócio-culturais, projetando-os para além de sua área geográfica.

Em busca de ampliar a participação em mercados que se tornam cada vez mais competitivos, cresce no país o interesse pelas Indicações Geográficas, e sua disseminação tem sido foco de atenção de diversos agentes públicos e privados.

No Brasil, o registro das Indicações Geográficas está previsto na Lei de Propriedade Industrial (Lei nº 9.279/96), que atribui competência ao INPI para estabelecer as condições de registro de IG, que se apresenta em duas categorias: Denominação de Origem ou Indicação de Procedência. O número de registros de IGs, no INPI, cresce ano a ano, tendo chegado a 46 registros em junho de 2014, sendo 38 deles nacionais.

A parceria entre o INPI e o SEBRAE, no fomento à proteção das IGs, tem contribuído para esse cenário. Esta 4ª publicação do Catálogo das Indicações Geográficas Brasileiras, fruto desta exitosa parceria, destina-se a inspirar outros grupos de produtores e de prestadores de serviços a buscar, a partir de suas respectivas bases regionais, o registro de suas IGs, no INPI.

### INPI - Brazilian National Institute of Industrial Property

The registration and consequent protection of a Geographical Indication allows adding value to unreachable assets of a determinate region, assuring to products and services, an identity which differentiate them, in the consumer market, due to geographical, historical and socio-cultural characteristics, projecting them beyond their geographical area.

Searching for amplifying the participation in markets which became ever more competitive, it is growing in the country the interest on Geographical Indications, and their dissemination has been a focus of attention of several public and private agents.

In Brazil, the registration of Geographical Indications is foreseen in the Industrial Property Law (Act no. 9.279/96), which confers competence to INPI for establishing the conditions of GI registration, which is presented in two categories: Appellation of Origin or Indication of Source. The number of GI registrations in INPI grows every year, reaching 46 registrations until June 2014, being 38 of them national.

The partnership between INPI and SEBRAE, in the fomentation of GIs protection, has contributed for this scenery. This 4th publication of the Brazilian Geographical Indications Catalog, a result from this successful partnership, is dedicated to inspire other groups of producers and service providers to search, from their respective regional bases, to request the registration of their GIs in INPI.

### INPI - INSTITUTO NACIONAL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

*El registro y la resultante protección de una Indicación Geográfica permite agregar valor a los activos intangibles de una región en particular, garantizando a los productos y servicios una identidad que los diferencia en el mercado de consumo, en términos de características geográficas, históricas y socioculturales, proyectándolos más allá de su región geográfica.*

*Es creciente el interés por las Indicaciones Geográficas en el país, objetivando ampliar la participación en mercados que son cada vez más competitivos, y su difusión viene siendo el foco de atención de diversos agentes públicos y privados.*

*En Brasil, el registro de las Indicaciones Geográficas está determinado en la Ley de Propiedad Industrial (Ley No. 9279/96), que confiere al INPI la competencia para establecer las condiciones de registro de IGs según dos categorías: Denominación de Origen o Indicación de Procedencia. Crece año tras año el número de registros de IGs en INPI, llegando presentemente a 46 registros hasta junio de 2014, 38 de los cuales son nacionales.*

*Ha contribuido a ese escenario la asociación entre INPI y SEBRAE en el fomento de la protección de las Indicaciones Geográficas. Esta 4ª edición del Catálogo de las Indicaciones Geográficas Brasileñas, el resultado de esta exitosa asociación, tiene la intención de inspirar a otros grupos de productores y proveedores de servicios a solicitar - a partir de sus respectivas bases regionales - el registro de sus Indicaciones Geográficas en INPI.*





# CONCEITOS

As Indicações Geográficas são ferramentas coletivas de valorização de produtos tradicionais vinculados a determinados territórios. Elas possuem duas funções em principal: agregar valor ao produto e proteger a região produtora.

O sistema de Indicações Geográficas deve promover os produtos e sua herança histórico-cultural, que é intransferível. Essa herança abrange vários aspectos relevantes: área de produção definida, tipicidade, autenticidade com que os produtos são desenvolvidos e a disciplina quanto ao método de produção, garantindo um padrão de qualidade. Tudo isso confere uma notoriedade exclusiva aos produtores da área delimitada.

Ao mesmo tempo em que se possui uma qualidade diferenciada, a mesma está protegida por esse reconhecimento ser único dos produtores daquela região.

As Indicações Geográficas contribuem para a preservação da biodiversidade, do conhecimento e dos recursos naturais. Trazem contribuições extremamente positivas para as economias locais e para o dinamismo regional, pois proporcionam o real significado de criação de valor local.

As Indicações Geográficas, conforme a Lei da Propriedade Industrial, são divididas em duas espécies:

## INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)

Esta espécie valoriza a tradição produtiva e o reconhecimento público de que o produto de uma determinada região possui uma qualidade diferenciada. É caracterizada por ser área conhecida pela produção, extração ou fabricação de determinado produto. Ela protege a relação entre o produto e sua reputação, em razão de sua origem geográfica específica.

## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)

É a espécie onde as características daquele território agregam um diferencial ao produto. Define que uma determinada área tenha um produto cujas qualidades sofram influência exclusiva ou essencial por causa das características daquele lugar, incluídos fatores naturais e humanos. Em suma, as peculiaridades daquela região devem afetar o resultado final do produto, de forma identificável e mensurável.

### CONCEPTS

Geographical Indications are collective tools for adding value to traditional products linked to specific territories. They have two main purposes: add value to the product and protect the producing region.

The Geographical Indications system serves to promote these products and their historical-cultural heritage, which is non-transferable. This heritage involves several significant aspects: the defined production area, the specificity and authenticity with which the products are developed and the discipline involved in the production method, ensuring quality standards. All of this grants exclusive notoriety to producers within a limited area.

At the same time as the product's quality is given special status, it is protected by this recognition as being unique to that region's producers. Geographical Indications contribute to preserving biodiversity, knowledge and natural resources. They bring extremely positive contributions to the local economy and regional dynamism, since they give true meaning to the creation of local value.

There are two types of Geographical Indications:

### CONCEPTOS

*Las Indicaciones Geográficas son herramientas colectivas de valoración de productos tradicionales vinculados a determinados territorios. Ellas tienen dos funciones en principal: agregar valor al producto y proteger la región productora.*

*El sistema de Indicaciones Geográficas debe promover los productos y su herencia histórico-cultural, que es intransferible. Esa herencia abarca varios aspectos relevantes: área de producción definida, tipicidad, autenticidad con la que los productos son desarrollados y la disciplina cuanto al método de producción, garantizando un estándar de calidad. Todo eso le confiere una notoriedad exclusiva a los productores del área delimitada.*

*Al mismo tiempo en que se tiene una calidad diferenciada, la misma está protegida por que ese reconocimiento es único de los productores de aquella región. Las Indicaciones Geográficas contribuyen para la preservación de la biodiversidad, del conocimiento y de los recursos naturales. Traen contribuciones extremadamente positivas para las economías locales y para el dinamismo regional, pues proporcionan el real significado de creación de valor local.*

*Las Indicaciones Geográficas están divididas en dos especies:*

### INDICATION OF SOURCE (IP)

This type values a production tradition and provides public recognition that a determined region's products have unique qualities. These are characterized as being areas well known for producing, extracting or manufacturing a specific product. They protect the relationship between the product and its reputation, as a result of its specific geographic origin.

### APPELLATION OF ORIGIN (DO)

This type specifies that the characteristics of a specific territory add special qualities to the product. It stipulates that a specific area is home to a product with qualities that have been exclusively or essentially caused by that place's characteristics, which include both natural and human factors. In short, the peculiarities of that region should affect the product's final result in an identifiable and measurable way.

### INDICACIÓN DE PROCEDENCIA (IP)

*Esta especie valoriza la tradición productiva y el reconocimiento público de que el producto de una determinada región tiene una calidad diferenciada. Se caracteriza por ser área conocida por la producción, extracción o fabricación de determinado producto. Ella protege la relación entre el producto y su reputación, en razón de su origen geográfica específica.*

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO)

*Es la especie donde las características de aquel territorio agregan un diferencial al producto. Define que una determinada área tenga un producto cuyas cualidades sufran influencia exclusiva o esencial por causa de las características de aquel lugar, incluidos factores naturales y humanos. En suma, las peculiaridades de aquella región deben afectar el resultado final del producto, en forma identificable y mensurable.*



# INDICAÇÕES DE PROCEDÊNCIA

Indications of Source | *Indicaciones de procedencia*

# INDICAÇÕES DE PROCEDÊNCIA

Indications of Source | *Indicaciones de procedencia*

Território com notoriedade na produção de  
determinado produto ou prestação de um serviço.

Territory noteworthy for producing a determined product or providing a service.  
*Territorio con notoriedad en la producción de determinado producto o prestación de servicio.*





# LOCALIZAÇÃO DAS INDICAÇÕES DE PROCEDÊNCIA CAFÉ

Location of Indications of Source - Coffee  
*Localizaciones de las Indicaciones de  
Procedencia - Café*

1 ALTA MOGIANA  
*Café | Coffee | Café*

2 NORTE PIONEIRO DO PARANÁ  
*Café verde em grão e industrializado torrado em grão e  
ou moído | Green coffee beans and roasted industrialized  
beans and or grounded beans | Café verde en grano e  
industrializado tostado en grano y o molido*

3 REGIÃO DA SERRA DA  
MANTIQUEIRA DE MINAS GERAIS  
*Café | Coffee | Café*

4 REGIÃO DO CERRADO  
MINEIRO  
*Café | Coffee | Café*

# ALTA MOGIANA

Café | Coffee | Café

As mudas cultivadas de café em altitudes privilegiadas, aliadas ao uso de uma tecnologia de pós-colheita, são ingredientes que enriquecem o sabor e o aroma com corpo e buquet próprios. A qualidade dos grãos, determinada pelos fatores geográficos, faz deste café um dos melhores cafés do mundo.

Coffee seedlings grown in privileged heights and post-harvesting technologies contribute to improving the flavor and aroma, with unique mouthfeel and buquet. Coffee bean quality, determined by geographical factors, makes this one of the best coffee in the world.

*Los plantones cultivados de café en altitudes privilegiadas, aliadas al uso de una tecnología de post-cosecha, son integrantes que enriquecen el sabor y el aroma con cuerpo y buqué propios. La calidad de los granos, determinada por los factores geográficos, hace de este café uno de los mejores cafés del mundo.*



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / *Entidad Representativa*)

**ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉS ESPECIAIS DA ALTA MOGIANA - AMSC**  
 ALTA MOGIANA SPECIAL COFFEE PRODUCERS ASSOCIATION - AMSC  
 ASOCIACIÓN DE LOS PRODUCTORES DE CAFÉS ESPECIALES DE ALTA MOGIANA - AMSC

Endereço: Rua Diogo Feijó, 1915 | Bairro: Estação | Cidade: Franca/SP | CEP: 14.405-2012  
 Telefone: +55 16 3017-0705 | Site: [www.amsc.com.br](http://www.amsc.com.br) | Email: [secretario@amsc.com.br](mailto:secretario@amsc.com.br)





## HISTÓRIA E TRADIÇÃO

É de longa data que se encontra registro sobre o plantio de café na região. A região da Alta Mogiana é associada ao café há mais de 100 anos. O Código de Postura da Câmara Municipal de Franca, de 1833, obrigava os agricultores a plantar e manter 25 pés de cafês por cada braça de terreno, sob multa de \$2.000, ou um dia de detenção.

No entanto, foi com a chegada da ferrovia, e a inauguração da Estação de Franca, na década de 1890, que a cafeicultura se consolida como principal atividade econômica. A presença de imigrantes, nesta mesma época, era cada vez mais constante.

O aumento da população de imigrantes, principalmente italianos, era acompanhado por uma explosão da produção de café. A cultura cafeeira era privilegio dos maiores proprietários de terra. A parceria entre os proprietários e os imigrantes mostrou-se rentável a ambos. Desde então, a região sempre fora um pólo qualitativo de café.

### HISTORY AND TRADITION

Coffee has been grown in the region for a long time. Alta Mogiana region is associated with coffee production for over 100 years. The 1833 Franca City Council Behavior Code obliged agricultural producers to plant and maintain 25 coffee trees for each fathom of land, subjected to a US\$2,000 fine or one day of detention.

However, when the railroad was completed and Franca Station was opened in the 1890's, coffee production was consolidated as the major economic activity. At that time, Brazil was also the destination of many immigrants.

The boom in immigrant population, especially Italian people, was followed by a boom in coffee production. Coffee production was a privilege to great land owners. Partnership between land owners and immigrants was profitable for them both. Since then, the region has always been a qualitative reference for coffee.

### HISTORIA Y TRADICIÓN

*Es muy antiguo que se encuentre registro sobre la plantación de café en la región. La región de la Alta Mogiana es asociada al café desde hace más de 100 años. El Código de Postura de la Cámara Municipal de Franca, de 1833, obligaba los agricultores a plantar y a mantener 25 árboles de café por cada braza de terreno, bajo multa de \$2.000, o un día de reclusión.*

*Con todo, fue con la llegada de la ferrovía, y la apertura de la Estación de Franca, en la década de 1890, que la cultura del café se consolida como principal actividad económica. La presencia de inmigrantes, en esta misma época, era cada vez más constante.*

*El aumento de la población de inmigrantes, principalmente italianos, era seguido por una explosión de la producción de café. La cultura del café era privilegio de los mayores propietarios de tierra. La alianza entre los propietarios y los inmigrantes se mostró rentable para ambos. Desde entonces, la región siempre fuera un polo cualitativo de café.*

### DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

**Número** (Number / Número): **IG200703** | **Nome Geográfico** (Geographic Name / Nombre Geográfico): **Alta Mogiana** / Alta Mogiana / Alta Mogiana | **UF** (State / UF): **São Paulo** / São Paulo / São Paulo | **Requerente** (Petitioner / Requerente): **Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana** / Alta Mogiana Special Coffee Producers Association / Asociación de Productores de Cafés Especiales de Alta Mogiana | **Produto** (Product / Producto): **Café** / Coffee / Café | **Data do Registro** (Date of Registration / Fecha del Registro): **17/09/2013** / 09/17/2013 / 17/09/2013 | **Delimitação** (Limits / Delimitación): **A região delimitada de Alta Mogiana engloba os municípios de: Altinópolis; Batatais; Buritizal; Cajuru; Cristais Paulista; Franca; Itirapina; Jiquara; Nuporanga; Patrocínio Paulista; Pedregulho; Restinga; Ribeirão Corrente; Santo Antônio da Alegria e São José da Bela Vista.** / Alta Mogiana region includes the following towns: Altinópolis; Batatais; Buritizal; Cajuru; Cristais Paulista; Franca; Itirapina; Jiquara; Nuporanga; Patrocínio Paulista; Pedregulho; Restinga; Ribeirão Corrente; Santo Antônio da Alegria, and São José da Bela Vista. / *La región delimitada de Alta Mogiana abarca los municipios de: Altinópolis; Batatais; Buritizal; Cajuru; Cristais Paulista; Franca; Itirapina; Jiquara; Nuporanga; Patrocínio Paulista; Pedregulho; Restinga; Ribeirão Corrente; Santo Antônio da Alegria y São José da Bela Vista.*



## TERRITÓRIO

Alta Mogiana está localizada ao norte do estado de São Paulo. Um planalto com serras suaves, com altitudes de 900 a 1000 metros. É uma região tradicional no plantio de café, que apresenta temperaturas médias mensais de 21°C no verão, e 17°C no inverno, com precipitação anual em torno de 1.623 mm sendo caracterizada como estação chuvosa o período de outubro a abril.

As características climáticas descritas são propícias para o amadurecimento lento e uniforme do grão. 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.

### TERRITORY

Alta Mogiana is located to the North of state of São Paulo. It is a plateau area with low mountains and altitudes ranging from 2,952 to 3,280 ft. It is a traditional region for coffee cultures, with monthly average temperatures of 21°C in the summer and 17°C in the winter, and annual rain of 1,623 mm. The months of October to April form the raining season.

These climate characteristics are optimal for slow and uniform bean maturing. The selective harvest happens during the bean maturing peak so that a higher number of coffee beans is obtained. Coffee beans that used to be dried under the sun in thin layers which were controlled by qualified professionals, are now dried in state-of-the-art mechanical dryers with precise temperature control.

### TERRITORIO

*Alta Mogiana se encuentra al norte del estado de São Paulo. Un altiplano con sierras leves, con altitudes de 900 a 1000 metros. Es una región tradicional en la plantación de café, que presenta temperaturas promedias mensuales de 21°C en el verano, y 17°C en el invierno, con precipitación anual alrededor de 1,623 mm siendo caracterizada como estación de lluvia el período de octubre a abril.*

*Las características climáticas descriptas son propicias para la lenta y uniforme madurez del grano. La cosecha selectiva es realizada en el pico de la madurez del grano, de forma a obtener un número mayor del grano del café. El secado al sol en camadas finas, controlada por mano de obra calificada, es contemplada en modernos secadores mecánicos, con precioso control de temperatura.*



## PRODUTO

A região da Alta Mogiana produz café da espécie arábica e de grãos mais finos, conhecidos como “café de bebida mole”. Dentre as variedades mais cultivadas encontramos o catuaí, mundo novo, bourbon e obatã.

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. Trata-se de um café encorpado, talhado para o preparo de um excelente expresso!

## BENEFÍCIOS

A Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana tem como objetivo o reconhecimento da região, a congregação de pessoas e empresas atuantes no mercado de cafés especiais, incluindo a produção, beneficiamento, comercialização, industrialização, e distribuição. Ela orienta, organiza, fomenta e regula a cafeicultura da região, desempenhando um importante papel institucional para a propagação do café especial da região Alta Mogiana, tanto no mercado interno como no externo.

### PRODUCT

Alta Mogiana region produces arabica coffee and thinner coffee beans known as “soft beverage coffee”. The most produced varieties include catuaí, novo mundo, Bourbon, and obatã.

The coffee has a creamy and velvet body as its main characteristic. It has a marked and fruity aroma with notes of chocolate and nuts, and medium and balanced acidity. On the mouth, it has a prolonged taste with caramel sweetness and notes of bitter chocolate. It is a full-bodied coffee, prepared for an excellent espresso!

### BENEFITS

Alta Mogiana Special Coffee Producers Association wants the region to be recognized, and people and companies working in the special coffee market to be united, including for production, processing, trading, industrialization and distribution. This Association provides instructions, organizes, foment, and regulates coffee production in the region, with an important institutional role in Alta Mogiana special coffee promotion, both in Brazil and abroad.

### PRODUCTO

*La región de Alta Mogiana produce café de la especie arábica y de granos más finos, conocidos como “café de bebida leve”. De entre las variedades más cultivadas, encontramos el catuaí, mundo nuevo, Bourbon y obatã.*

*El café posee como principal característica un cuerpo cremoso y aterciopelado. Posee un aroma distinto, con leves notas de chocolate y nueces, de acidez mediana y equilibrada. Así que degustado, posee la magnitud de prolongado retrogusto con una dulzura de caramelo con notas de chocolate amargo. Se trata de un café consistente, tallado para el preparo de un excelente expreso!*

### BENEFICIOS

*La Asociación de los Productores de Cafés Especiales de Alta Mogiana tiene como objetivo el reconocimiento de la región, la congregación de personas y empresas actuantes en el mercado de cafés especiales, incluso la producción, beneficiación, comercialización, industrialización y distribución. Ella orienta, organiza, fomenta y regula la cultura del café de la región, desempeñando un importante papel institucional para la propagación del café especial de la región Alta Mogiana, tanto en el mercado interno como en el externo.*



# NORTE PIONEIRO DO PARANÁ

Café verde em grão e industrializado torrado em grão e ou moído | Green coffee beans and roasted industrialized beans and or grounded beans | *Café verde en grano e industrializado tostado en grano y o molido*

A formação social, econômica e cultural da região Norte Pioneiro do Paraná está intimamente ligada à expansão cafeeira. Localizada numa área propícia à cafeicultura, apresenta condições edafoclimáticas ideais para a produção de cafés finos, cuja bebida se destaca com atributos como doçura, corpo acentuado, agradável acidez cítrica, aroma que oscila entre chocolate, caramelo, floral cítrico e frutado, além de marcante sabor residual.

Social, economic and cultural formation of the Norte Pioneiro do Paraná region is closely linked to the coffee expansion. Located in an area favorable to coffee growing, it presents edaphoclimatic conditions ideal for producing fine coffees, of which the beverage is distinguished with attributes like sweetness, accentuated body, pleasant citric acidity, the flavor oscillating between chocolate, caramel, citric floral and fruity character, besides the remarkable residual flavor.

*La formación social, económica y cultural del Norte Pioneiro do Paraná está estrechamente vinculada a la expansión de la producción del café. Situado en una región propicia al cultivo del café, presenta condiciones edafoclimáticas ideales para la producción de cafés finos, cuya bebida se destaca por atributos como dulzura, cuerpo fuerte, agradable acidez cítrica, aroma variando desde chocolate, caramelo, floral cítrico y afrutado, además del notable sabor residual.*



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / *Entidad Representativa*)

**ASSOCIAÇÃO DOS CAFÉS ESPECIAIS DO NORTE PIONEIRO DO PARANÁ – ACENPP**  
ASSOCIATION OF SPECIALTY COFFEES OF THE NORTE PIONEIRO DO PARANÁ  
ASOCIACIÓN DE LOS CAFÉS ESPECIALES DEL NORTE PIONERO DE PARANÁ

Endereço: Rua Vicente Machado, 186 | Cidade: Abatiá/PR | CEP: 86.460-000  
Telefone: +55 43 3556-1840 | Site: [www.acenpp.com.br](http://www.acenpp.com.br) | Email: [cocenpp@cocenpp.com.br](mailto:cocenpp@cocenpp.com.br)





## HISTÓRIA E TRADIÇÃO

O Norte Pioneiro do Paraná foi o portal de entrada para a colonização de toda a região norte paranaense. Quando os cafeicultores iniciaram a subida do curso do rio Paraíba, identificaram o planalto de São Paulo como ideal para suas plantações, local onde começa a convergência do cultivo para as terras roxas do oeste paulista. Consequentemente, São Paulo passou a ser o principal produtor de café do Brasil, e o principal fornecedor para o mercado externo.

No entanto, implementada a cobrança de impostos por novos pés de café, para conter o avanço da cafeicultura, os fazendeiros do sudeste de São Paulo se sentiram motivados a fazer novas plantações, e escolheram as terras roxas do Paraná.

O cultivo itinerante do café determinou a vinda de diversos tipos de imigrantes, gerou construções de ferrovias e estabeleceu as relações econômicas da região. Mais de 200 cidades surgiram na metade do século XX, tais como Jacarezinho, Cornélio Procopio, Londrina e Maringá. Tradicionais famílias vivem na região, com mais de 100 anos de rica história ligada ao café.

### HISTORY AND TRADITION

The Norte Pioneiro do Paraná was the gateway to the colonization of the entire northern region of Paraná. When farmers began to travel up the course of the river Paraíba, they identified the plateau of São Paulo as ideal for their plantations, where the convergence of the crop begins to purple land in west of São Paulo. Consequently, São Paulo has become the leading producer of coffee in Brazil, and the main supplier to the foreign market.

However, due to the collection of taxes implemented for new coffee trees to contain the spread of coffee, farmers southeast of São Paulo, became motivated to make new plantations in the purple land of Paraná.

The shifting cultivation of coffee determined the coming of various types of immigrants, generated constructions of railways and established economic relations in the region. More than 200 cities have emerged in the mid-20th century, such as Jacarezinho, Cornélio Procopio, Londrina, and Maringá. Traditional families live in the region, with over 100 years of rich history linked to coffee.

### HISTORIA Y TRADICIÓN

*El Norte Pionero de Paraná fue la portada de entrada para la colonización de toda la región del norte de Paraná. Cuando los productores de café iniciaron la subida del curso del río Paraíba, identificaron el altiplano de São Paulo como ideal para sus plantaciones, local donde empieza la convergencia del cultivo para las tierras coloradas del oeste paulista. En consecuencia, São Paulo pasó a ser el principal productor de café de Brasil, y el principal suministrador para el mercado externo.*

*Con todo, implementado el cobro de impuestos por nuevos árboles de café, para contener el avance de la cultura del café, los hacenderos a sureste de São Paulo se sintieron motivados a realizar nuevas plantaciones, y eligieron las tierras coloradas de Paraná.*

*El cultivo itinerante del café determinó la venida de diversos tipos de inmigrantes, generó construcciones de ferrovías y estableció las relaciones económicas de la región. Más de 200 ciudades surgieron en la mitad del siglo XX, tales como Jacarezinho, Cornélio Procopio, Londrina y Maringá. Familias tradicionales viven en la región, con más de 100 años de rica historia conectada al café.*

### DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

**Número** (Number / Número): **IG200903** | **Nome Geográfico** (Geographic Name / Nombre Geográfico): **Norte Pioneiro do Paraná** / Norte Pioneiro do Paraná / Norte Pioneiro do Paraná | **UF** (State / UF): **Paraná** / Paraná / Paraná | **Requerente** (Petitioner / Requerente): **Associação dos Cafés Especiais do Norte Pioneiro do Paraná** / Association of Specialty Coffees of the Norte Pioneiro do Paraná / Asociación de los Cafés Especiales del Norte Pionero de Paraná | **Produto** (Product / Producto): **Café verde em grão e industrializado torrado em grão e ou moído** / Green coffee beans and roasted industrialized beans and or grounded beans / Café verde en grano e industrializado tostado en grano y/o molido | **Data do Registro** (Date of Registration / Fecha del Registro): **29/05/2012** / 05/29/2012 / 29/05/2012 | **Delimitação** (Limits / Delimitación): **A delimitação da área geográfica refere-se aos 45 (quarenta e cinco) municípios das regiões administrativas do estado do Paraná, representadas pelas Associações de Prefeituras Municipais, a AMUNORPI e a AMUNOP.** / The delimitation of the geographical area refers to 45 (forty five) cities of the administrative regions of the state of Paraná, represented by the Association of Municipalities, and the AMUNORPI and AMUNOP. / La delimitación de la área geográfica se refiere a los 45 (cuarenta y cinco) municipios de las regiones administrativas del estado de Paraná, representadas por las Asociaciones de Alcaldías Municipales, AMUNORPI y AMUNOP.



## TERRITÓRIO

A região do Norte Pioneiro do Paraná está localizada numa área com alta latitude, 23° S, e alta altitude, acima dos 500 m, numa área de transição climática, com temperatura média anual de 19 a 22° C. Estas características interferem na formação e maturação dos frutos, alterando as características intrínsecas do grão, possibilitando obtenção dos mais variados tipos de café, com potencial para os cafés especiais.

Soma-se, ainda, as propriedades bem estruturadas, solos férteis, topografia favorável, produtores capacitados, disponibilidade de técnicos e laboratórios qualificados, órgãos de pesquisa e extensão, corretores, cafeeiras e cerca de 30 indústrias torrefadoras.

### TERRITORY

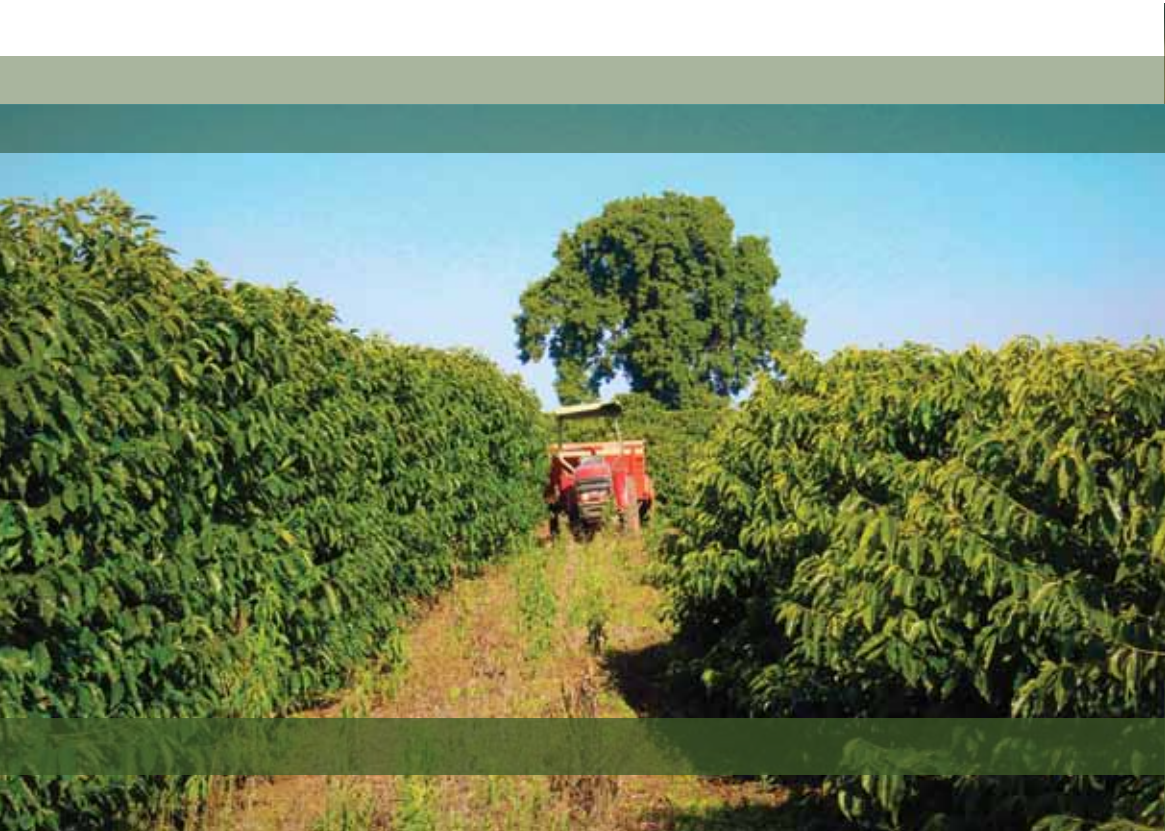
The region of Norte Pioneiro do Paraná is located in an area with high latitude, 23°S, and high altitude, above 500 m, in an area of climatic transition, with an average annual temperature of 19-22°C. Such characteristics influence fruit formation and maturation, altering the intrinsic characteristics of the grain, allowing the attainment of various types of coffee, with the potential for specialty coffees.

In addition, there are well-structured properties, fertile soils, favorable topography, skilled producers, availability of qualified technicians and laboratories, research and extension agencies, brokers, coffee industries, and about 30 coffee roasters industries.

### TERRITORIO

*La Región del Norte Pionero de Paraná se encuentra en una área con alta latitud, 23° S, y alta altitud, por encima de los 500 m, en una área de transición climática, con temperatura promedio anual de 19°C a 22°C. Estas características interfieren en la formación y madurez de los frutos, modificando las características intrínsecas del grano, posibilitando obtención de los más variados tipos de café, con potencial para los cafés especiales.*

*Se añade, aún, las propiedades bien estructuradas, suelos fértiles, topografía favorable, productores capacitados, disponibilidad de técnicos y laboratorios calificados, órganos de investigación y extensión, correctores, productores de café y alrededor de 30 industrias de torrefacción.*



## PRODUTOS

O café em grão verde na região do Norte do Paraná é obtido das diversas variedades da espécie *Coffea arabica*, sendo caracterizado como café especial e superior.

Os cafeicultores apresentam cuidado extremo em todas as fases da produção: no manejo da lavoura, passando pela colheita e processamento, nas formas “cereja natural” ou “cereja descascada”, livre de grãos estranhos ou prejudiciais ao padrão desejado, até o armazenamento.

As características da qualidade da bebida proporcionada pelos cafés produzidos na região são objeto de provas constantes de avaliação através de análises sensoriais em laboratórios credenciados.

O resultado é um café equilibrado, de excelente caracterização, com aroma, sabor, acidez, corpo e doçura, perfeito para atender as necessidades do mercado mais exigente, comprovado pelas premiações de concursos nacionais e internacionais.

## BENEFÍCIOS

O Resgate do nome da região como tradicional área na produção de cafés de qualidade, o aumento de renda e a organização dos produtores rurais numa entidade que os representem, as melhores condições de produção e comercialização são conquistas obtidas com o registro de Indicação de Procedência do Norte Pioneiro do Paraná.

### PRODUCTS

The green coffee beans in the region of Norte do Paraná is obtained from several varieties of *Coffea arabica* species, being characterized as special and superior coffees.

Farmers have extreme care at all stages of production: in crop management, through harvesting and processing, in the forms “natural cherry” or “peeled cherry”, free from foreign grains or grains harmful to the desired pattern, until the grain storage.

The characteristics of the drink quality provided by the coffee produced in the region are subject to constant review via sensory analysis in accredited laboratories.

The result is a balanced coffee, of excellent characterization, with scent, flavor, acidity, body and sweetness, perfect to meet the needs of the most demanding market, evidenced by awards from national and international competitions.

### PRODUCTOS

*El café en grano verde en la Región del Norte de Paraná es obtenido de las diversas variedades de la especie Coffea arabica, siendo caracterizados como cafés especiales y superiores.*

*Los productores de café presentan cuidado extremo en todas las etapas de la producción: en la manipulación de la labranza, pasando por la cosecha y procesamiento, en las formas “cereza natural” o “cereza descascada”, libre de granos extraños o perjudiciales al estándar deseado, hasta el almacenamiento.*

*Las características de la calidad de la bebida proporcionada por los cafés producidos en la región son objeto de testes constantes de evaluación a través de análisis sensoriales en laboratorios acreditados.*

*El resultado es un café equilibrado, de excelente caracterización, con aroma, sabor, acidez, cuerpo y dulzura, perfecto para atender a las necesidades del mercado más exigente, comprobado por las premiaciones de competencias nacionales e internacionales.*

### BENEFITS

The rescuing of the name of the region as traditional area in the production of excellent quality coffees, the increased income and the organization of farmers into an entity that represents them, the best production conditions and the marketing are achievements now obtained with the recognition of the Indication of Norte Pioneiro do Paraná.

### BENEFICIOS

*El Rescate del nombre de la región como tradicional área en la producción de cafés de calidad, el aumento de renta y la organización de los productores rurales en una entidad que los represente, las mejores condiciones de producción y comercialización son logros alcanzados con la obtención del registro de Indicación de Procedencia del Norte Pionero de Paraná.*



# REGIÃO DA SERRA DA MANTIQUEIRA DE MINAS GERAIS

Café | Coffee | Café

A Serra da Mantiqueira é uma região montanhosa, com clima gélido, e reconhecida como produtora de cafés finos. Nela, a cultura da produção do café existe há mais de 100 anos, e esta tradição pode ser sentida em cada estrada, cidade ou mesmo nos moradores desta belíssima região brasileira.

Serra da Mantiqueira is a mountainous region with cold climate, and recognized as a producer of fine coffees. In it, the culture of coffee production has existed for over 100 years and this tradition can be felt in every road, city or even the residents of this beautiful Brazilian region.

*La Sierra de la Mantiqueira es una región montañosa, con clima gélido, y reconocida como productora de cafés finos. En ella, la cultura de la producción del café existe desde hace más de 100 años, y esta tradición puede ser sentida en cada carretera, ciudad o mismo en los moradores de esta bellísima región brasileña.*



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / *Entidad Representativa*)

**ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA – APROCAM**  
ASSOCIATION OF PRODUCERS OF COFFEE OF MANTIQUEIRA  
ASOCIACIÓN DE LOS PRODUCTORES DE CAFÉ DE LA MANTIQUEIRA

Endereço: Rua Ana Umbelina, 122 | Cidade: Carmo de Minas/MG | CEP: 37.472-000  
Telefone: +55 35 3334-170 / +55 35 9702 5693 | Site: [www.mantiqueirademinas.com.br](http://www.mantiqueirademinas.com.br)  
Email: [info@mantiqueirademinas.org](mailto:info@mantiqueirademinas.org)





## HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A cultura do café da Serra da Mantiqueira iniciou-se entre 1848 e 1850.

Acreditava-se que os terrenos dessa área não prestavam para a cultura do café, devido ao rigor das geadas que assolavam esta região.

Desta forma, as lavouras começaram a ser plantadas em altitudes entre 900 a 1400 metros. A expansão da cafeicultura na Serra da Mantiqueira se deu entre 1913 e 1925.

A partir de 1996, iniciou-se um processo gradativo de aprimoramento da tecnologia cafeeira regional, com a busca de novos cultivares e instalação de infraestrutura para melhoria da qualidade do café, como colheita altamente seletiva usando as características de maturação dos cultivares precoces, médios e tardios; uso de lavadores, separadores e descascamento do café cereja. O parque cafeeiro encontrava-se em fase de expansão com substituição de cultivares e adequação de novas variedades.

A Serra da Mantiqueira é conhecida pelo seu especial clima de montanhas, rica em estâncias hidrominerais, cujas águas são famosas pelas suas qualidades terapêuticas. Essas combinações, muito particulares, contribuem para estabelecer uma cafeicultura, ao mesmo tempo tradicional e moderna, que se diferencia pela qualidade dos grãos e consistência na produção e fornecimento.

### HISTORY AND TRADITION

Coffee culture of Serra da Mantiqueira started between 1848 and 1850. It is believed that the land of this area did not afford for the coffee culture, due to the severity of frost that plagued this region.

Thus, crops began to be planted at altitudes between 900-1400 meters. The expansion of coffee growing in Serra da Mantiqueira occurred between 1913 and 1925.

From 1996, it was started a gradual process of improvement of regional coffee technology, with the search for new cultivars and installation of infrastructure for improving coffee quality, such as highly selective harvesting using the characteristics of early, middle and late maturing cultivars; use of washers, spacers and stripping the coffee cherry. The coffee crop was in a phase of expansion with replacement of cultivars and suitability of new varieties.

Serra da Mantiqueira is known for its special atmosphere of mountains, rich in water resorts, which waters are famous for its therapeutic qualities. These very particular combinations contribute to establishing a coffee growing, both traditional and modern, which is distinguished by grain quality and consistency in production and supply.

### HISTORIA Y TRADICIÓN

*La cultura del café de la Sierra de la Mantiqueira se inició entre 1848 y 1850. Se creía que los terrenos de esta área no eran buenos para la cultura del café, debido al rigor de las heladas que castigaban esta región.*

*De esta forma, las labranzas empezaron a ser plantadas en altitudes entre 900 a 1400 metros. La expansión de la cultura del café en la Sierra de la Mantiqueira ocurrió entre 1913 y 1925.*

*A partir de 1996, se inició un proceso gradual de perfeccionamiento de la tecnología del café regional, con la búsqueda de nuevos cultivares e instalación de infraestructura para mejora de la calidad del café, como cosecha altamente selectiva utilizando las características de madurez de los cultivares precoces, medios y tardíos; uso de lavadores, deparadores y pelado del café cereza. El parque de café estaba en fase de expansión con sustitución de cultivares y adecuación de nuevas variedades.*

*La Sierra de la Mantiqueira es conocida por su clima especial de montañas, rica en estancias hidrominerales, cuyas aguas son famosas por sus calidades terapéuticas. Esas combinaciones, mucho particulares, contribuyen para establecer una cultura del café, al mismo tiempo tradicional y moderna, que se diferencia por la calidad de los granos y consistencia en la producción y suministro.*

#### DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

**Número** (Number / Número): **IG200704** | **Nome Geográfico** (Geographic Name / Nombre Geográfico): **Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais** / Serra da Mantiqueira Region of Minas Gerais / Región de la Sierra de la Mantiqueira de Minas Gerais | **UF** (State / UF): **Minas Gerais** / Minas Gerais / Minas Gerais | **Requerente** (Petitioner / Requerente): **Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira** / Association of Producers of Coffee of Mantiqueira / Asociación de los Productores de Café de la Mantiqueira | **Produto** (Product / Producto): **Café** / Coffee / Café | **Data do Registro** (Date of Registration / Fecha del Registro): **31/05/2011** / 05/31/2011 / 31/05/2011 | **Delimitação** (Limits / Delimitación): **Possui latitude e longitude delimitada pelos municípios de Heliadora, Baependi, Dom Viçoso e Campanha.** / It has latitude and longitude delimited by the municipalities of Heliadora, Baependi, Dom Viçoso and Campanha. / Posee latitud y longitud delimitadas por los municipios de Heliadora, Baependi, Dom Viçoso y Campanha.



# TERRITÓRIO

A Serra da Mantiqueira é uma cadeia montanhosa que engloba 22 municípios, tem 50 mil hectares de cafezais e produz 1.250.000 sacas de café por ano. A região montanhosa faz com que colheitas mecanizadas sejam inviáveis. As lavouras estão instaladas em altitude que variam de 1.100 a 1.500 metros. A localidade engloba os estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, mas somente este Estado possui a produção cafeeira mais característica. Em virtude da altitude, o inverno na Serra da Mantiqueira tem temperaturas baixas, com a ocorrência da névoa no começo da manhã e geadas frequentes. É comum os termômetros registrarem temperaturas que chegam perto de 0°C ou menos. Nos picos mais elevados da Serra, o frio pode ser mais intenso e as temperaturas podem ser negativas. As cidades mais elevadas passam dos 1.600m de altura do nível do mar, mas existem picos que chegam a quase 2.800m.

## TERRITORY

Serra da Mantiqueira is a mountain range that encompasses 22 municipalities, has 50,000 hectares of coffee plantations and produces 1,250,000 bags of coffee per year. The mountainous region makes unfeasible a mechanized harvest. The fields are located at altitude ranging from 1,100-1,500 meters. The location encompasses the states of São Paulo, Rio de Janeiro and Minas Gerais, but only this latter state has the most characteristic coffee production. Because of the altitude, winter in Serra da Mantiqueira has lower temperatures, with the occurrence of early morning fog and frequent frosts. It is common thermometers registering temperatures reaching close to 0oC or less. In the higher peaks of the mountain, the cold can be more intense and temperatures can be negative. The highest cities pass 1,600m in height of sea level, but there are peaks that reach almost 2,800m.

## TERRITORIO

*La Sierra de la Mantiqueira es una cadena de montañas que abarca 22 municipios, posee 50 mil hectáreas de cafetales y produce 1.250.000 sacos de café por año. La región de montaña hace con que la cosecha mecánica sea inviable. Las labranzas están instaladas en altitud que varían de 1.100 a 1.500 metros. La localidad abarca los estados de São Paulo, Rio de Janeiro y Minas Gerais, pero solamente este Estado posee la producción de café más característica. En virtud de la altitud, el invierno en la Sierra de la Mantiqueira posee temperaturas bajas, con ocurrencia de niebla al inicio de la mañana y heladas frecuentes. Es común que los termómetros registren temperaturas que se acercan de 0°C o menos. En los picos más elevados de la sierra, el frío puede ser más intenso y las temperaturas pueden ser negativas. Las ciudades más elevadas pasan de los 1.600m de altura al nivel del mar, pero existen picos que llegan a casi 2.800m.*



# PRODUTO

Os cafés produzidos na Serra da Mantiqueira vêm obtendo crescente reconhecimento pelo mercado internacional de qualidade e consistência. Estudos técnicos da região mostram que a microrregião possui condições edafoclimáticas diferenciadas e propícias para a produção de cafés de nível superior. Além disso, desde 2002, os produtores da região conquistam resultados positivos em diversos concursos renomados de cafés, garantindo um produto diferenciado.

# BENEFÍCIOS

Toda essa produção cafeeira da região gera 150 mil empregos diretos e indiretos. A Serra da Mantiqueira conta ainda com cerca de 8 mil produtores de café, de modo que todas as fazendas que produzem o café também possuem a garantia de que são certificadas, atestando a boa gestão de todas as propriedades. Após a obtenção do registro de Indicação de Procedência, houve a valorização do produto.

## PRODUCTS

The coffee produced in Serra da Mantiqueira has been achieving growing recognition by the international market for quality and consistency. Technical studies in the region show that the micro-region has different soil and climate conditions and that are conducive to the production of top-level coffee. Moreover, since 2002, producers of the region win positive results in many coffee renowned contests, ensuring a differentiated product.

## BENEFITS

All that coffee production in the region generates 150,000 direct and indirect jobs. Serra da Mantiqueira still has about 8,000 coffee producers, so that all farms that produce coffee also have the assurance that they are certified, attesting to the good management of all properties. After approval of Indication of Source, there was the valuation of the product.

## PRODUCTO

*Los cafés producidos en la Sierra de la Mantiqueira siguen obteniendo un reconocimiento creciente por el mercado internacional de calidad y consistencia. Estudios técnicos de la región indican que la microrregión posee condiciones pedoclimáticas diferenciadas y propicias para la producción de cafés de nivel superior. Asimismo, desde 2002, los productores de la región conquistaron resultados positivos en diversas competencias reconocidas de cafés, asegurando un producto diferenciado.*

## BENEFICIOS

*Toda esa producción de café de la región genera 150 mil empleos directos e indirectos. La Sierra de la Mantiqueira cuenta, aún, con alrededor de 8 mil productores de café, de forma que todas las haciendas que producen el café también poseen la seguridad de que son certificadas, atestando la buena gestión de todas las propiedades. Tras el sello de Indicación de Procedencia, hubo la valorización del producto.*



# REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

Café | Coffee | Café

O café da Região do Cerrado Mineiro é resultado da combinação das condições climáticas exclusivas do Cerrado Mineiro com a qualidade do café ali produzido, resultado das floradas intensas e únicas, maturação uniforme e colheita concentrada. O autêntico café do Cerrado Mineiro traz em si aromas intensos que variam de caramelo a nozes, com acidez delicadamente cítrica e sabor achocolatado de longa duração.

The coffee of the Cerrado Mineiro Region is the result of the combination of the unique climatic conditions of the Cerrado Mineiro with the quality of coffee produced there, the result of intense and unique blooms, uniform maturity and concentrated harvest. The authentic coffee of Cerrado Mineiro brings with it intense flavors ranging from caramel to nuts, with delicately citrus acidity and long lasting chocolatey flavor.

*El café de la Región del Cerrado Mineiro es resultado de la combinación de las condiciones exclusivas del Cerrado Mineiro con la calidad del café allí producido, resultando de las floreadas intensas y únicas, madurez uniforme y cosecha concentrada. El auténtico café del Cerrado Mineiro trae, en sí, aromas intensos que varían de caramelo a nueces, con acidez delicadamente cítrica y sabor achocolatado de larga duración.*



**Região do  
Cerrado Mineiro**

ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / *Entidad Representativa*)

**FEDERAÇÃO DOS CAFEICULTORES DO CERRADO**  
FEDERATION OF COFFEE GROWERS OF CERRADO  
*FEDERACIÓN DE LOS CAFICULTORES DEL CERRADO*

Endereço: Rua Rio Branco, 231 | Cidade: Patrocínio/MG | CEP: 38.740-000 | Telefone: +55 34 3831-2096  
Site: [www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org) | Email: [comunicacao@cerradomineiro.org](mailto:comunicacao@cerradomineiro.org)





## HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A história do café da Região do Cerrado Mineiro remonta a uma época em que os produtores de tradicionais regiões cafeeiras procuravam locais fora da área de incidência de geadas. Encontraram o Cerrado Mineiro, com uma topografia plana, o que facilitou a mecanização das lavouras. Nos municípios de Araguari e Patrocínio, no Triângulo Mineiro, foram realizados os primeiros plantios de café na região.

A partir daí, os produtores se organizaram, no princípio, em associações. Depois, criaram as Cooperativas do Café do Cerrado e, finalmente, o CACCER – Conselho das Associações dos Cafeicultores do Cerrado, num sistema inovador de gestão de interesses coletivos.

### HISTORY AND TRADITION

The history of coffee of the Cerrado Mineiro Region dates back to a time when producers sought local traditional coffee regions outside the incidence of frost. They found the Cerrado Mineiro, with a flat topography, which facilitated the mechanization of farms. In the municipalities of Araguari and Patrocínio, in Triângulo Mineiro, the first coffee plantations were conducted in the region.

Since then, producers organized themselves, in principle, in associations. Then created the Coffee Cooperative of Cerrado, and finally the CACCER – Board of Associations of Coffee Growers of Cerrado, in an innovative management system for collective interests.

### HISTORIA Y TRADICIÓN

*La historia del café de la Región del Cerrado Mineiro asciende a una época en que los productores de tradicionales regiones de café buscaban locales fuera de la área de incidencia de heladas. Encontraron el Cerrado Mineiro, con una topografía llana, lo que facilitó la mecanización de las labranzas. En los municipios de Araguari y Patrocínio, en el Triângulo Mineiro, fueron realizadas las primeras plantaciones de café en la región.*

*A partir de entonces, los productores se organizaron, en principio, en asociaciones. Después, crearon las Cooperativas de Café del Cerrado y, finalmente, el CACCER – Consejo de las Asociaciones de los Caficultores del Cerrado, en un sistema innovador de gestión de intereses colectivos.*

### DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

**Número** (Number / Número): **IG990001** | **Nome Geográfico** (Geographic Name / Nombre Geográfico): **Região do Cerrado Mineiro** / Cerrado Mineiro Region / Región del Cerrado Mineiro | **UF** (State / UF): **Minas Gerais** / Minas Gerais / Minas Gerais | **Requerente** (Petitioner / Requerente): **Federação dos Cafeicultores do Cerrado** / Federation of Cerrado Coffee Producers / Federación de los Caficultores del Cerrado | **Produto** (Product / Producto): **Café** / Coffee / Café | **Data do Registro** (Date of Registration / Fecha del Registro): **14/04/2005** / 04/14/2005 / 14/04/2005 | **Delimitação** (Limits / Delimitación): **A área geográfica abrange as regiões de Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba e parte do Alto São Francisco e do Noroeste.** / The geographical area covers the regions of Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba and part of Alto São Francisco and Noroeste. / La área geográfica abarca las regiones del Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba y parte del Alto São Francisco y del Noroeste.



## TERRITÓRIO

O café é uma bebida que pode se expressar diferentemente em função do local de seu plantio. Solo, clima, variedades e método de cultivo criam a identidade da bebida. A Região do Cerrado Mineiro tem condições de solo e clima próprios, que conferem ao café da região características únicas: uma perfeita definição das estações climáticas, com verão quente e úmido, inverno ameno e seco, temperaturas médias de 18 a 23°C, altitude de produção entre 800 e 1.250 metros, índice pluviométrico de 1.600 mm anual e ocorrência nula de geadas.

A região delimitada possui 55 municípios, 4.500 propriedades rurais e 3.500 produtores, com implantação de 155 mil hectares de café aptos a produzirem o café da Região do Cerrado Mineiro.

### TERRITORY

Coffee is a beverage that can express itself differently depending on the place of its planting. Soil, climate, varieties and cultivation method create the identity of the beverage. The Cerrado Mineiro Region has suitable soil and climate conditions, giving the coffee of the region unique features: a perfect definition of the seasons, with hot and humid summer, mild and dry winter, average temperatures 18-23oC, production altitude between 800-1,250 meters, annual rainfall of 1,600 mm and zero frosts.

The delimited region has 55 municipalities, 4,500 farms, and 3,500 producers, with implantation of 155,000 hectares of coffee able to produce the coffee of the Cerrado Mineiro Region.

### TERRITORIO

*El café es una bebida que puede expresarse diferentemente en función del local de su plantación. Suelo, clima, variedades y método de cultivo crean la identidad de la bebida. La Región del Cerrado Mineiro posee condiciones de suelo y clima propios, que confieren al café de la región características únicas: una perfecta definición de las estaciones climáticas, con verano caliente y húmedo, invierno ameno y seco, temperaturas promedias del 18 a 23°C, altitud de producción entre 800 y 1.250 metros, índice pluviométrico de 1.600 mm anual y ocurrencia nula de heladas.*

*La región delimitada posee 55 municipios, 4.500 propiedades rurales y 3.500 productores, con implantación de 155 mil hectáreas de café aptos para producción del café de la Región del Cerrado Mineiro.*

## PRODUTO

O café da Região do Cerrado Mineiro obedece a um programa de avaliação da conformidade que se desdobra em dois processos distintos: a certificação da propriedade produtora de café da Região do Cerrado Mineiro, que avalia as boas práticas agrícolas, responsabilidade social, respeito ao meio ambiente e rastreabilidade, alinhada às certificações internacionais GLOBALGAP, UTZ KAPEH e RAIN FOREST ALLIANCE; e a avaliação da origem e qualidade do café, segundo a metodologia da sociedade norteamericana de cafés finos.

## BENEFÍCIOS

A governança praticada pelos produtores da região é o diferencial competitivo desta Indicação Geográfica. Organizado em seis associações, oito cooperativas e na Fundação do Café do Cerrado, esse sistema trabalha para a geração de valor ao café e, consequentemente, à toda a cadeia produtiva. O programa de certificação do café do Cerrado garante segurança aos compradores e agrega valor ao produto. A proteção do nome Região do Cerrado Mineiro no cenário internacional deve ser destacada como o grande benefício da Indicação Geográfica aos produtores de café da região delimitada.

### PRODUCTS

The coffee of the Cerrado Mineiro Region follows a program of conformity assessment which unfolds in two distinct processes: the certification of coffee producing farm of the Cerrado Mineiro Region, which evaluates the good agricultural practices, social responsibility, respect for the environment and traceability, aligned to international certifications GLOBALGAP, UTZ KAPEH and RAIN FOREST ALLIANCE; and assessment of the origin and quality of coffee according to the methodology of the North American Society of Fine Coffees.

### PRODUCTO

*El café de la Región del Cerrado Mineiro obedece a un programa de evaluación de la conformidad que se divide en dos procesos diferentes: la certificación de la propiedad productora de café de la Región del Cerrado Mineiro, que evalúa las buenas prácticas agrícolas, responsabilidad social, respeto al medio ambiente y trazabilidad, alineada a las certificaciones internacionales GLOBALGAP, UTZ KAPEH y RAIN FOREST ALLIANCE; y la evaluación del origen y calidad del café según la metodología de la sociedad estadounidense de cafés finos.*

### BENEFITS

The governance practiced by local producers is the competitive advantage of this geographical indication. Organized into six associations, eight cooperatives and in the Coffee of Cerrado Foundation, this system works to generate value to coffee and, consequently, the entire production chain. The certification program ensures safety to buyers of coffee of Cerrado and adds value to the product. Protecting the name of the Cerrado Mineiro Region on the international scenario should be highlighted as the major benefit of the Geographical Indication to coffee farmers in the delimited region.

### BENEFICIOS

*El gobierno practicada por los productores locales es el diferencial competitivo de esta Indicación Geográfica. Organizado en seis asociaciones, ocho cooperativas y en la Fundación del Café del Cerrado, ese sistema trabaja para la generación de valor al café y, consecuentemente, a toda la cadena productiva. El programa de certificación del café del Cerrado asegura seguridad a los compradores y agrega valor al producto. La protección del nombre Región del Cerrado Mineiro en el escenario internacional debe ser destacada como el grande beneficio de la Indicación Geográfica a los productores de café de la región delimitada.*





# DENOMINAÇÕES DE ORIGEM

Apellations of Origin | *Denominaciones de Origen*



# DENOMINAÇÕES DE ORIGEM

Apellations of Origin | *Denominaciones de Origen*

Território onde as características do ambiente  
imprimem diferencial no produto.

Territory where characteristics of the environment impart unique qualities to a product.  
*Territorio donde las características del ambiente imprimen diferencial en el producto.*





# LOCALIZAÇÃO DAS DENOMINAÇÕES DE ORIGEM CAFÉ

Localization of the Apellations of Origin - Coffee

Localización de las Denominaciones de Origen - Café

## 1 REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

Café verde em grão e café industrializado torrado  
em grão ou moído | Green coffee beans and  
industrialized roasted ground coffee or in grains | Café  
verde en grano y café industrializado tostado en grano  
o molido



# REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído | Green coffee beans and industrialized roasted ground coffee or in grains | Café verde en grano y café industrializado tostado en grano o molido

A perfeita definição das estações climáticas, com verão quente e úmido e inverno ameno e seco, é uma característica na região. A Região do Cerrado Mineiro é uma referência de “atitude” para o novo mundo do café, em termos de região, produtores e produtos.

Well-defined seasons, with hot and humid summers, and mild and dry winters, is one of the characteristics in the region. The Cerrado Mineiro Region is an “attitude” reference for the new world of coffee in terms of location, producers, and products.

*La definición perfecta de las estaciones climáticas, con verano caliente y húmedo e invierno ameno y seco, es una característica de la región. La Región del Cerrado Mineiro es una referencia de “actitud” para el nuevo mundo del café, en términos de región, productores y productos.*



ENTIDADE REPRESENTATIVA (Representative Entity / *Entidad Representativa*)

**FEDERAÇÃO DOS CAFEICULTORES DO CERRADO**  
FEDERATION OF COFFEE GROWERS OF CERRADO  
*FEDERACIÓN DE LOS CAFICULTORES DEL CERRADO*

Endereço: Rua Rio Branco, 231 | Cidade: Patrocínio/MG | CEP: 38.740-000 | Telefone: +55 34 3831-2096  
Site: [www.cerradomineiro.org](http://www.cerradomineiro.org) | Email: [comunicacao@cerradomineiro.org](mailto:comunicacao@cerradomineiro.org)





# HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A Região do Cerrado Mineiro é pioneira nas Indicações Geográficas brasileiras. Foi a primeira região cafeeira reconhecida como Indicação de Proce-

dência, no ano de 2005; e como Denominação de Origem, no ano de 2013.

A procura pelo reconhecimento de um “Café de Atitude” segue tendências mundiais. O mercado em crescimento e em transformação é influenciado diretamente por novos consumidores mais exigentes e conscientes.

A Região do Cerrado Mineiro, por meio de novas maneiras de agir, produzir e fazer negócios, responde a essa demanda com o seu café diferenciado, com qualidade e rastreabilidade.

## HISTORY AND TRADITION

The Cerrado Mineiro Region was the first of the Brazilian Geographical Indications. It was the first coffee producing region to have an Indication of Source in 2005, and Apellation of Origin in 2013.

The pursuit of appreciation for an “Attitude Coffee” follows world trends. The growing and changing market is directly influenced by new consumers, who are more demanding and aware.

The Cerrado Region of the state of Minas Gerais satisfies this demand because it has found new ways to operate, produce and do business, thus offering a distinguished quality coffee, which can be traced.

## HISTORIA Y TRADICIÓN

*La Región del Cerrado Mineiro es pionera en las Indicaciones Geográficas brasileñas. Fue la primera región de cultivo de café reconocida como Indicación de Procedencia, en el año de 2005; y como Denominación de Origen, en el año de 2013.*

*La búsqueda por el reconocimiento de un “Café de Actitud” sigue tendencias mundiales. El mercado en crecimiento y transformación es influenciado directamente por nuevos consumidores más exigentes y conscientes.*

*La Región del Cerrado Mineiro, a través de nuevas formas de actuar, producir y realizar negocios, responde a esa demanda con su café diferenciado, con calidad y trazabilidad.*

## DADOS TÉCNICOS (Technical Data / Datos Técnicos)

**Número** (Number / Número): **IG201011** | **Nome Geográfico** (Geographic Name / Nombre Geográfico): **Região do Cerrado Mineiro** / Cerrado Mineiro Region / Región del Cerrado Mineiro | **UF** (State / UF): **Minas Gerais** / Minas Gerais / Minas Gerais | **Requerente** (Petitioner / Requerente): **Federação dos Cafeicultores do Cerrado** / Federation of Cerrado Coffee Producers / Federación de los Caficultores del Cerrado | **Produto** (Product / Producto): **Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído** / Green coffee beans and industrialized roasted ground coffee or in grains. / Café verde en grano y café industrializado tostado en grano o molido | **Data do Registro** (Date of Registration / Fecha del Registro): **31/12/2013** / 12/31/2013 / 31/12/2013 | **Delimitação** (Limits / Delimitación): **A região delimitada “Região do Cerrado Mineiro” é a área definida pela Portaria 165/95, de 27 de abril de 1995 do IMA, abrangendo as regiões do Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba e parte do Alto São Francisco e do Noroeste de Minas.** / The “Cerrado Region of the state of Minas Gerais” is a delimited region pursuant to Ordinance 165/95, dated April 27th, 1995, issued by IMA (Brazilian Environmental Institute), and includes Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba, part of Alto São Francisco and part of the Northwest of Minas. / La región delimitada “Región del Cerrado Mineiro” es la área definida por la Portaria 165/95, del 27 de abril de 1995 de IMA, abarcando las regiones del Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba y parte del Alto São Francisco y el Noroeste de Minas.



## TERRITÓRIO

A Região do Cerrado Mineiro está localizada no noroeste do estado de Minas Gerais. Todas as cidades que compõem a região demarcada estão em altitudes superiores a 800 m, fator determinante para a produção de grãos que resultam numa bebida de qualidade.

O café é cultivado em uma região que se encontra na faixa ideal de aptidão térmica para o café arábica (coffea arabica), permitindo frutificação uniforme e alta produtividade.

O plantio dos cafeeiros na região requer técnicas avançadas de cultivo, manejo e fertilização do solo. O plantio das mudas é a operação mais importante na formação da lavoura, sendo feitas com mudas de meio ano, com seis a oito meses de idade, com três a cinco pares de folhas, e cujo plantio pode ser efetuado em qualquer época do ano, mas preferencialmente no início do período chuvoso.

## PRODUTO

O café verde em grão, da espécie coffea arabica, deve apresentar classificação mínima tipo 6, com máximo de 86 defeitos, cor verde ou esverdeada, não sendo admitidos grãos preto, verde e ardido.

O café torrado ou moído tem a sua origem comprovada. A bebida deve obter nota mínima de 75, ser caracterizada por ter aroma intenso com notas variando entre o caramelo e nozes; acidez delicada, predominante cítrica; corpo de mediano a encorpado; sabor adocicado, achocolatado intenso; e, finalização de longa duração.

### TERRITORY

The Cerrado Mineiro Region is located in the Northwest of the state of Minas Gerais. All towns in the delimited region are more than 2,624 ft above sea level, a determining factor for grain production that will result in a quality beverage.

Coffee is produced in a region with optimal climate conditions for arabica coffee (coffea arabica), thus allowing for uniform fruiting and high productivity.

Coffee growing in the region requires advanced planting, management, and soil fertilization techniques. Planting seedlings is the most important operation in the crop. Seedlings are sowed six months before being planted, are six to eight months old, and have three to five pairs of leaves. They can be planted at any time of the year, but preferably in the beginning of the raining season.

### PRODUCTS

Green coffee beans, coffea arabica species, must have at least a type 6 classification, with maximum of 86 defects, green or greenish color, and black, unripe or over-ripe beans are not allowed.

The roasted or ground coffee has its origin duly supported. The beverage must be graded at least 75, characterized by intense aroma with notes ranging from caramel to nuts; mild acidity, predominantly citric; medium to strong body; sweet flavor, intense chocolaty; and long-duration finish.

### TERRITORIO

*La Región del Cerrado Mineiro se encuentra en el noroeste del estado de Minas Gerais. Todas las ciudades que componen la región demarcada están en altitudes superiores a 800 m, factor determinante para la producción de granos que resultan en una bebida de calidad.*

*El café es cultivado en una región que se encuentra en la faja ideal de aptitud térmica para el café arábica (coffea arábica), permitiendo fructificación uniforme y altas productividades.*

*La plantación de los cafeteros en la región necesita técnicas avanzadas de cultivo, manipulación y fertilización del suelo. La plantación de las plántulas es la operación más importante en la formación de la labranza, siendo realizadas con plántulas de medio año, con seis a ocho meses de edad, con tres a cinco pares de hojas, y cuya plantación puede ser realizada en cualquier época del año, pero de preferencia el inicio del periodo de lluvia.*

### PRODUCTO

*El café verde en grano, de la especie coffea arabica, debe presentar clasificación mínima tipo 6, con máximo de 86 defectos, color verde o verdoso, no siendo admitidos granos negros, verde y ardido.*

*El café tostado o molido tiene su origen comprobado. La bebida debe obtener nota mínima de 75, caracterizado por tener aroma intenso con notas variando entre el caramelo y nueces; acidez delicada, predominante cítrica; cuerpo de mediano a corpulento; sabor azucarado, achocolatado intenso; y, finalización de larga duración.*

## LIGAÇÃO ENTRE PRODUTO E TERRITÓRIO

Os cafeeiros são cultivados em áreas com altitude variando entre 800 e 1.300 metros, e o resultado é um café com identidade única e de qualidade. O solo possui propriedades químicas específicas, destacando a sua baixa fertilidade natural; acidez elevada, com PH inferior a 5,0; baixa matéria orgânica – valores inferiores a 2% em solos argilosos; baixo teor de fósforo disponível – inferior a 5 ppm; e baixo teor de cálcio, magnésio, potássio e micronutrientes.

A umidade relativa do ar é reduzida quando comparada a tradicionais regiões cafeeiras, permitindo uma baixa acidez e sabor achocolatado. A maior quantidade de insolação favorece o aumento da produção e melhor maturação e colheita.

## BENEFÍCIOS

Os cafés produzidos com práticas sustentáveis geram progresso nos 55 municípios, reconhecimento e valor compartilhado para os 4.500 produtores e parceiros. São 5 milhões de sacas de cafés produzidos por meio de um processo único, tendo como base os atributos singulares da Denominação de Origem da Região do Cerrado Mineiro, comprovados e garantidos pela qualidade e certificação de origem.



### CONNECTION BETWEEN PRODUCT AND THE TERRITORY

Coffee is grown in areas which are between 2,624 and 4,265 ft. above sea level and as a result, the crop yields unique and quality beans. The soil has specific chemical properties: low natural fertility; high acidity, with pH below 5.0; low organic matter - values below 2% in clay soils; low content of available phosphorus, below 5 ppm; and low content of calcium, magnesium, potassium and micronutrients.

The air relative humidity is lower when compared to traditional coffee producing regions, thus allowing for low acidity and a chocolaty coffee. Higher sun incidence favors increased production and better crop maturing.

### BENEFITS

Sustainable coffee production has fostered development in the 55 producing towns, in addition to offering acknowledgement and shared value for the 4,500 producers and partners. Five million bags of coffee are produced through a unique process based on the Apellation of Origin attributes of the Cerrado Region in the state of Minas Gerais, which are assured and supported by qualification and origin certification.

### CONEXIÓN ENTRE PRODUCTO Y TERRITORIO

*Los cafeteros son cultivados en áreas con altitud variando entre 800 y 1.300 metros, y el resultado es uno café con identidad única y de calidad. El suelo posee propiedades químicas específicas, destacando su baja fertilidad natural; acidez elevada, con PH inferior a 5,0; baja materia orgánica – valores inferiores al 2% en suelos arcillosos; bajo tenor de fósforo disponible – inferior a 5 ppm; y bajo tenor de calcio, magnesio, potasio y micronutrientes.*

*La humedad relativa del aire se reduce, cuando comparada a tradicionales regiones de café, permitiendo una baja acidez y sabor achocolatado. La mayor cantidad de insolação favorece el aumento de la producción y mejor madurez y cosecha.*

### BENEFICIOS

*Los cafés producidos con prácticas sostenibles generan progresos en los 55 municipios, reconocimiento y valor compartido para los 4.500 productores y asociados. Son 5 millones de sacas de cafés producidos a través de un proceso único, teniendo como base los atributos singulares de la Denominación de Origen de la Región del Cerrado Mineiro, comprobados y garantizados por la calidad y certificación de origen.*







