

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2671
15 de Março de 2022

**Indicações
Geográficas**
Seção IV





REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Presidente

Jair Bolsonaro

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

Ministro da Economia

Paulo Roberto Nunes Guedes

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

Presidente

Claudio Vilar Furtado

De conformidade com a Lei nº 5.648 de 11 de dezembro de 1970, esta é a publicação oficial do Instituto Nacional da Propriedade Industrial, órgão vinculado ao Ministério da Economia, República Federativa do Brasil, que publica todos os seus atos, despachos e decisões relativos ao sistema de propriedade industrial no Brasil, compreendendo Marcas e Patentes, bem como os referentes a contratos de Transferência de Tecnologia e assuntos correlatos, além dos que dizem respeito ao registro de programas de computador como direito autoral.

As established by Law nº 5.648 of december 11, 1970, this is the official publication of the National Institute of Industrial Property, an office under the Ministry of Economy, Federative Republic of Brazil, which publishes all its official acts, orders and decisions regarding the industrial property system in Brazil, comprising Trademarks and Patents, as well as those referring to Technology Transfer agreements and related matters, besides those regarding software registering as copyright.

D'après la Loi nº 5.648 du 11 décembre 1970, celle-ci est la publication officielle de l'Institut National de la Propriété Industrielle, un office lié au Ministère de l'Économie, République Fédérative du Brésil, qui publie tous ses actes, ordres et décisions concernant le système de la propriété industrielle au Brésil, y compris marques et brevets, aussi que ceux référents aux contrats de transfert de technologie et des sujets afférents, en outre que ceux se rapportant à l'enregistrement des programmes d'ordinateur comme droit d'auteur.

Según establece la Ley nº 5.648 de 11 diciembre 1970, esta es la publicación oficial del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, oficina vinculada al Ministerio de la Economía, República Federativa del Brasil, que publica todos sus actos, ordenes y decisiones referentes al sistema de propiedad industrial en Brasil, comprendendo marcas y patentes así que los referentes a contratos de transferencia de tecnologia y asuntos corelacionados, además de los referentes al registro de programas de ordenador como derecho de autor.

Laut Gezets Nr. 5.648 vom 11. dezember 1970, ist dies das Amtsblatt des Nationalen Instituts für gewerbliches Eigentum (INPI), eines Organs des Bundesministerium für Wirtschaft, der Bundesrepublik Brasilien, welches alle Amtshandlungen, Beschlüsse und Entscheidungen über gewerbliches Eigentum in Brasilien, einschliesslich Warenzeichen und Patente, ebenso wie auch Übertragungsverträge von Technologie und Computerprogramme als Urheberrecht veröffentlicht.



Índice Geral:

CÓDIGO 374 (Pedido de alteração de registro deferido).....	4
--	---



CÓDIGO 374 (Pedido de alteração de registro deferido)

Nº DO REGISTRO: IG201011

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Região do Cerrado Mineiro

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A região delimitada da "Região do Cerrado Mineiro" é a área definida pela Portaria 165/95, de 27 de abril de 1995 do Instituto Mineiro de Agropecuária, compreendendo as áreas geográficas delimitadas pelos paralelos 16° 37' a 20° 13' de latitude e 45° 20' a 49° 48' de longitude abrangendo as Regiões do Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba e parte do Alto São Francisco e do Noroeste.

DATA DO REGISTRO: 31/12/2013

DATA DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO: 08/10/2020

REQUERENTE: FEDERAÇÃO DOS CAFEICULTORES DO CERRADO

PROCURADOR: Marcos Fabricio Welge Gonçalves

DESPACHO

Deferido o Pedido de Alteração de Registro de Indicação Geográfica, observado o disposto na conclusão.

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, caderno de especificações técnicas e instrumento oficial de delimitação da área geográfica.





MINISTÉRIO DA ECONOMIA
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO X

EXAME DE MÉRITO DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO REGISTRO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de alteração do registro da indicação geográfica (IG) “**REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**”, da espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, para assinalar “**Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído**”, cuja concessão foi publicada na **RPI 2243 de 31 de dezembro de 2013**.

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de alteração do registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

2. RELATÓRIO

O pedido de alteração de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870200127521 de 08 de outubro de 2020.

Trata-se de solicitação de alteração do Caderno de Especificações Técnicas (CET) da IG.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 29 de junho de 2021, sob o código 307, na RPI 2634.

Em 23 de agosto de 2021, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870210077696, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do INPI.

2.1 Exigência n.º 1

A exigência n.º 1 solicitou:



1) Reapresente a Declaração de Estabelecimento na Área Delimitada, contendo representantes de cada município que integra a área da IG, observando o disposto no art. 7º, inciso V, alínea “f”, da IN n.º 95/2018 e no item 7.1.5, alínea “f”, do Manual de IG. Nesse caso, no lugar de se preencher tal documento com os dados das associações e cooperativas que integram a Federação dos Cafeicultores do Cerrado, reapresente-o com os dados dos produtores de café estabelecidos no território da IG;

Em resposta à exigência nº 1, foi apresentado o documento:

- Declaração de Estabelecimento na Área Delimitada, fls. 39 a 94.

Considera-se, portanto, cumprida a exigência anteriormente formulada.

2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

2) Quanto ao CET:

2.1 Altere ou exclua o art. 19 do CET, observando o disposto na alínea “e” do item 7.1.2 do Manual de IG;

2.2 Altere o art. 50 do CET de modo que conste qual será a composição do Conselho Regulador da DO, conforme o solicitado na alínea “f” do item 7.1.2 do Manual de IG.

2.3 Apresente a ata de aprovação das alterações feitas em tal documento, acompanhada da lista de presença indicando quem dentre os presentes são produtores de café, conforme dispõe o art. 7º, inciso V, alínea “d” da IN n.º 95/2018.

Em resposta à exigência nº 2, foram apresentados os documentos:

- Caderno de Especificações Técnicas da IG devidamente alterado, fls. 04 a 30;
- Edital de Convocação da Assembleia Geral Extraordinária do Conselho de Administração da Federação dos Cafeicultores do Cerrado, fls. 31; e
- Ata da Assembleia Geral Extraordinária do Conselho de Administração da Federação dos Cafeicultores do Cerrado, registrada em cartório, acompanhada da lista de presença indicando quem dentre os presentes são produtores de café fls. 32 a 38.

Considera-se, portanto, cumprida a exigência anteriormente formulada.



2.3 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de cumprimento de exigência, fls. 01 e 02;
- Comprovante de pagamento da GRU, fl. 03; e
- Documento elaborado pelo Procurador direcionado ao Sr. Diretor da DIRMA – fl. 95.

3. CONCLUSÃO

Segundo a Requerente, a alteração do caderno de especificações técnicas (CET) se justifica pela adequação de suas normas ao antigo art. 7º, inciso II, da IN INPI n.º 95/18, atual art. 16, inciso II, da Portaria/INPI/PR n.º 04/22, “e a necessidade da atualização do mecanismo de controle praticado sobre os produtores, sobre o produto café e sobre a produção de café, respeitando a genuinidade do produto para a garantia da origem e da qualidade” da DO Região do Cerrado Mineiro (fl. 4 da petição n.º 870200127521).

Verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela Portaria/INPI/PR n.º 04/22, e não havendo pendências quanto ao exame, recomendamos o **DEFERIMENTO DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO DE REGISTRO** da IG “REGIÃO DO CERRADO MINEIRO”, para o produto “café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído”, na espécie DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO).

Dessa forma, o registro da IG permanece “**REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**”, para o produto “**café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído**”, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, não sendo necessária a expedição de um novo certificado, nos termos do art. 30, §1º, da Portaria/INPI/PR n.º 04/22. Todavia, passa a vigor o novo caderno de especificações técnicas (CET) apresentado no pedido de alteração do registro.

Por fim, cumpre dizer que a descrição territorial que consta no campo “delimitação da área geográfica” está de acordo com o estabelecido na Portaria 165, de 27 de abril de 1995, do Instituto Mineiro de Agropecuária.

Ressalta-se que a proteção conferida recai, tão somente, sobre o nome geográfico objeto do pedido e não sobre eventuais expressões complementares, tais como nome do produto ou serviço e descrição da espécie da IG.

Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos (Cód. 622) quanto deferimento do pedido de alteração de registro de indicação geográfica, nos termos dos arts. 212 a 215 da Lei n.º 9.279/96, conforme dispõe o art. 31 da Portaria/INPI/PR n.º 04/22. Eventuais recursos deverão



ser protocolados exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG.

Dessa forma, encaminha-se o pedido às instâncias superiores para as devidas providências.

Rio de Janeiro, 08 de março de 2022

Assinado digitalmente por:

Marcos Eduardo Pizetta Palomino
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2356972

Patrícia Maria da Silva Barbosa
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1284997

De acordo, publique-se.

Pablo Ferreira Regalado
Chefe da Divisão de Exame Técnico X
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1473339

Marcelo Luiz Soares Pereira
Coordenador Geral de Marcas, Indicações Geográficas e Desenhos Industriais
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1285263



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DA REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

SUMÁRIO

CAPÍTULO I - Do objeto

CAPÍTULO II - Da produção

Seção I - Delimitação da área

Seção II - Dos cultivares

Seção III - Do plantio e cultivo

Seção IV - Da colheita

Seção V - Da pós-colheita

Seção VI - Do beneficiamento

Seção VII - Armazenamento, embalagem e transporte

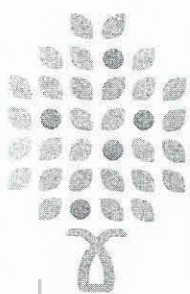
Seção VIII - Descrição do café verde: item de conformidade

Seção IX - Da torrefação e moagem

CAPÍTULO III - Do controle

Seção I - Do controle

Seção II - Da identificação



Região
do Cerrado
Mineiro
Denominação de Origem



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org

Seção III - Da comercialização

CAPÍTULO IV - Do nome geográfico REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

Seção I - Do direito ao uso

Seção II - Da proteção

CAPÍTULO V - Dos direitos e deveres

CAPÍTULO VI - Do Conselho Regulador

CAPÍTULO VII - Das infrações e penalidades

CAPÍTULO VIII - Das disposições finais

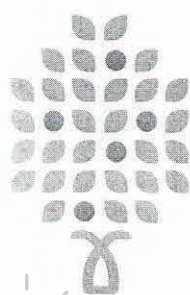
CAPÍTULO I

- Do objeto -

Art. 1. O presente **Caderno de Especificações Técnicas** estabelece o regime aplicável à produção, controle, apresentação, promoção e defesa da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

Art. 2. A **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** é direito exclusivo dos produtores e ou torrefadores estabelecidos dentro da área geográfica delimitada e que satisfaçam o disposto no presente Caderno e nas demais legislações aplicáveis.

Art. 3. A **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** é exclusiva para identificar como produto o café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído, desde que **plantados, cultivados, colhidos, beneficiados e processados dentro da área geográfica delimitada.**



Região
do Cerrado
Mineiro
Denominação de Origem

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org

CAPÍTULO II

- Da produção -

Seção I - Delimitação da área

Art. 4. A região delimitada “Região do Cerrado Mineiro” é a área definida pela portaria 165/95, de 27 de abril de 1995 do Instituto Mineiro de Agropecuária, compreendendo as áreas geográficas delimitadas pelos paralelos 16°37’ a 20°13’ de latitude e 45°20’ a 48°48’ de longitude abrangendo as regiões do Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba e parte do Alto São Francisco e do Noroeste. A área de atuação do Conselho das Associações de Cafeicultores do Cerrado Mineiro (CAC CER), hoje Federação dos Cafeicultores do Cerrado, está localizada na região demarcada denominada “Região do Cerrado Mineiro”, através da portaria nº 561 de 17/12/2002 do IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária, vinculado à Secretaria de Agricultura de Minas Gerais.

Seção II - Dos cultivares

Art. 5. São autorizadas exclusivamente os cultivares de café da espécie arábica para o uso da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, dos cafeeiros localizados em altitude mínima de 800 metros, dentro da área da região demarcada.

Seção III - Do plantio e cultivo

Art. 6. Da seleção das sementes: os produtores da região comumente selecionam as sementes das plantas mais vigorosas dos talhões mais produtivos da propriedade, ou ainda, coletadas sementes das cultivares de outras propriedades seguindo esse mesmo critério. Além desta forma de aquisição de sementes, os produtores podem adquirir sementes de campos devidamente credenciados junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA.



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel. +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org

Art. 7. Da produção das sementes: os frutos são colhidos no estágio de cereja são despulpados (retirada da casca) e degomados (retirada da mucilagem), sendo esta última operação realizada através da fermentação natural da mucilagem, que ocorre em tanques com água. Subsequente estas sementes são secas à sombra, ficando as mesmas (após a secagem) com uma película superficial chamada de "pergaminho". Posteriormente as sementes são secas à sombra até umidade de 30 e 35%. Ao atingir esta umidade estas sementes, podem ser armazenadas em câmaras frias destinadas à esta finalidade, ou ainda serem levadas para o viveiro.

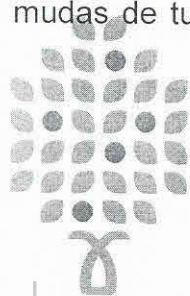
Art. 8. As mudas podem ser produzidas na própria propriedade, ou ainda, adquiridas de viveiristas da Região. As mudas são produzidas de duas formas: Saquinhos de polietileno ou outro material e tubetes. Ambas estas metodologias seguem processo básico de produção de mudas que consiste em:

i) Localização do viveiro: os viveiros são instalados em local de fácil acesso mesmo em época de chuvas, ensolarado, arejado e com solo bem drenado.

ii) Substrato: o substrato utilizado para enchimento dos saquinhos é composto basicamente por: solo, composto orgânico, fertilizante químico e calcário. O solo utilizado é coletado em locais sem histórico de plantio de café e, para reduzir risco de contaminação com sementes de plantas daninhas, é coletado na camada subsuperficial. O solo é misturado ao composto orgânico, fertilizante químico e calcário. Assim que misturado e desinfectado o substrato é envasado em saquinhos de polietileno. Para produção de mudas em tubetes, o substrato básico utilizado é resíduo orgânico submetido a compostagem acrescido de fertilizante químico.

iii) Semeadura: a semeadura pode ser realizada basicamente de duas formas: semeadura direta e a indireta (ou transplante). Na semeadura direta, deposita-se duas sementes diretamente no saquinho. Já a semeadura indireta é utilizada apenas na produção de mudas de tubetes. Nesta forma de semeadura a semente é plantada em germinadores com areia, para posterior transplante nos tubetes.

iv) Canteiros/Cobertura: as mudas feitas em sacos plásticos são dispostas em canteiros e as mudas de tubetes são dispostas em suportes próprios. Após a semeadura é feito a cobertura



dos saquinhos ou germinadores para acelerar a germinação. Além disso, é feita a cobertura do viveiro para proteção das mudas. Esta cobertura pode ser de vários materiais, sendo mais comum o uso de telas sintéticas ("sombrite"). Esta cobertura deve permitir uma insolação em torno de 50%.

v) Irrigação: é realizada em quantidade suficiente para permitir o bom desenvolvimento das mudas. Após o a sementeira ou transplântio a irrigação é diária. Posteriormente aumenta-se o intervalo de rega até que, próximo à retirada das mudas para plantio, seja só o suficiente para as mesmas não murcharem.

vi) Manejo das principais pragas e doenças: é feito quimicamente.

vii) Manejo de nematoides: é realizado de maneira preventiva (Solos isentos da praga e restrição de entrada de possíveis agentes de contaminação no viveiro).

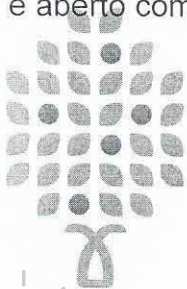
viii) Manejo de plantas daninhas: é feito por meio de capinas manuais e uso de herbicidas.

ix) Desbaste: é realizado em mudas feitas em sacos plásticos, após a muda apresentar um par de folha definitivo, deixando-se apenas a planta mais vigorosa.

x) Aclimação: Tem por finalidade aclimatar a planta com a luz solar direta. Para que a planta seja aclimatada, após o 3º par de folha definitivo gradualmente é feita a retirada gradual da cobertura.

Art. 9. O transplântio é realizado quando as mudas já aclimatadas atingirem 4 a 6 pares de folhas. O transplântio das mudas de café no campo segue os seguintes manejos:

i) Preparo do solo: Previamente a mobilização do solo é feita amostragem de solo em camadas de 0-20cm e 20-40cm para verificar status químico do solo da área em que o café será implantado. Como base nesta análise é feita a recomendação de aplicação de fertilizantes. Logo após as primeiras chuvas é feito, caso necessário, a subsolagem da área visando a descompactação do solo. Subsequente a esta operação, é feita a aplicação de calcário, aração e gradagem da área. Uma outra atividade que é realizada, é o preparo do sulco para plantio, que é aberto com equipamento específico para esta finalidade, com um espaçamento entre os sulcos



Região
do Cerrado
Mineiro
Denominação de Origem

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org

variando de 3,6 a 4,0m. Após abertura deste sulco é realizada a distribuição de Corretivo de pH, composto orgânico e fertilizante a base de P_2O_5 . Posteriormente é feito a homogeneização do sulco com equipamento específico para esta finalidade. Para cultivos de sequeiro estes sulcos ficam prontos por volta dos meses de novembro a dezembro. Para cultivos irrigados, este preparo pode se estender até o mês de março.

ii) O transplântio é realizado de novembro a março, sendo que, para cultivo sequeiro o transplântio é realizado de novembro a janeiro e para cultivos irrigados o transplântio se estende até o mês de março. O transplântio tanto das mudas provenientes de saquinho, quanto de tubetes, pode ser realizado manualmente ou mecanicamente. Para transplântio mecânico utiliza-se equipamento específico para esta finalidade. Já para plantio manual é empregado grupo de colaboradores que: a) marcam o alinhamento das linhas de plantio; b) fazem a marcação para coveamento, respeitando o espaçamento entre plantas que pode variar de 0,5 à 0,8m; c) distribuem as mudas próximo as covas e d) removem as mudas dos sacos plásticos, depositam a muda na cova e acertam o solo em torno da muda.

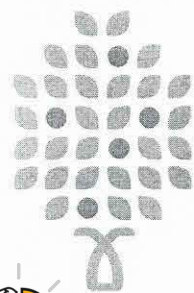
iii) O Pós-plantio é feito a adubação de cobertura com uso de fertilizantes químicos, seja via lanço, aplicação localizada ou fertirrigação. Além disso, é feita uma aplicação de herbicida visando segurar o crescimento de plantas daninhas na linha do café.

Art. 10. Após o transplântio do café, e durante a condução da lavoura, são realizados tratos culturais básicos, são eles:

i) **Aplicação de fertilizantes:** as adubações são feitas nos meses de outubro a março, com base na análise química de solo e folhas. Esta aplicação pode ser feita de maneira localizada, a lanço ou via fertirrigação, no caso de propriedades que possuem irrigação.

ii) Manejo de pragas do cafeeiro: as principais pragas do cafeeiro são:

a) Broca-do-café (*Hypothenemus hampei*): causa broqueamento do fruto, com consequente redução do rendimento do café, depreciação física e sensorial do café. O controle eficiente desta praga é realizado com emprego do manejo cultural por meio de colheita e recolhimento bem feito de café remanescente na planta e no solo, reduzindo assim inóculo para próxima safra. Além



Região
do Cerrado
Mineiro

Denominação de Origem



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerriadomineiro.org

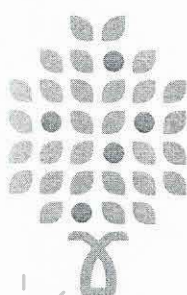
disso, pode ser empregado manejo químico, por meio de amostragens, ao detectar que a praga atingiu nível de dano econômico, é feita intervenção com uso de inseticida registrado para a cultura. Ou ainda, pode ser empregado o controle biológico desta praga.

b) Bicho-mineiro (*Perileuoptera coffeella*): esta praga se alimenta do mesófilo foliar reduzindo a área fotossinteticamente ativa da planta. Além disso, o ataque desta praga resulta em desfolha da planta. Esta praga é favorecida por baixa umidade relativa e pluviosidade, luminosidade e baixa incidência de inimigos naturais. O controle desta praga é feito com emprego de manejo cultural das plantas daninhas visando aumentar a diversidade de inimigos naturais e com emprego de manejo químico, por meio de amostragens, ao detectar que a praga atingiu nível de dano econômico, é feita intervenção com uso de inseticida registrado para a cultura.

c) Outras pragas: Ácaro vermelho (*Oligonychus ilicis*), Cigarrinhas (Hemiptera: Cicadellidae), Cochonilha-da-roseta e Ácaro da leprose (*Brevipalpus phoenicis*). Para ambas estas pragas pode ser empregado o manejo químico. Por meio de amostragens, ao detectar que a praga atingiu nível de dano econômico, é feita intervenção com uso de inseticida registrado para a cultura.

iii) Manejo de plantas daninhas do cafeeiro: o manejo de plantas daninhas durante ciclo produtivo da lavoura é realizado por meio do manejo de roçadas e aplicação de herbicidas registrados para a cultura. O manejo de roçadas comumente é realizado no período chuvoso visando preparar a área para aplicação dos fertilizantes. Além disso, previamente a colheita, é feito a roçada para preparar a área para colheita, e após a passada da máquina, a área é trinchada para facilitar o recolhimento do café de varrição. O manejo de plantas daninhas na entrelinha tem sido feito de maneira controlada visando promover a ciclagem de nutrientes e manutenção das características físicas e químicas do solo. Além do manejo com as plantas daninhas já existentes na área, com este objetivo, alguns produtores fazem o plantio de forrageiras na entre linha.

iv) Manejo de doenças do cafeeiro: as principais doenças da cultura do café são:



Região
do Cerrado
Mineiro
Denominação de Origem



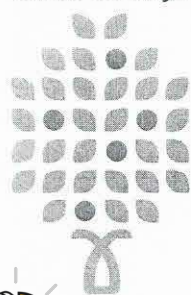
Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocinio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org

a) Ferrugem do Cafeeiro (*Hemileia vastatrix*): é uma doença causada por um fungo parasita obrigatório. As principais vias de disseminação são o vento e a água. Esta doença ocorre principalmente nos meses de dezembro e janeiro. Este período de infestação pode variar com o clima do ano. Além de reduzir a área fotossinteticamente ativa, a infestação desta doença induz a desfolha intensa. Em anos de alta produção, a evolução da doença se dá de maneira rápida. O controle deste patógeno é feito com emprego de plantio de cultivares resistentes a ferrugem e por meio de amostragens, ao detectar que a doença atingiu nível de dano econômico é feita intervenção com uso de fungicida registrado para a cultura.

b) Cercospora (*Cercospora coffeicola* Berk & Cooke): esta doença é causada por fungo que ataca folhas, causando desfolha. Além das folhas, ataca frutos causando manchas amarronzadas, que aparecem durante a fase de maturação na parte exposta ao sol, estendendo-se no sentido polar do fruto, causando chochamento de grãos e queda prematura. Esta doença ocorre principalmente nos meses de novembro a fevereiro. Além da condição climática deste período favorecer esta doença, esta pode ser favorecida por distúrbios nutritivos. O controle deste patógeno é feito com manejo de adubação equilibrado para a cultura, e por meio de amostragens, ao detectar que a doença atingiu nível de dano econômico é feita intervenção com uso de fungicida registrado para a cultura.

c) Mancha de Phoma (*Phoma* spp.): é um fungo que causa lesões escuras, mumificações e queda de chumbinhos, superbrotamento causado pela morte das extremidades dos ramos e formação de grande número de ramos laterais. Esta doença é favorecida por umidade do ar elevada e temperaturas variando de 16°C e 20°C e ventos frios. O controle deste patógeno é feito com manejo de adubação equilibrado para a cultura, instalação de quebra ventos e por meio de amostragens, ao detectar que a doença atingiu nível de dano econômico é feita intervenção com uso de fungicida registrado para a cultura.

d) Mancha de Ascochyta (*Ascochyta coffeae*): este patógeno causa nas folhas lesões escuras com anéis concêntricos, além disso resulta queda prematura de folhas, frutos e seca dos ramos. Esta doença é favorecida por umidade do ar elevada e temperaturas variando de 16°C e 20°C e



Região
do Cerrado
Mineiro
Denominação de Origem



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org



ventos frios. O controle deste patógeno é feito manejo de adubação equilibrado para a cultura, instalação de quebra ventos e por meio de amostragens, ao detectar que a doença atingiu nível de dano econômico é feita intervenção com uso de fungicida registrado para a cultura.

e) Mancha-aureolada (*Pseudomonas syringae* pv. *Garcae*): é uma doença bacteriana que causa sintomas necróticos do tipo mancha, de coloração pardo-escuro, circundada por um halo amarelado. As lesões distribuem-se por toda a superfície foliar, sendo mais frequentes nas bordas das folhas, por onde a bactéria encontra maior facilidade de penetração, através de ferimentos causados por danos mecânicos. Esta doença pode incidir sobre ramos, causando requeima, e sobre frutos novos na fase de chumbinho, causando necrose. O controle eficiente deste patógeno é feito por meio de adubação equilibrado para a cultura e instalação de quebra ventos.

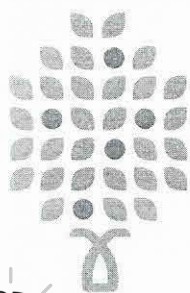
f) Nematóides: estes agentes fitopatogênicos podem ser: *M. exigua* e *M Paranaensis* *M Paranaensis*. O *M Paranaensis* e *M Paranaensis* causam acentuada redução e o enfraquecimento das plantas tornando-as antieconômicas; muitas plantas chegam a morrer. Já o *M. exigua* é uma espécie menos agressiva, que causa pequenas galhas nas raízes do cafeeiro, reduzindo a produção. O controle desta praga é feito com emprego de cultivares resistentes, aplicação de matéria orgânica para estimular o desenvolvimento de inimigos naturais.

g) Outras doenças: Vírus da Mancha-anular dos frutos (Rhabdovirus) transmitida pelo Ácaro *Brevipalpus phoenicis*, Antracnose-dos-frutos verdes (*Coffea Berry Disease*) e etc.

v) Manejo de Irrigação: Os sistemas de irrigação usuais na Região são: Pivô e irrigação localizada (Gotejamento). A irrigação é empregada, com maior frequência, nos municípios com maior déficit hídrico.

Seção IV - Da colheita

Art. 11. A colheita tem seu início em maio podendo se estender, em anos de safra alta, até os meses de outubro e novembro em alguns locais. Previamente a colheita, nos meses de março a



Região
do Cerrado
Mineiro
Denominação de Origem

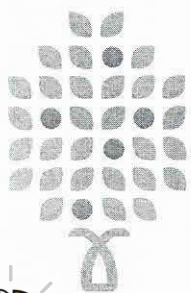


Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org

maio os produtores procedem com o preparo da área para colheita. O preparo consiste em realização do manejo de roçada ou trincha na área. A colheita pode ser realizada de duas formas, são elas:

i) Colheita manual: a colheita manual usualmente é realizada em lavoura de primeira e segunda safra, ou em áreas não mecanizáveis. E ainda, pode ser empregada em repasse em talhões colhidos mecanicamente.

ii) Colheita Mecanizada: Em virtude das condições de topografia da região, as lavouras são plantadas em renque mecanizável o que tem propiciado, em algumas propriedades, a mecanização da colheita desde a primeira safra. As máquinas empregas com esta finalidade podem ser automotrizes ou de arrasto. Para remover o café da planta possuem cilindros vibratórios e rotativos dotados de hastes (varetas), e aparadores para reter o café desprendido das plantas. Para transportar o café recolhido até o depósito ou bica de descarga, este equipamento possui esteiras transportadoras. Ao entremear na linda de café, a máquina por meio da vibração e rotação dos cilindros, promove a remoção do café das plantas. A colheita mecanizada pode ser realizada com apenas uma passada, também conhecida como colheita “plena” ou com mais de uma passada. Ou ainda, com uma passada seguida por repasse manual ou derriça mecânica. Quando o produtor realiza apenas uma passada, prática que é realizada por produtores que não possuem colhedora própria e precisam remover o café todo de uma vez para reduzir os custos com terceirização da prática, a colheita tem início quando a lavoura apresenta em torno de no máximo 5% de grãos verdes. Já aqueles produtores que possuem colhedora própria e ferramentas para separação do café, como caso de lavador, iniciam a colheita quando o café atinge máximo de 15% de grãos verdes. Ou ainda, aqueles que descascam o café podem iniciar com até percentual máximo de grãos verdes de 30%. A colheita seletiva mecânica, na qual adequa-se as hastes no cilindro da máquina para colher em uma primeira passada apenas o terço superior da planta, que amadurece primeiro, retirando-se assim, maior percentual de frutos cereja. Nesta metodologia o terço inferior é colhido em uma



Região
do Cerrado
Mineiro
Denominação de Origem



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org



segunda passada quando o café desta porção se encontra em estágio de maturação mais avançado, com menor percentual de frutos cereja.

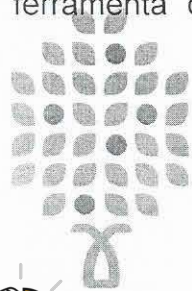
Art. 12. O Recolhimento do café de chão ocorre dos frutos de café remanescentes no solo, frutos estes que caíram naturalmente ou caíram durante a colheita mecanizada ou manual. Previamente ao recolhimento é realizado, caso necessário, uma outra roçada da área e a arruação da serapilheira e grãos remanescentes no centro da entrelinha do café. O equipamento empregado para esta finalidade recolhe o café arruado, separa os grãos de café da serapilheira e os armazena em reservatório próprio trasbordo.

Seção V - Da pós-colheita

Art. 13. Os cafés assim que colhidos podem ser processados *via seca* resultando em café natural, ou ainda serem processados *via úmida* o que resulta em cafés, descascados, desmucilados ou despoldados.

i) Café natural: Trata-se do café recém-colhido, que pode passar por um processo de lavagem ou não, e que é seco em terreiro e/ou secador, e ao finalizar a secagem permanece com casca e pergaminho (café em coco). A Região apresenta uma grande aptidão para produção de cafés naturais, isto dadas as condições climáticas, com invernos frios e secos, que coincide com o período de pós-colheita do café, o que reduz riscos de perda de qualidade durante processamento.

ii) Cereja Descascados: Trata-se de lote de café que após colhido é lavado separando-se hidraulicamente a porção cereja + verde da porção bóia (Frutos secos, chochos, mal granados e em estágio passa). A porção cereja + verde passa por equipamento específico que promove o descascamento dos grãos cereja (CD1), ou ainda, frutos verde cana (CD2). Além desta porção, a porção de frutos que estão em estágio de passa podem ser fracionadas por meio de ferramenta denominada peneirão. Esta porção passa pode, a depender da estratégia do



Região
do Cerrado
Mineiro
Denominação de Origem



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocinio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org



produtor ser descascada. Após este procedimento é seco em terreiro e/ou secador, e ao finalizar a secagem permanece com pergaminho.

iii) Cereja Desmucilado: Trata-se de lote de café que após colhido é lavado separando-se hidraulicamente a porção cereja + verde da porção bóia (Frutos secos, chochos, mal granados e em estágio passa). A porção cereja + verde passa por equipamento específico que promove o descascamento dos grãos cereja (CD1) e estes são direcionados para equipamento específico que promove a remoção da mucilagem aderida ao pergaminho dos grãos descascados. A depender da regulagem deste equipamento, pode-se remover maior ou menor quantidade de mucilagem. Após este procedimento é seco em terreiro e/ou secador, e ao finalizar a secagem permanece com pergaminho.

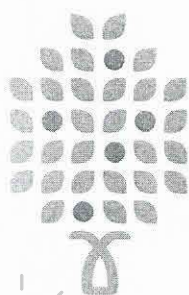
iv) Cereja Despoldados: Trata-se de lote de café que após colhido é lavado separando-se hidraulicamente a porção cereja + verde da porção bóia (Frutos secos, chochos, mal granados e em estágio passa). A porção cereja + verde passa por equipamento específico que promove o descascamento dos grãos cereja (CD1). Após a etapa de descascamento dos frutos, a mucilagem aderida ao pergaminho é parcial ou totalmente retirada por métodos de fermentação biológica. Após este procedimento é seco em terreiro e/ou secador, e ao finalizar a secagem permanece com pergaminho.

Seção VI - Beneficiamento

Art. 14. O beneficiamento do café deve ser efetuado na própria propriedade, ou propriedade autorizada, utilizando máquinas apropriadas para este processo.

Art. 15. O procedimento de benefício do café consiste em: Retirar completamente a casca e/ou pergaminho do grão, bem como, impurezas e promover uma pré-classificação do café em escolha, bica corrida, estrelinha e em alguns casos pode-se ter outras fragmentações.

a) A escolha consiste em grãos quebrados, mal formados ou mal granados ou outro defeito.



Região
do Cerrado
Mineiro
Denominação de Origem

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org



b) A bica corrida compreende a porção comercial, com maior percentual de grãos inteiros de maior densidade.

c) A estrelinha consiste em resíduos de casca e grãos, ou outro.

Art. 16. Após o beneficiamento o café deve ser ensacado em sacarias de juta novas tendo suas logomarcas pintadas com tinturas de base vegetal a fim de não interferir nas características sensoriais do café.

Seção VII - Armazenamento, embalagem e transporte

Art. 17. Os produtos devem ser armazenados e embalados em local estabelecido, seguindo a legislação vigente.

I - O armazenamento do café beneficiado deverá ser realizado na mesma propriedade, em tulhas e ou armazéns construídos isentos de umidade e temperaturas altas, assegurando a qualidade do produto durante o armazenamento;

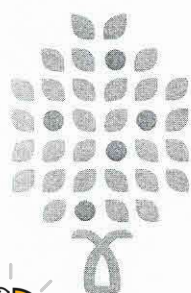
II - O armazenamento e benefício fora da propriedade deve ser em armazéns gerais de cooperativas ou empresas privadas credenciados pela **FEDERAÇÃO**.

Parágrafo único - Os Armazéns para concorrerem ao credenciamento deverão obedecer a Resolução interna específica para este fim.

Art. 18. O transporte do produto também deverá obedecer a legislação vigente.

Seção VIII - Descrição do café (itens de conformidade)

Art. 19. Os cafés verdes devem apresentar aspecto bom e ou regular, nunca ruim ou péssimo, ou seja, livre de defeitos extrínsecos como pau, pedra e ou torrão ou qualquer substância estranha. Devem ser livres de odores ruins e ou de substâncias estranhas ao café. E principalmente, devem estar livres de defeitos capitais como Preto, Verde e Ardido (PVA).



Região
do Cerrado
Mineiro
Denominação de Origem

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org

Art. 20. A bebida deve obrigatoriamente ser limpa, ou seja, livre de defeitos sensoriais em qualquer xícara, atingindo pontuação mínima de 80 pontos segundo protocolo estabelecido pela Associação de Cafés Especiais (SCA).

Art. 21. Em relação aos atributos sensoriais encontrados nos cafés da Região, predominantemente, encontra-se o aroma e sabor notas de caramelo, chocolate e nozes, acidez cítrica evidente e um corpo denso, com finalização prolongada, no entanto, ressalva-se que notas sensoriais diferentes destas podem ser encontradas, devido ao *terroir* e, principalmente à processos pós-colheita e novas variedades plantadas, vinculando o meio geográfico e os fatores naturais e humanos.

Seção IX - Torrefação e moagem

Art. 22. O café torrado em grão ou torrado e moído, cujos grãos sejam 100% (cem por cento) originários da área delimitada que atendam aos requisitos deste Caderno e que possuam selo e ou atestado de controle da FEDERAÇÃO.

Parágrafo único - Produtos formados por *blends*, de espécies não arábicas, não poderão concorrer ao uso da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

Art. 23. A técnica usada para torrefação e moagem deve comprovadamente garantir a qualidade final do produto, livre de impurezas, aditivos ou qualquer outro elemento que altere a qualidade, aroma, cor ou sabor, mantendo o padrão 100% de pureza.

Parágrafo único - O Conselho Regulador poderá instituir manual de boas práticas.

Art. 24. As torrefadoras deverão possuir sistemas de auditoria de procedimentos.

CAPÍTULO III

- DO CONTROLE -



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org

Seção I - Do controle

Art. 25. Os produtores para concorrerem ao uso da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, deverão, voluntariamente, encaminhar ao Conselho Regulador, para o ano de concessão, o seu produto ou produtos, do ano safra, identificados por produtor e ou marca, no período de inscrição.

Parágrafo único. Para a inscrição o produtor deverá possuir certificação que atenda o mínimo das boas práticas agrícolas e condições plenas de rastreabilidade de sua produção.

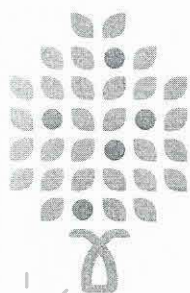
Art. 26. Os produtos encaminhados ao Conselho Regulador serão submetidos a laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação aos padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação brasileira, bem como aqueles estabelecidos no presente Caderno.

Art. 27. Os produtos da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** somente receberão certificado e selo de identificação e controle após terem atendido ao disposto neste Caderno, bem como terem sido aprovados por avaliações realizadas pelo Conselho Regulador ou autoridade por esta indicada, através de ficha desenvolvida para tal finalidade.

Art. 28. O Certificado será fornecido pelo Conselho Regulador que identificará o produto ou produtos, a marca e ou o produtor com direito ao uso da designação da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

Art. 29. O selo de controle será fornecido ou autorizado o uso pelo Conselho Regulador mediante pagamento de um valor a ser definido por resolução interna, observando o princípio da proporção da prestação de serviço.

Parágrafo único. Poderá ser estipulado um percentual sobre o valor pago referente ao selo de controle para ser revertido em outras ações diretamente ligadas à **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.



Região
do Cerrado
Mineiro
Denominação de Origem

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org



Art. 30. Os selos de controle serão numerados sequencialmente, para permitir um adequado controle de uso, referindo-se a um único produto e ou marca, não podendo ser usado em outros produtos ou marcas.

Art. 31. A quantidade de selos deverá obedecer a quantidade de produção ou comercialização, da forma de identificação no produto e ou embalagem, correspondente de cada produtor ou membro inscrito na **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

Art. 32. O Conselho Regulador organizará vistorias, auditorias e degustações anuais, semestrais ou bimestrais, agendadas ou não, sempre que entenda necessária, nos cultivos e instalações destinadas ao beneficiamento para avaliação, manutenção e fiscalização dos procedimentos e padrões de identidade e qualidade da elaboração e dos produtos estabelecidos no presente Caderno.

I - O Conselho Regulador poderá requerer amostras dos cultivares e dos produtos, em quantidade suficiente, de modo a verificar o padrão de identidade e qualidade do cultivo ou produto;

II - A amostra será condicionada e identificada com o lote do produto e do estabelecimento do produtor, para depósito e conservação, e posterior análise;

III - O Conselho Regulador será responsável pela amostra do produto, bem como as condições técnicas a serem observadas pela retirada, acondicionamento, embalagem, conservação e análise.

Art. 33. Todo o cultivo, produção e ou as instalações dos estabelecimentos devem obedecer a condições e normas de conduta de higiene, trabalho, segurança, meio ambiente e demais, permitindo um controle fácil e eficiente.

Art. 34. Todos os produtores que se dediquem a produção ou comercialização de produtos designadas pela **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** são obrigados a dispor da área de



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocinio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.ccm.mineiro.org



produção e do estabelecimento para controle do Conselho Regulador, e nos quais devem manter os registros atualizados nos termos definidos por resolução interna.

Art. 35. O Conselho Regulador poderá ter acesso a toda documentação que permita a verificação da obediência das normas prevista neste Caderno, bem como das demais legislações em vigor.

Art. 36. Quando o Conselho Regulador tiver evidências ou informações que o produto não corresponda às especificações do padrão de identidade e qualidade, contidas no respectivo Caderno, uma amostra do produto será recolhida para verificação.

Seção II - Da identificação

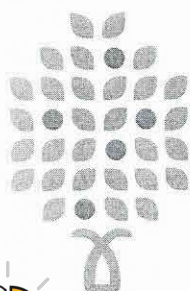
Art. 37. Os produtos aprovados pelo Conselho Regulador poderão ser identificados em seu corpo ou embalagem, através de selos ou etiquetas, com o nome geográfico **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, seguido ou não da menção “**Denominação de origem**”.

Parágrafo único - O Conselho Regulador estabelecerá, através de Resolução interna, o uso e tamanho da identificação para as diferentes formas de acondicionamento e embalagens.

Art. 38. Os produtos não aprovados não poderão utilizar a identificação especificada no artigo anterior. Quando procedente da área delimitada, poderá apenas conter o endereço, em embalagem ou semelhante, conforme norma fixada pela legislação brasileira, sem ressaltar o apelo geográfico.

Art. 39. Deverão ser obedecidas as demais normas de embalagem e ou rotulagem pela legislação em vigor.

Seção III - Da comercialização



Região
do Cerrado
Mineiro
Denominação de Origem



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org



Art. 40. Os produtos identificados com a **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, só poderão ser postos em circulação, ou introduzida no comércio, após aprovação pelo Conselho Regulador; bem como as respectivas embalagens, e estejam cumpridas as exigências restantes estabelecidas neste Caderno e nas demais legislações.

CAPÍTULO IV

- DO NOME GEOGRÁFICO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO -

Seção I - Do direito ao uso

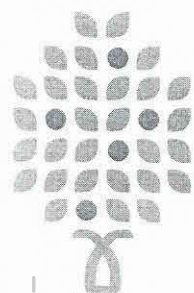
Art. 41. Os produtores e ou torrefadores estabelecidos dentro da área geográfica, que cumprirem com o disposto neste Caderno e nas demais resoluções internas, poderão usar do nome geográfico reconhecido **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, assim como o direito a menção "**Denominação de origem**", em seus produtos e em material de apresentação, publicidade e propaganda.

Seção II - Da proteção

Art. 42. A **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** só pode ser usada para identificar **café em grãos crus, beneficiados, torrados e torrados e moídos** que, cumulativamente, respeite as normas do Caderno, Resoluções internas e das demais legislações, e tenham sido certificadas pelo Conselho Regulador.

Art. 43. A menção ou referência a **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, abrangida pelo presente Caderno, pelo produtor na apresentação, venda, propaganda e publicidade de um produto só é permitido ao produto com direito ao uso.

Parágrafo único - A menção ou referência à **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou signifique um aproveitamento desta.



Região
do Cerrado
Mineiro
Denominação de Origem



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org

Art. 44. É proibido o uso, direto ou indireto, do nome geográfico da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** em produtos que não cumpram os requisitos deste Caderno, nomeadamente no acondicionamento, embalagem, rótulos, etiquetas, documentos ou publicidade, mesmo quando a verdadeira origem do produto seja indicada ou que as palavras constitutivas daquelas designações sejam traduzidas ou acompanhadas por termos como «gênero», «tipo», «qualidade», «método», «imitação», «estilo» ou outros análogos.

Art. 45. É proibido o uso, por qualquer meio de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos, ou qualquer indicação ou sugestão falsa ou falaciosa, que sejam susceptíveis de confundir o consumidor, quanto à proveniência, natureza ou qualidades essenciais dos produtos, bem como de qualquer sinal que constitua reprodução, imitação ou evocação da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

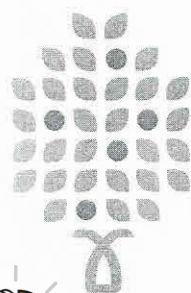
Art. 46. As proibições estabelecidas nos artigos antecedentes aplicam-se igualmente a outros produtos ou serviços quando a utilização procure, sem justo motivo, tirar partido indevido do carácter distintivo ou do prestígio da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, ou possa prejudicá-la, nomeadamente, pela respectiva diluição ou pelo enfraquecimento da sua força distintiva.

CAPÍTULO V

- DOS DIREITOS E DEVERES -

Art. 47. São direitos dos produtores:

- I - O direito do uso do nome geográfico **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**;
- II - O direito do uso a menção “**Denominação de origem**”;
- III - observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Caderno;



Região
do Cerrado
Mineiro
Denominação de Origem



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel: +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org



- IV - Observar e fiscalizar as medidas adotadas pelo Conselho Regulador;
- V - Propor ao Conselho Regulador as medidas de melhoramento do Caderno; e
- VI - Impedir terceiros do uso indevido da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, independente da defesa conferida pelo Federação dos Cafeicultores do Cerrado.

Art. 48. São deveres dos produtores:

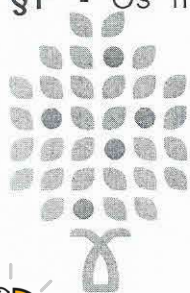
- I - Zelar pela imagem da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**;
- II - Observar e adotar as medidas necessárias para o cumprimento das normas deste Caderno;
- III - prestar as informações cadastrais;
- IV - Adotar as medidas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador e das demais legislações em vigor;
- V - Manter o cultivo e o estabelecimento em obediência as normas de segurança, meio ambiente, sanitárias e outras, permitindo um controle fácil e eficiente; e
- VI - Permitir o livre acesso as propriedades de cultivo e estabelecimentos para o cumprimento e fiscalização das normas deste Caderno de uso.

CAPÍTULO VI

- DO CONSELHO REGULADOR -

Art. 49. O Conselho Regulador da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** será estruturado e competente nos moldes do Estatuto da Federação dos Cafeicultores do Cerrado, sendo composto por 6 (seis) membros: o Superintendente e mais 5 (cinco) membros eleitos pela Assembleia Geral, para um mandato de 3 (três) anos, sendo permitida reeleições.

§1º - Os membros do Conselho Regulador deverão ser produtores, técnicos ou ligados



Região
do Cerrado
Mineiro
Denominação de Origem



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org

diretamente a cafeicultura da região.

§2º - O Superintendente será o coordenador do Conselho Regulador.

§3º - Os membros do Conselho Regulador elegerão, entre eles, um Diretor.

Artigo 50 - O conselho Regulador reunir-se-á ordinariamente trimestralmente, e extraordinariamente, sempre que necessário, com a presença mínima de 50% (cinquenta por cento), mediante convocação prévia do Coordenador.

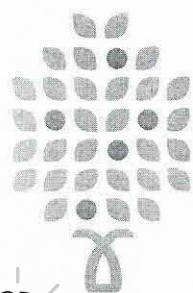
§1º - As deliberações do Conselho serão adotadas por maioria dos membros presentes, sendo necessária, para a aprovação, a presença de mais da metade dos membros. Em caso de empate, o voto do Diretor será privilegiado.

§2º - As Resoluções e decisões do Conselho Regulador deverão constar em ata, em livro específico, lida, aprovada e assinada ao final de cada reunião pelos seus membros.

Art. 51. O Conselho Regulador orientará e efetuará o controle do plantio, cultivo ou manejo, colheita e pós-colheita, da produção e ou torrefação dos cafés através de registros cadastrais, vistorias, degustações periódicas, fiscalização dos procedimentos e análise dos padrões de identidade e qualidade dos produtos designados pela **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

Art. 52. O Conselho Regulador manterá atualizados os cadastros relativos ao:

- I - Registro de inscrição do produtor e ou membro;
- II - Registro de inscrição das propriedades produtoras;
- III - registro de inscrição das propriedades armazenadoras;
- IV - Registro de inscrição das torrefadoras;
- V - Certidões atualizadas da comprovação das certificações das propriedades e torrefadoras participantes; e



Região
do Cerrado
Mineiro
Denominação de Origem



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org

VI - Registro das visitas e ou auditorias realizadas nas propriedades e torrefadoras dos participantes.

VII - credenciamento dos profissionais especialistas na prova de café;

VIII - credenciamento dos laboratórios de classificação;

IX - Registro das marcas e produtores autorizados a usar a menção da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

Parágrafo único. Somente produtores e torrefadores devidamente cadastrados, assim como suas unidades de produção, poderão concorrer a **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

Art. 53. Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de resolução interna do Conselho Regulador.

Art. 54. A produção será objeto de controle pelo Conselho Regulador, através de:

I - Obtenção de declaração de área de produção;

II - Obtenção de declaração de produtos colhidos;

III - obtenção de declaração das unidades armazenadoras de café;

IV - Obtenção de declaração de produtos processados;

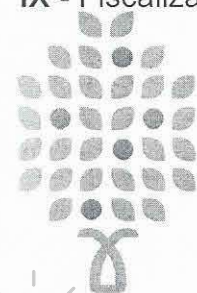
V - Visitação e ou inspeção;

VI - Análise físico-química;

VII - concessão de certificados;

VIII - concessão de selos; e

IX - Fiscalização.



Região
do Cerrado
Mineiro

Denominação de Origem



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocinio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org

Art. 55. O Conselho Regulador, através do seu comitê ou comissões específicas, deverá:

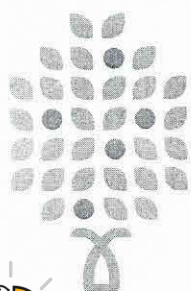
- I - Fiscalizar os produtores e a veracidade das declarações fornecidas;
- II - Fiscalizar se os produtores seguem as normas de plantio, cultivo e ou manejo, colheita, pós-colheita, beneficiamento, torrefação e outras, estabelecidas por este Caderno;
- III - Recolher amostras destinadas a análise físico-química;
- IV - Aprovar os produtos com direito ao uso da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**;
- V - Conceder os certificados e selos aos produtores; e
- VI - Fiscalizar o uso dos selos da designação **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** nos produtos aprovados.

Art. 56. O Conselho Regulador estabelecerá outros controles relativos as operações executadas nos estabelecimentos, no sentido de assegurar a origem e qualidade dos produtos da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

I - Tais controles incluem as operações de plantio, cultivo ou manejo, colheita e pós-colheita, beneficiamento, torrefação, embalagem e transporte, de forma a assegurar a rastreabilidade dos produtos designados pela **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**;

II - Tais controles são extensivos, quando possível, as operações de compra e venda de produção entre produtores com produtos com direito ao uso ou designado pela **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

Parágrafo único - As informações de caráter comercial, relativa ao volume de produção e operações de compra e venda, serão consideradas confidenciais, não podendo ser usadas para outro propósito que não a proteção e o controle realizado pelo Conselho Regulador e autoridades competentes, quando requisitadas.



Região
do Cerrado
Mineiro
Denominação de Origem



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55.34 3831 2096
www.cerradomineiro.org

Art. 57. Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através de resolução interna do Conselho Regulador.

Art. 58. O Conselho Regulador poderá delegar, no todo ou em parte, o controle da produção e da análise do produto, a uma ou demais entidades.

Parágrafo único - Ao Conselho Regulador caberá a fiscalização e a responsabilidade pela(s) entidade(s) contratada(s).

Art. 59. O Conselho Regulador poderá, ainda, estabelecer outros tipos de controle para assegurar a reputação e garantir a elevada qualidade dos produtos da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.

Art. 60. O Conselho Regulador poderá contar com o apoio dos órgãos e das entidades públicas, federais, estaduais ou municipais, no controle e na produção dos produtos designados com a **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, para evitar fraude, imitação, alteração ou adulteração.

CAPÍTULO VII

- DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES -

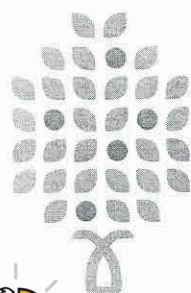
Art. 61. O descumprimento das disposições deste Caderno implicará as seguintes penalidades:

I - Advertência por escrito;

II - Multa;

III - suspensão temporária do direito de concorrer a **DO**; e

IV - Cassação do registro do produtor e do direito de uso da **DO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**.



Região
do Cerrado
Mineiro

Denominação de Origem

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org



Parágrafo único - Serão considerados descumprimentos mediante a ocorrência de reclamação, parecer contrário de auditorias realizadas, prazo de correção não atendido, fraude as normas aqui dispostas e a legislação em vigor.

Art. 62. A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas às normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o plantio a embalagem do produto final.

Art. 63. A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas às normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

Parágrafo único - A multa será estipulada em UFIR pelo Conselho Regulador, com aprovação em Assembleia e registrado em Ata própria.

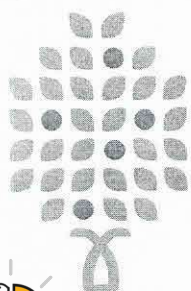
Art. 64. A pena de suspensão temporária do direito de concorrer a designação da **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** dar-se-á quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições deste Caderno.

I - A pena de suspensão temporária será de um ano;

II - Havendo reincidência a pena de suspensão temporária será de dois anos.

Art. 65. A pena de cassação e cancelamento do registro do produtor e do direito de uso da designação **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto, do certificado ou do selo de controle.

I - A cassação e o cancelamento implicarão na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**, sem direito de qualquer ressarcimento ou indenização;



Região
do Cerrado
Mineiro

Denominação de Origem

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org



II - Quando cassado o direito de uso da designação o produtor se obriga a retirar do mercado, num prazo de 10 (dez) dias, todo o produto e material com a designação **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**. Não o fazendo, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.

Parágrafo único - A reintegração do produtor somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

Art. 66. O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna do Conselho Regulador, respeitando o direito de ampla defesa.

Art. 67. O uso da designação **REGIÃO DO CERRADO MINEIRO** fora das normas deste Caderno implicará em responsabilidade civil e penal.

CAPÍTULO VIII

- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS -

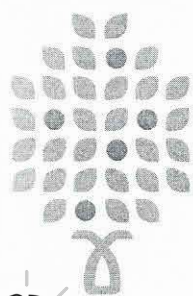
Art. 68. O Conselho Regulador poderá aplicar regras de transição no primeiro ano para aplicação integral deste Caderno.

Art. 69. Aplicam-se as normas deste Caderno na observância e sem prejuízo das demais legislações em vigor.

Art. 70. O presente Caderno deverá ser apreciado e aprovado em Assembleia Geral, devidamente registrado em Ata.

Art. 71. Os casos omissos e eventuais interpretações deste Caderno serão resolvidos preliminarmente pelo Conselho Regulador até que a Assembleia Geral decida em caráter final.

Art. 72. Este Caderno poderá ser reformado, no todo ou em parte, mediante deliberação tomada em Assembleia Geral Extraordinária, convocada para este fim.



Região
do Cerrado
Mineiro
Denominação de Origem



Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org



Art. 73. O presente Caderno entrará em vigor após o protocolo de pedido junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

Patrocínio/MG, 12 de Agosto de 2021

Assina:

Francisco Sérgio de Assis
Presidente - Federação dos Cafeicultores do Cerrado

RTDPJ REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS DE PATROCÍNIO-MG
Av. Jacinto Barbosa, 314 - Sala 01 - São Francisco - CEP: 38742-000 - Fone: (34) 3831-2325 - E-mail: cartorio@rtdpj.org.br
Oficiala: FERNANDA IDÁRGINA MENDES DE QUEIROZ

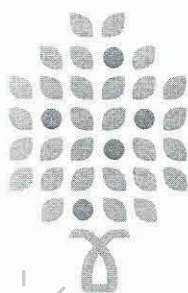
PROTOCOLO Nº 40299 REGISTRO Nº 1689 - LIVRO A 63 PÁG 317 AV Nº 66
Patrocínio, MG, 20 de agosto de 2021.

Emol: R\$305,7 - TFJ: R\$104,13 - Rec.: R\$18,23 - Desp.: R\$0 - ISS: R\$15,32 - Valor final: R\$443,38
Códigos: 8101-0: (1) 6601-9: (1) 8101-8: (27)

Poder Judiciário - TJMG - Corregedoria Geral de Justiça
1º Registro de Títulos e Documentos e Civil das PJ de Patrocínio
SELO DE CONSULTA: EPZ02660
CÓDIGO DE SEGURANÇA: 7894.4621.6677.3433

Quantidade de atos praticados: 29
Ato(s) praticado(s) por: Neiva Fátima de Oliveira - Escrevente
Emol: 323,93 - TFJ: 104,13
Valor final: 428,06 - ISS: 15,32

Consulta a Validade deste Selo no site: <https://selos.tjmg.jus.br>

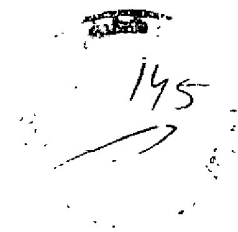


**Região
do Cerrado
Mineiro**
Denominação de Origem

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org

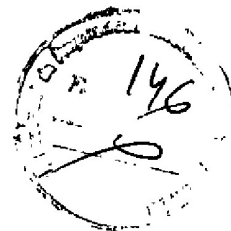


Inciso IV



INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA GEOGRÁFICA





PORTARIAS DO GOVERNO DO ESTADO DE MG

Demarcação da Região Produtora



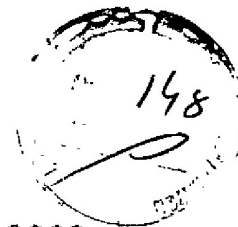


IMPRESSOS, CONTRATOS DE ADESÃO, CERTIFICADOS E LACRES DO PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO





INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA
(AUTARQUIA CRIADA PELA LEI N.º 10.594, DE 07-01-92)
(VINCULADA À SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO)



PORTARIA Nº 561, DE 17 DE DEZEMBRO DE 2002.

O DIRETOR-GERAL DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 19, incisos I e XI do Regulamento baixado pelo Decreto nº 33.859, de 21 de agosto de 1992,

RESOLVE:

Art. 1º - Fica alterada a denominação da região para produção de café no Estado de Minas Gerais, a que se refere o artigo 1º da Portaria nº 165, de 27 de abril de 1995, de "Região dos Cerrados de Minas" para "Região do Cerrado Mineiro".

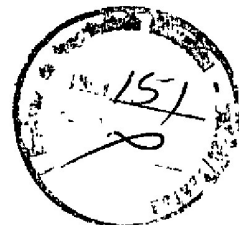
Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Belo Horizonte, 17 de dezembro de 2002.


Célio Gomes Floriani
Diretor-Geral





PORTARIA Nº 165/95, DE 27 DE ABRIL DE 1995.

DELIMITA REGIÕES PRODUTORAS DE CAFÉ DO ESTADO DE MINAS GERAIS PARA A INSTITUIÇÃO DO CERTIFICADO DE ORIGEM.

O DIRETOR-GERAL DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA, no uso das atribuições que lhe conferem o artigo 19, incisos I e XI, e o Anexo II, incisos I e XI, do Decreto nº 33.859, de 21 agosto de 1992, para atender o disposto no inciso XLVI, dos artigos 2º e 5º do mesmo diploma legal,

considerando a importância sócio-econômica da cultura do Café para o Estado de Minas Gerais,

considerando as dificuldades para a caracterização do Café produzido nas diferentes regiões ecológicas do Estado,

considerando o crescimento das exportações da produção mineira de Café e a necessidade de identificação das regiões produtoras,

considerando o conteúdo do trabalho denominado "Aptidão climática para a qualidade da bebida das principais regiões cafeeiras de arábica no Brasil" de autoria do extinto Instituto Brasileiro do Café,

considerando os resultados das pesquisas intituladas "Qualidade do Café nas diferentes regiões do Estado" e "Zoneamento Agroclimático para a cultura do Café", realizadas pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG,

RESOLVE:

Art. 1º - Ficam delimitadas as regiões para a produção de Café no Estado de Minas Gerais em: **Região Sul de Minas, Região dos Cerrados de Minas, Região das Montanhas de Minas e Região do Jequitinhonha de Minas**, conforme o Anexo Único desta Portaria,

I - A Região Sul de Minas compreende as áreas geográficas delimitadas pelos paralelos 21º 13' a 22º 10' de latitude e 44º 20' a 47º 20' de longitude, abrangendo a Região do Sul de Minas, parte das Regiões do Alto São Francisco, Metalúrgica e Campo das Vertentes. Caracteriza-se por áreas elevadas, com altitude de 700 a 1.080m., com temperatura amena, sujeitas a geada, com moderada deficiência hídrica e possibilidade de produção de bebida fina, sendo que, quando próximas de represas, apresenta elevada umidade relativa, com produção de Café de **bebida dura a rio**.

II - A Região dos Cerrados de Minas compreende as áreas geográficas delimitadas pelos paralelos 16º 37' a 20º 13' de latitude e 45º 20' a 49º 48' de longitude,





abrangendo as Regiões do Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba e parte do Alto São Francisco e do Noroeste. Caracteriza-se por áreas de altiplano, com altitude de 820 a 1.100m., com clima ameno, sujeitas a geada de baixa intensidade e com possibilidade de produção de **bebida fina**, de corpo mais acentuado.

III - A Região das Montanhas de Minas compreende as áreas geográficas delimitadas pelos paralelos 40° 50' a 43° 36' de latitude e 18° 35' a 21° 26' de longitude, abrangendo as regiões da Zona da Mata, Rio Doce e parte das regiões Metalúrgicas, Campos das Vertentes e Jequitinhonha. Caracteriza-se por áreas montanhosas, com altitude de 400m. a 700m., úmidas, sujeitas a neblina e possibilidade de produção de Café de **bebida dura a rio**.

IV - A Região do Jequitinhonha de Minas compreende as áreas geográficas delimitadas pelos paralelos 17° 05' a 18° 09' de latitude e 40° 50' a 42° 40' de longitude, abrangendo parte das regiões do Jequitinhonha e Rio Doce. Caracteriza-se por áreas de espigão elevado, com altitude de 1.099m., isentas de geada, com reduzido Índice de insolação, alta umidade e possibilidade de produção de Café de **bebida dura a rio**.

Art. 2º - Fica instituído o **Certificado de Origem**, com base nas regiões cafeeiras previstas nesta Portaria, a ser conferido por esta Autarquia.

Art. 3º - O regulamento do **Certificado de Origem**, mencionado no artigo anterior, será baixado por ato específico.

Art. 4º - Para garantir a plena execução das atribuições previstas nesta Portaria, o IMA poderá credenciar cooperativas e entidades de produtores para a emissão do **Certificado de Origem**.

Art. 5º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA, em Belo Horizonte, aos 27 (vinte e sete) dias do mês de abril de 1995.

Antônio Cândido Martins Borges

Diretor-Geral

