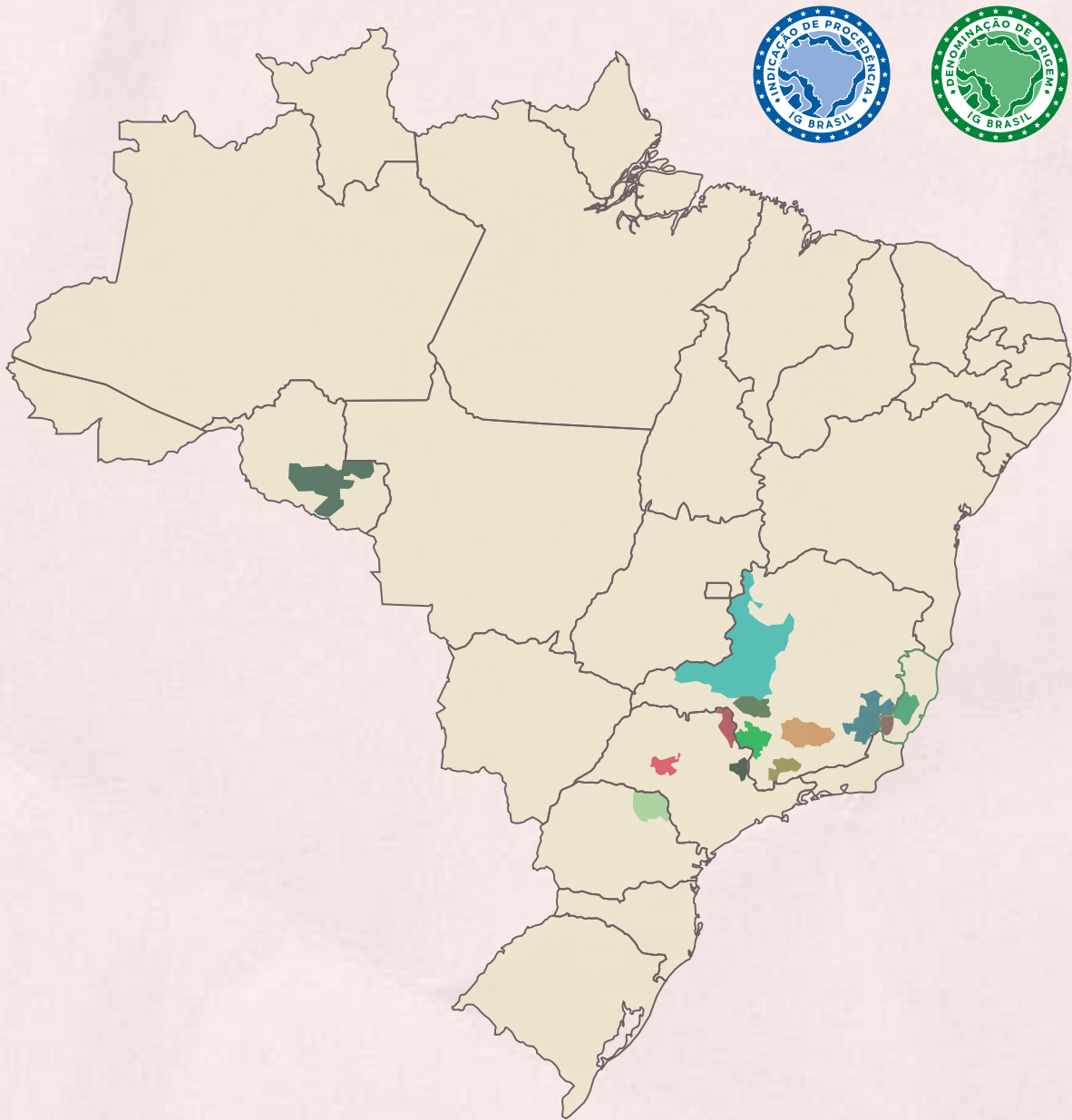




# Regiões Brasileiras de Café

## Origens controladas

---



# Mapa do Brasil com as IGs de café

- Contextualização sobre produção brasileira de café
- Conceito de Indicação Geográfica
- Perfil das regiões com Origem Controlada
- Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil



# Contextualização sobre produção brasileira de café

---

Neste material, queremos apresentar o Brasil enquanto produtor de café de uma forma diferente, por meio de suas regiões produtoras com Origem Controlada.

Nosso país possui uma grande extensão de área em produção de cafés, arábicas e canéforas, uma grande produção, mas muito mais que volume, possuímos uma diversidade de terroir, qualidade, cultura, pessoas, características únicas e exclusivas das regiões de café com Indicação Geográfica, que resultam dos fatores naturais e do saber-fazer único de nossos produtores.

Estamos vivendo uma revolução na qualidade e na sustentabilidade e esta revolução é liderada pelos cerca de 300.000 cafeicultores brasileiros que, investindo em pós-colheita, boas práticas agrícolas, pesquisa, organização das regiões produtoras e em conhecer mais sobre o seu café, vêm evoluindo e transformando a cafeicultura brasileira, com geração de impacto coletivo positivo.

**Convidamos você a conhecer mais sobre essa revolução, por meio das Regiões Produtoras de Café do Brasil!**



# Conceito de Indicação Geográfica

---

A Indicação Geográfica (IG) é um nome geográfico que identifica um produto ou serviço como originário de uma área geográfica delimitada quando determinada qualidade, reputação ou outra característica é essencialmente atribuída a essa origem geográfica. A Indicação Geográfica no Brasil se divide em duas espécies:

## **Indicação de Procedência**

é o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço;

## **Denominação de Origem**

é o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

# Perfil das regiões com Origem Controlada

---

- Regiões com área de produção demarcada.
- Representadas por uma governança.
- Protegidas com o registro da Indicação Geográfica.
- Possuem um processo de produção definido e controlado.
- Cafés de qualidade, com características únicas e inerentes ao território.
- Qualidade mínima e rastreável.
- Geram impacto coletivo positivo.



# Clique nas marcas





# Alta Mogiana

## Indicação de Procedência



### Sobre a Região

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 200 anos. São mais de 5.000 produtores em 23 municípios, sendo 15 no estado de São Paulo e 8 no estado de Minas Gerais. Mas 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, de riqueza e de qualidade. A cultura cafeeira era privilégio dos maiores proprietários da terra.

A parceria entre os proprietários e os imigrantes mostrou-se rentável a ambos. Desde então, a região sempre fora um polo qualitativo de café, o que se mantém até hoje e sempre atraiu o olhar dos compradores mais exigentes do mundo.





### **Sobre o Terroir**

Alta Mogiana está localizada ao norte do estado de São Paulo, em um planalto com serras suaves, com altitudes de 900 a 1300 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.



### **Sobre o Café**

O café tem como principal característica um corpo cremoso 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 espresso. Hoje com os trabalhos de preparos especiais com fermentação, na região podem ser encontrados os mais variados sabores, tendo inclusive lotes finalistas e campeão do Cup of Excellence.

**Entidade: Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana – [www.amsc.com.br](http://www.amsc.com.br)**

**Contato: [comunicacao@amsc.com.br](mailto:comunicacao@amsc.com.br)**



# Campo das Vertentes



## Indicação de Procedência



### Sobre a Região

A região do Campo das Vertentes compreende 17 municípios em Minas Gerais: Bom Sucesso, Camacho, Campo Belo, Cana Verde, Candeias, Carmo da Mata, Conceição da Barra de Minas, Ibituruna, Nazareno, Oliveira, Perdões, Ritópolis, Santana do Jacaré, Santo Antônio do Amparo, São Francisco de Paula, São João Del Rei e São Tiago.

A história da cafeicultura do Campo das Vertentes caminha, lado a lado, com a história do ouro em Minas Gerais.

Seus campos férteis e a geografia única permitiram o desenvolvimento de grandes fazendas agrícolas e pecuárias que garantiram a subsistência dos exploradores. Sendo um divisor de águas de quatro bacias hidrográficas, a principal delas, a do Rio Grande que tem como principal afluente o Rio das Mortes, palco de importantes fatos históricos como a exploração de ouro em seu leito e margens.

Apesar de a relevância da cultura cafeeira na região ser evidenciada apenas a partir da segunda metade do século XX, há registros de propriedades cafeeicultoras desde a década de 1860 no território. No final do século XIX e início do século

XX, começa o gradual crescimento e seu destaque no cenário nacional e internacional.

Motivos não faltam nesta região onde o café é riqueza sagrada: de um lado, o empenho de produtores apaixonados pelo cultivo; do outro, as características naturais extremamente propícias à cultura cafeeira, com produção de grãos nobres de café da espécie arábica, mais doces, com aroma diferenciado, repletos de memória histórica e afetiva.



### **Sobre o terroir**

A região cafeeira do Campo das Vertentes está inserida nas mesorregiões geopolíticas Campo das Vertentes e Oeste, do estado de Minas Gerais. Sua posição geográfica encontra-se inserida em um retângulo envolvente com as coordenadas Latitudes Sul de 20°28'15.262" / 21°26'7.326" e longitude de 45°30'45.633 / 43°59'17.142" a oeste.

Constitui-se por planaltos ondulados e a maior parte das terras do território encontra-se nas faixas de altitude entre 900 e 1000 metros, que perfazem 43% da área total. Quase 30% da região conta com altitudes entre 1000 e 1100 metros. A leste, é cortada pela Serra da Mantiqueira, apresentando ali altitudes acima de 1.500m.

O clima é ameno, com verão fresco e chuvoso e inverno bastante frio nas regiões mais elevadas. O índice de chuvas anual chega a superar 1600 mm e as temperaturas médias anuais de 16,8°C a 19,4°C.

Todas estas condições supracitadas, em conjunto ao saber fazer, favorecem a produção do café de qualidade.



### **Sobre o café**

- Variedade Arábica
- Perfil Sensorial: Sabor: Chocolate ao leite, açúcar mascavo, frutas tropicais e mel. Aroma: Chocolate ao leite e mascavo
- Corpo: Cremoso e aveludado
- Acidez: Cítrica equilibrada
- Finalização: Final longo doce e marcante

**Entidade: Associação dos Cafeicultores de Campos das Vertentes – ACAVE**

**Contato: [acaveig@gmail.com](mailto:acaveig@gmail.com)**



# Caparaó

## Denominação de Origem



### Sobre a Região

A cafeicultura faz parte da história das famílias dos agricultores. Em ciclos que se retroalimentam, os filhos nascem em meio a esse cenário e crescem tomando para si a condição de produtores de café, ultrapassando a questão da condição econômica. Contudo, embora essa seja uma tradição, somente após a ocupação das áreas menos acidentadas é que foi iniciada a cafeicultura de montanha, característica marcante do Caparaó.

A jornada até o reconhecimento da qualidade do café produzido ali não foi curta. Durante décadas, o café do Caparaó sofreu com deságios nos preços por ter sua bebida classificada como sendo de paladar inferior. A mudança nessa percepção só aconteceu quando os próprios produtores passaram a reconhecer, e acreditar, na qualidade dos grãos que produziam.

Foi assim que, a partir de 2010, os cafeicultores da região começaram a participar, e a ganhar vários concursos que reconhecem a produção de cafés de alta qualidade, ao mesmo tempo em que estimulam as melhores práticas agrícolas e a sustentabilidade. Desde então, o café do Caparaó vem ganhando, cada vez mais, o reconhecimento nacional e internacional como um produto diferenciado.



### Sobre o terroir

Em síntese, o café do Caparaó é resultado da combinação de fatores naturais e humanos existentes na região. Entre os fatores naturais, destacam-se:

- Altitude das lavouras, em sua maioria situadas a partir de 800m a nível do mar;
- Relevo montanhoso que impede a mecanização;
- Pluviosidade média anual entre 1.200 e 1.600mm;
- Temperatura média anual entre 19 e 22° Celsius;
- Preferência pelas faces ensolaradas para a implantação das lavouras;
- Solos férteis e com teores de matéria orgânica elevados;
- Propriedades com boa cobertura florestal ou vizinhas do Parque Nacional do Caparaó.



### Sobre o café

Fragrância e aroma muito complexos, com notas de chocolate, caramelo, melado de cana, açúcar mascavo, rapadura, mel, frutas amarelas (como nêspera, cajá, manga e pêsego), especiarias doces e picantes, baunilha, castanha, amêndoas e floral de rosas ou jasmim.

Sabor suave e muito doce (sempre aparece melado e/ou caramelo), com finalização prolongada. Acidez delicada e cítrica de laranja.

Corpo variando de sedoso a cremoso, com a ocorrência de corpo licoroso ligado a fermentações espontâneas que, inclusive, podem conferir ao café sabor alcoólico de conhaque ou vinhoso.

**Entidade: Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó – APEC • [www.caparao.org.br](http://www.caparao.org.br)**

**Contato: [contato@caparao.org.br](mailto:contato@caparao.org.br)**



# Espírito Santo

## Indicação de Procedência



### Sobre a Região

O Espírito Santo é referência nacional e mundial no desenvolvimento da cafeicultura do café conilon, iniciada no estado ainda em 1912, com a introdução das primeiras mudas e sementes do produto.

A expansão do cultivo dessa espécie de café, contudo, se deu somente a partir da década de 1960, em razão da crise cafeeira que levou à erradicação de grande parte da lavoura estadual, que era constituída predominantemente pelo café da espécie arábica.

Na última década, houve uma evolução importante nos padrões de qualidade do café conilon do Espírito Santo, fruto do trabalho de conscientização sobre as boas práticas agrícolas nos cafezais, promovido pelas instituições públicas e privadas ligadas ao setor no estado.



### **Sobre o terroir**

O café conilon é cultivado em todo o estado do Espírito Santo, principalmente em regiões com temperaturas mais elevadas, com médias entre 22°C e 26°C, e também em altitudes menores, de até 600m. Com uma área de 46.095 km<sup>2</sup>, o Espírito Santo está em sua maior parte caracterizado como um planalto, com altitude média variando entre 600m e 700m acima do nível do mar.



### **Sobre o café**

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

**Entidade: Federação dos Cafés do Espírito Santo - FECAFES**

**Contato: [luiz.bastianello@cooabriel.coop.br](mailto:luiz.bastianello@cooabriel.coop.br)**





# Montanhas do Espírito Santo

## Denominação de Origem



### Sobre a Região

A produção cafeeira das Montanhas do Espírito Santo continua a se reproduzir em grande parte de acordo com herança secular, com predomínio da pequena propriedade agrícola, uso de mão de obra da agricultura familiar e trabalho realizado de forma majoritariamente artesanal.

A miscigenação cultural das unidades familiares produtoras de café, formadas principalmente por descendentes de portugueses, alemães e italianos, com seus respectivos saberes, contribui como um elemento de diferenciação da região.



### Sobre o terroir

A região das Montanhas do Espírito Santo abrange a totalidade de 16 municípios capixabas. Alguns fatores naturais influenciam nas características do café produzido na região: altitudes que variam de 500m a 1400m acima do nível do mar; temperatura média anual entre 18 e 22°C; e pluviosidade média anual entre 1000mm e 1600mm.

A descrição sensorial do café está relacionada às cotas de altitude, sendo este o atributo natural do meio geográfico de maior influência sobre as características do café das Montanhas do Espírito Santo.



### Sobre o café

As características dos perfis sensoriais das principais cultivares de café plantadas na região Montanhas do Espírito Santo podem ser agrupadas de acordo com o método de processamento utilizado.

Cafés despulpados apresentam sabores de melado de cana, frutas vermelhas, caramelo, chocolate, especiarias, floral e baunilha, acidez cítrica, brilhante e licorosa e corpo aveludado, intenso e médio.

Cafés naturais apresentam sabor vinhoso, de frutas amarelas, caramelo, chocolate, doce de leite, especiarias, mel, cidreira, pimenta, amêndoa, acidez cítrica, brilhante e licorosa e corpo, intenso e médio.

**Entidade: Associação dos Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo – ACEMES**

**Contato: [acemes.ig@gmail.com](mailto:acemes.ig@gmail.com)**



# Região de Garça

## Indicação de Procedência



### Sobre a Região

Parte da história, tradição e cultura dos municípios que compõem a produção cafeeira da Região de Garça remonta ao início do século 20. Essa atividade contribuiu para a emancipação de alguns municípios do estado de São Paulo e para a expansão da rede ferroviária da região.

Um dos maiores produtores de café do estado, a Região de Garça realiza, desde 2018, o Concurso de Cafés Especiais da Região de Garça. O concurso busca incentivar e valorizar a produção de café, premiando os agricultores com cafés de qualidade. Esse evento proporciona ainda mais visibilidade para o produto.



### Sobre o terroir

A Indicação de Procedência da Região de Garça está situada no centro-oeste paulista e se configura por um conjunto de 15 municípios do estado de São Paulo: Garça, Gália, Vera Cruz, Marília, Alvinlândia, Álvaro de Carvalho, Duartina, Cafelândia, Pirajuí, Júlio Mesquita, Guarantã, Ocaçu, Lupércio, Lucianópolis e Fernão.

O território apresenta um clima tropical com temperatura que varia entre 17,8°C e 28,5°C, pluviosidade média anual de 1.200 mm e altitude acima dos 600 metros, expandido pelo Planalto de Marília e pela Serra do Agudos.



### Sobre o café

Notas sensoriais de chocolate amargo, avelã, amêndoas e castanhas torradas, por vezes floral e frutado, com leve acidez cítrica, finalização complexa e retrogosto persistente.

**Entidade: Conselho do Café da Região de Garça - CONGARÇA**

**Contato: [www.regiaodegarca.org](http://www.regiaodegarca.org)**



# Mantiqueira de Minas



## Denominação de Origem



### Sobre a Região

A cafeicultura da Região Mantiqueira de Minas teve seu início no século 19, sendo aos poucos implantada em municípios vizinhos, expandindo a cada ano sua área plantada e atualmente possui 55.000 hectares de café.

Em 09 de junho de 2020, a Região passa a ter o reconhecimento como Denominação de Origem Mantiqueira de Minas, demonstrando que a combinação dos fatores geográficos e humanos, caracterizam a região como produtora de cafés de alta qualidade, com características peculiares, resultando em cafés com doçura, acidez e corpo pronunciados.

Como região de tradição secular, a cafeicultura encontra-se em sua quarta ou quinta geração, demonstrando um movimento contínuo de sucessão familiar, perpetuando assim a cafeicultura regional.

A cafeicultura da Região Mantiqueira de Minas é, ao mesmo tempo, tradicional e moderna. A tradição traduz o respeito aos nossos antepassados, ao nosso território e à experiência adquirida pela produção secular de cafés na região. A

modernidade traduz o movimento dinâmico, na busca pela evolução na produção de cafés de alta qualidade, se adequando às necessidades atuais, mas também mantendo a autenticidade de nossa origem, valorizando um futuro sustentável para nossa região.



### **Sobre o terroir**

A Região Mantiqueira de Minas está localizada na face mineira da Serra da Mantiqueira, no Sul do Estado de Minas Gerais, parte integrante do ecossistema da Mata Atlântica, considerado o pulmão verde da região. Com extensão territorial de 631.812 hectares e posição geográfica com as coordenadas 21° 39' 43" e 22°46'10" de Latitude Sul e 46° 2' 20" e 44°34'28" de Longitude Oeste, composta por 25 municípios, 55.000 hectares de café, 8.000 produtores, sendo 83% agricultura familiar, a região possui uma safra média anual em torno 1.100. 000 sacas de café.

A qualidade dos cafés da Mantiqueira de Minas está intrinsecamente ligada aos fatores geográficos encontrados na região e ao saber-fazer humano de seus produtores. Sendo a topografia um dos fatores naturais de maior relevância para a cafeicultura da região, com altitude entre 900 a 1550 metros e relevo montanhoso com declive variando de médio a acentuado, a cafeicultura regional está implantada basicamente acima de 1.000 metros, condições ideais para a qualidade do café.

Os fatores naturais da região (o solo, a precipitação pluviométrica e a temperatura) resultam em condições geográficas únicas e ideais para a produção de cafés. A região produz de forma sustentável, preservando o meio ambiente, nascentes e matas nativas existentes nas propriedades, buscando a harmonia entre a produtividade e a preservação da biodiversidade.



### **Sobre o café**

- As variedades são obrigatoriamente todas da espécie *Coffea arábica* L.
- Alta qualidade - pontuação mínima de 83 pontos (metodologia SCAA).
- Sabor: intensamente adocicado, com predominância típica de notas frutadas. Caramelo, chocolate, frutas maduras, papaia, manga, vinho tinto, abacaxi.
- Aroma: intenso, floral, mel, caramelo, frutas maduras.
- Corpo: devido ao elevado grau de doçura, são cafés encorpados. Cremoso e aveludado.
- Acidez: de média a alta intensidade, com predominância da acidez cítrica.
- Aftertaste: longo, prazeroso, mel, caramelo, notas de frutas muito doces.

**Representative: Associação dos Produtores de café da  
Entidade: Associação dos Produtores de café da Mantiqueira  
– APROCAM**

**[www.mantiqueirademinas.org](http://www.mantiqueirademinas.org)**

**[@mantiqueiraminasoficial](https://www.instagram.com/mantiqueiraminasoficial)**

**Contato: [regiaomantiqueirademinas@gmail.com](mailto:regiaomantiqueirademinas@gmail.com)**



**Matas  
de Minas**  
Indicação de Procedência

# Matas de Minas

## Indicação de Procedência

---



### Sobre a Região

O café chegou à região conhecida como Matas de Minas por meio da expansão do Vale do Rio Paraíba do Sul, ainda no século 19. Por volta de 1970, o café se tornou o produto mais importante da agricultura regional, graças às condições ambientais relacionadas à altitude, à temperatura, à frequência e à quantidade de chuva e aos solos que favorecem o desenvolvimento do cultivo do café na região.

Nas últimas décadas, Matas de Minas vem adquirindo reconhecimento pela produção de cafés especiais tanto no mercado nacional quanto no internacional. Em 1995, pela primeira vez um produtor da região foi finalista de um concurso, o Prêmio Ernesto Illy de Qualidade do Café. Em 1997, outro produtor foi finalista na mesma premiação. Mas, foi a partir de 2000 que os prêmios começaram a ser recorrentes, inclusive com o primeiro lugar obtido por um café da região no concurso da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA).





### Sobre o terroir

Formado por 64 municípios situados à leste de Minas Gerais, Matas de Minas ocupa cerca de 3% da área do estado e tem a Mata Atlântica como seu principal bioma.

O clima é predominantemente tropical, caracterizado por invernos secos e chuvas distribuídas entre o final da primavera e o início do outono. A precipitação anual fica em torno de 1.200 a 1.600mm de chuva e a temperatura média varia entre 18 e 22° Celsius.

Localizada a uma altitude superior a 600 metros acima do nível do mar, a região conta com a predominância de solos com as condições ideais de armazenamento de água, drenagem e aeração, características necessárias para o desenvolvimento do sistema cafeeiro.



### Sobre o café

- Sabor: adocicado, com diversidade de sabores cítricos, caramelado e achocolatado.
- Aroma: intenso, com notas florais e cítricas.
- Corpo: de encorpado a muito encorpado.
- Acidez: delicada e equilibrada.
- Finalização: agradável e prolongada.

**Entidade: Conselho da Região das Matas de Minas**  
**<https://matasdeminas.org.br/matas-de-minas/>**

**Contato: [info@matasdeminas.org.br](mailto:info@matasdeminas.org.br)**



# Matas de Rondônia

## Denominação de Origem



### Sobre a Região

O início do plantio de café na região Amazônica se deu ainda no século 18, no atual estado do Pará. O crescimento da produção comercial, no entanto, passou a se tornar expressivo apenas na década de 1970, especialmente em Rondônia.

Nas Matas de Rondônia, as primeiras sementes de café chegaram ainda na década de 1960. Nos anos de 1980 a 1990, a expansão e o sucesso eram tantos que o município de Cacoal chegou a conquistar o título de “Capital do Café”.

Com a queda do preço do produto, a primeira década do século 21 foi de crise na produção. Desde 2013, porém, houve uma união da cadeia produtiva e o café voltou a ganhar destaque na região.



### **Sobre o Terroir**

A região das Matas de Rondônia localiza-se em uma faixa de transição entre os domínios morfoclimáticos Amazônico e Cerrado e, sob suas influências, é determinado o seu clima, com temperaturas normalmente elevadas e uniformes ao longo do ano.

A quantidade e distribuição da precipitação e a umidade dividem o ano em duas estações bem definidas: a chuvosa, que ocorre de dezembro a maio, e seca, com chuvas escassas entre os meses de junho e novembro.

Essas condições climáticas, associadas às características dos solos da região, criam condições propícias a um ciclo de maturação do café do tipo intermediário a tardio.

A área é composta pela totalidade de 15 municípios do estado e a região é conhecida como Zona da Mata.



### **Sobre o Café**

O perfil sensorial do café das Matas de Rondônia inclui a presença dos descritores: doce, chocolate, amadeirado, frutado, especiaria, raiz e herbal.

**Entidade: Cafeicultores Associados da Região de Matas de Rondônia – Caferon**

<https://www.instagram.com/matasderondonia/>



# Norte Pioneiro do Paraná



## Indicação de Procedência



### Sobre a Região

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. Conseqüentemente, 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 20, tais como

Jacarezinho, Cornélio Procópio, Londrina e Maringá. Tradicionais famílias vivem na região, com mais de 100 anos de rica história ligada ao café.



### Sobre o terroir

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.



### Sobre o café

Café equilibrado, de excelente caracterização, com aroma, sabor, acidez, corpo e doçura.

**Entidade: Associação dos Produtores de cafés especiais do Norte Pioneiro do Paraná - ACCENP**

**Contato: [www.acenpp.com.br](http://www.acenpp.com.br)**



# Região do Cerrado Mineiro

## Denominação de Origem



### Sobre a Região

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 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.

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



### **Sobre o terroir**

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 800m, 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 arábica*), 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.

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.

### **Sobre o café**

- Aroma intenso com notas variando entre o caramelo e nozes.
- Acidez delicada, predominante cítrica.
- Corpo de mediano a encorpado.
- Sabor adocicado, achocolatado intenso.
- Finalização de longa duração.

**Entidade: Federação dos Cafeicultores do Cerrado**

**Contato: [comunicacao@cerradomineiro.org](mailto:comunicacao@cerradomineiro.org)**





# Região de Pinhal

## Indicação de Procedência



### Sobre a Região

A história da cafeicultura da região se inicia em 1850. O desenvolvimento da região ocorreu concomitantemente ao desenvolvimento da cafeicultura. Em 1881, foi criada por meio da Lei nº 62 a Comarca do Espírito Santo do Pinhal e, em 1883, elevada a à categoria de cidade. Todo esse processo de transformação política de Espírito Santo do Pinhal estava atrelado à riqueza acumulada com a cafeicultura e foi liderado pela elite cafeicultora.

Apesar de haver uma produção baseada na escravidão nesse período no Brasil, desde 1867, a Colônia de Nova Lousã, em Espírito Santo do Pinhal, se destacou e constitui objeto de estudo de historiadores pela sua experiência com o trabalho livre. Foi tamanho o sucesso da colônia, que recebeu ilustres visitas, inclusive o Imperador D. Pedro II, em 1878.

A cafeicultura significou desenvolvimento e progresso para a região, uma vez que os recursos oriundos da cafeicultura eram investidos em outros setores da economia, como foi o caso da construção da ferrovia, inaugurada em 1889. A melhora

no transporte constitui um marco para a região e possibilitou melhoria na cidade, facilidade da circulação de notícias e contribuiu para o aumento da produção de café.



### **Sobre o terroir**

A Região de Pinhal pode ser subdivida com base na característica de produção; organização política e associativista dos produtores de café; relevo, aspectos históricos; perfil da bebida; em três áreas: baixa, média e alta. A Região de Pinhal abrange 16 municípios, totalizando 43.992 ha de cafezais do tipo arábica, situada na face paulista da Serra da Mantiqueira, com altitudes que variam de 800 a 1.100 metros.

A região é caracterizada pela cafeicultura de montanha com cultivos de espaçamento tradicional e sistemas de produção de perfil familiar. O clima é ameno, com temperatura média anual variando de 14°C a 21°C, e período definido de déficit hídrico, de abril a setembro.



### **Sobre o café**

O café da Região de Pinhal é caracterizado pelo equilíbrio entre corpo, acidez e doçura, com aroma intenso e finalização longa.

**Entidade: Conselho do Café da Região de Pinhal**

**Contato: [www.copinhal.coop.br](http://www.copinhal.coop.br)**



Sudoeste  
de Minas  
Indicação de Procedência

# Sudoeste de Minas

## Indicação de Procedência



### Sobre a Região

A história do café do Sudoeste de Minas remonta ao século XIX, havendo relatos de produção já no ano de 1874. De acordo com o requerente, a partir dos anos de 1880, no Sudoeste de Minas, a cafeicultura percebeu um salto quantitativo significativo, de modo que a área cultivada em café no Sudoeste mineiro em 1920 correspondia a 10,35% da área cafeeira do Estado de Minas Gerais. Dessa forma, a região caminhou para uma especialização na cultura do café, percebida atualmente e que refletiu, a partir da década de 1970, na consolidação da vocação agroexportadora das cidades da região.

Não por outro motivo, o café é a principal atividade econômica da região, impulsionadora da modernização de sua urbanização e promotora do desenvolvimento de outros segmentos industriais



### **Sobre o terroir**

A área geográfica delimitada para produção de café abrange a área contínua compreendida pelos seguintes municípios do Sudoeste de Minas: Arceburgo, Alpinópolis, Alterosa, Bom Jesus da Penha, Botelhos, Cabo Verde, Carmo do Rio Claro, Conceição da Aparecida, Fortaleza de Minas, Guaxupé, Guaranésia, Itamogi, Jacuí, Juruáia, Monte Belo, Monte Santo de Minas, Muzambinho, Nova Resende, Passos, São Pedro da União e São Sebastião do Paraíso.

O método de colheita pode ser manual ou mecanizado, a depender da topografia da localidade. O processamento pós-colheita pode ser feito via seca ou via úmida, após o qual são efetuados a secagem e o beneficiamento. Este último processo deve ser feito integralmente na propriedade produtora ou em localidade autorizada.



### **Sobre o café**

Os cafés do Sudoeste de Minas possuem classificação mínima de 80 pontos da tabela de qualidade SCA (Specialty Coffee Association), sem adstringência, possuindo notas de caramelo, chocolate e nozes, com acidez cítrica e corpo denso com finalização prolongada.

**Entidade: Associação dos Cafeicultores do Sudoeste de Minas**

**<https://sudoestedeminas.org.br/>**

**Contato: [contato@sudoestedeminas.org.br](mailto:contato@sudoestedeminas.org.br)**



# Canastra

## Denominação de Origem



### Sobre a Região

Na região do Café da Canastra, a inter-relação entre a produção cafeeira e a preservação da biodiversidade, dos recursos hídricos e das relações histórico-culturais é fundamental. Esse conceito, conhecido como Eco-Cafeicultura, tem como objetivo criar condições favoráveis para o território, seus habitantes e o meio ambiente. Como resultado, são produzidos cafés que transcendem os padrões de qualidade e certificações convencionais, gerando impactos positivos em toda a região. A abordagem da Eco-Cafeicultura envolve todos os participantes, desde os produtores até os apreciadores de café.



### **Sobre o terroir**

A região do Café da Canastra está em um bioma de transição, entre Cerrado e Mata Atlântica, onde ocorrem grandes variações de grupamentos de solos e afloramentos rochosos. Isso se reflete na história de sua formação e na sua relação com o relevo, que abriga, no topo da Serra da Canastra, a nascente do Rio São Francisco, um dos mais importantes do Brasil. A produção deve ser feita em atendimento às práticas de preservação dos recursos hídricos naturais da região, que contém também nascentes e afluentes do Rio São Francisco.

A temperatura média na região é de 20,8°C, com mínima e máxima anuais de 14,1°C e 27,5°C, respectivamente. A precipitação total média é de 1.461 mm. A Canastra possui os tipos climáticos úmidos B1, B2 e B3, em que o índice de umidade varia entre 20 e 80, influenciando na evapotranspiração e deficiência hídrica anual com valores bastante variáveis. Quanto maior o índice de umidade, menor é a evapotranspiração e a necessidade de irrigação.



### **Sobre o café**

As condições climáticas da região de temperatura aliada aos índices pluviométricos e altitude conferem aos cafés da DO Canastra os atributos sensoriais de aroma e sabor predominantes de mel, frutas amarelas, frutas tropicais, chocolate ao leite e frutas cítricas com nuances de castanhas, limão, cravo e laranja. A doçura é alta, com notas de açúcar mascavo e cana de açúcar em equilíbrio com acidez elevada e predominantemente cítrica. Já o corpo da bebida é denso, cremoso e sedoso, com finalização longa e doce.

A análise sensorial realizada pelo método Specialty Coffee Association (SCA) destacou que cafés naturais com pontuação acima de 84 pontos estavam intimamente ligados à altitude, principalmente na faixa de 800 a 900 metros. Comprovou-se ainda que o fator humano estava associado às tecnologias de produção, colheita e, especialmente, ao método de processamento natural, tendo em vista que a distribuição espacial da qualidade sensorial dependeu da tecnologia usada no processamento. E o café natural foi o que demonstrou ser fortemente dependente do meio geográfico.

O plantio na região ocorre predominantemente entre outubro e dezembro, sendo a colheita possível entre maio a setembro, dependendo do percentual de frutos maduros. O amadurecimento está diretamente relacionado às condições ambientais na safra.

**Entidade: Associação dos Cafeicultores da Canastra**  
**<https://www.cafedacanastra.org.br/>**

**Contato: [contato@cafedacanastra.org](mailto:contato@cafedacanastra.org)**

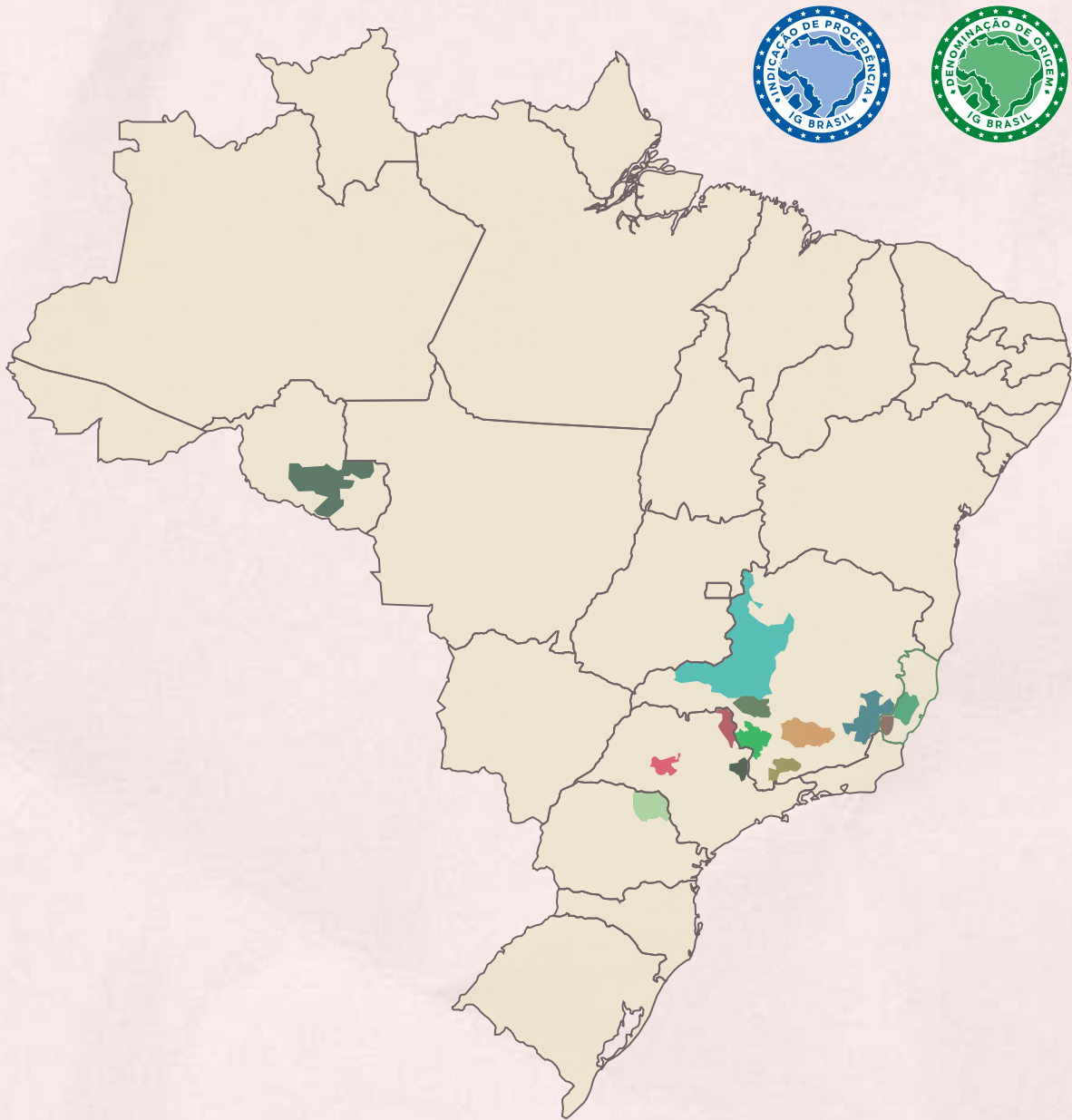




# Brazilian Coffee Regions

## Controlled and Sustainable Origins

---



# Suggested script

---

- Map of Brazil with coffee GIs
- Contextualization of Brazilian coffee production
- Concept of Geographical Indication
- Profile of regions with Controlled Origin
- Geographical Indications recognized in Brazil



# Contextualization of Brazilian coffee production

---

In this material, we want to present Brazil as a coffee producer in a different way, through its producing regions with Controlled Origin.

Our country has a large area of arabica and canephora coffee production area and a large production. However, much more than volume, we have a diversity of terroir, quality, culture, people, unique and exclusive characteristics of coffee regions with Geographical Indication, which result from natural factors and the unique know-how of our producers.

We are experiencing a revolution in quality and sustainability. Approximately 300,000 Brazilian coffee growers lead this revolution by investing in post-harvest, good agricultural practices, research, and organization of producing regions. They have been evolving and transforming Brazilian coffee farming by knowing more about their coffee, generating a positive collective impact.

**We invite you to learn more about this revolution through the Coffee Producing Regions of Brazil!**



# Concept of Geographical Indication

---

The Geographical Indication (GI) is a geographic name that identifies a product or service as originating from a delimited geographic area when a certain quality, reputation, or other characteristic is essentially attributed to that geographic origin. The Geographical Indication in Brazil is divided into two types:

## **Indication of Origin**

is the geographical name of a country, city, region, or location within its territory, which has become known as a center for the extraction, production, or manufacturing of a particular product or the provision of a specific service;

## **Denomination of Origin**

is the geographical name of a country, city, region, or location within its territory, which designates a product or service whose qualities or characteristics are due exclusively or essentially to the geographic environment, including natural and human factors.

# Profile of regions with Controlled Origin

---

- Regions with demarcated production areas.
- Represented by governance.
- Protected with registration of Geographical Indication.
- Have a defined and controlled production process.
- Quality coffees with unique characteristics inherent to the territory.
- Minimum and traceable quality.
- Generate positive collective impact.



# Geographical Indications recognized in Brazil





# Alta Mogiana

## Indication of Origin



### About the Region

There have been records of coffee planting in the region for a long time. The Alta Mogiana region has been associated with coffee for over 200 years. There are more than 5,000 producers in 23 municipalities, 15 in the state of São Paulo and 8 in the state of Minas Gerais. However, with the arrival of the railway and the inauguration of Franca Station in the 1890s, coffee growing was consolidated as the main economic activity. The presence of immigrants, at this same time, was increasingly constant. The increase in the immigrant population, mainly Italians, was accompanied by an explosion in coffee production, with richness and quality. Coffee cultivation was the privilege of the largest landowners. The partnership between owners and immigrants proved profitable for both. Since then, the region has always been a quality center for coffee, which remains the case today and has always attracted the attention of the most demanding buyers in the world.



### About the terroir

Alta Mogiana is in the north of the state of São Paulo, on a plateau with gentle mountains with altitudes of 900 to 1300 m. It is a traditional region for coffee planting, with average monthly temperatures of 21 °C in summer and 17 °C in winter, with annual rainfall of around 1,623 mm, with the period from October to April being characterized as the rainy season. The climatic characteristics described are conducive to the slow and uniform ripening of the grain. Selective harvesting is done at the peak of grain ripening to obtain a more significant number of coffee beans. Drying in the sun in thin layers, controlled by qualified labor.



### About the coffee

The coffee's main characteristic is a velvety, creamy body. It has a striking, fruity aroma with soft notes of chocolate and nuts, with medium and balanced acidity. Once tasted, it has the magnitude of a prolonged aftertaste with a caramel sweetness with hints of dark chocolate. This is a full-bodied coffee designed to prepare an excellent espresso. Today, with the work on special preparations with fermentation, the most varied flavors can be found in the region, including finalist and Cup of Excellence champion batches.

**Entity: Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana**  
**[www.amsc.com.br](http://www.amsc.com.br)**

**Contact: [comunicacao@amsc.com.br](mailto:comunicacao@amsc.com.br)**





# Campo das Vertentes

## Indication of Origin



### About the Region

The Campo das Vertentes region comprises 17 municipalities in Minas Gerais: Bom Sucesso, Camacho, Campo Belo, Cana Verde, Candeias, Carmo da Mata, Conceição da Barra de Minas, Ibituruna, Nazareno, Oliveira, Perdões, Ritópolis, Santana do Jacaré, Santo Antônio do Amparo, São Francisco de Paula, São João Del Rei, and São Tiago.

The history of coffee growing in Campo das Vertentes goes hand in hand with the history of gold in Minas Gerais. Its fertile fields and unique geography allowed the development of large agricultural and livestock farms that guaranteed the subsistence of explorers. It is a watershed between four river basins, the main one being the Rio Grande, which has as its main tributary the Rio das Mortes, the scene of important historical events such as the exploration of gold in its bed and banks.

While the relevance of coffee culture in the region has only been evident since the second half of the 20th century, there are records of coffee-growing properties since the 1860s in the territory. At the end of the 19th century and the beginning

of the 20th century, its gradual growth and prominence on the national and international scene began.

There is no shortage of reasons in this region where coffee is a sacred wealth: on the one hand, the commitment of producers who are passionate about cultivation; on the other, the natural characteristics extremely conducive to coffee cultivation, with the production of noble Arabica coffee beans, sweeter, with a different aroma, and full of historical and affective memory.



### **About the terroir**

The Campo das Vertentes coffee region is in the Campo das Vertentes and Oeste geopolitical mesoregions in the state of Minas Gerais. Its geographical position is within an enclosing rectangle with coordinates 20°28'15.262" / 21°26'7.326" South latitude and 45°30'45.633 / 43°59'17.142" West longitude. It consists of undulating plateaus, and most of the land in the territory is found in the altitude ranges between 900 and 1,000 m, which make up 43% of the total area. Almost 30% of the region has altitudes between 1,000 and 1,100 m. To the east, it is crossed by the Serra da Mantiqueira, with altitudes above 1,500 m.

The climate is mild, with cool, rainy summers and frigid winters in the higher regions. The annual rainfall exceeds 1,600 mm, and average annual temperatures range from 16.8 to 19.4 °C. All of these conditions mentioned above, together with know-how, favor the production of quality coffee.



### **About the coffee**

- Arabic variety
- Sensory Profile: Flavor: Milk chocolate, brown sugar, tropical fruits, and honey. Aroma: Milk chocolate and brown sugar
- Body: Creamy and velvety
- Acidity: Balanced citrus
- Finish: Long, Sweet, and striking finish

**Entity: Associação dos Cafeicultores de Campos das Vertentes – ACAVE**

**Contact: [acaveig@gmail.com](mailto:acaveig@gmail.com)**



# Caparaó

## Designation of Origin



### About the Region

Coffee growing is part of the history of farming families. In cycles feeding back on each other, children are born into this scenario and grow up assuming the status of coffee producers, going beyond the issue of economic status. However, while this is a tradition, mountain coffee farming began only after occupying the less rugged areas, a hallmark of Caparaó. The journey to recognizing the quality of the coffee produced there was not short. For decades, Caparaó coffee suffered from price discounts because its drink was classified as having an inferior flavor. This perception only changed when the producers began to recognize and believe in the quality of the grains they produced.

This is how, from 2010 onwards, coffee growers in the region began to participate and win several competitions that recognize the production of high-quality coffees while at the same time encouraging best agricultural practices and sustainability. Since then, Caparaó coffee has increasingly gained national and international recognition as a differentiated product.



### About the terroir:

In summary, Caparaó coffee results from the region's combination of natural and human factors. Among the natural factors, the following stand out:

- altitude of crops, most of which are above 800 m above sea level;
- mountainous terrain that prevents mechanization;
- average annual rainfall between 1,200 and 1,600 mm;
- average annual temperature between 19 and 22 °C;
- preference for sunny sides for planting crops;
- fertile soils with high organic matter content;
- properties with good forest cover or neighboring the Caparaó National Park.



### About the coffee

Very complex fragrance and aroma, with notes of chocolate, caramel, cane molasses, brown sugar, rapadura, honey, yellow fruits (such as medlar, cajá, mango, and peach), sweet and spicy spices, vanilla, chestnut, almonds, and floral roses or jasmine.

Smooth and very sweet flavor (molasses and/or caramel always appears), with a long finish. Delicate, citric orange acidity.

The body varies from silky to creamy, with a liqueur body linked to spontaneous fermentations that can even give the coffee an alcoholic, brandy, or winey flavor.

**Entity: Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó – APEC**  
**[www.caparao.org.br](http://www.caparao.org.br)**

**Contact: [apec.caparao@gmail.com](mailto:apec.caparao@gmail.com)**



# Espírito Santo

## Indication of Origin



### About the Region

farming, which began in the state in 1912 with the introduction of the first seedlings and seeds of the product.

However, the expansion of the cultivation of this coffee species only took place from the 1960s onwards due to the coffee crisis that led to the eradication of a large part of the state's crop, predominantly made up of Arabica coffee.

In the last decade, there has been a substantial evolution in the quality standards of conilon coffee in Espírito Santo, the result of work to raise awareness about good agricultural practices in coffee plantations, promoted by public and private institutions linked to the sector in the state.



### **About the terroir**

Conilon coffee is grown throughout the state of Espírito Santo, mainly in regions with higher temperatures, with averages between 22 and 26 °C, and also at lower altitudes, up to 600 m. With an area of 46,095 km<sup>2</sup>, Espírito Santo is mostly a plateau, with an average altitude between 600 and 700 m above sea level.



### **About the coffee**

Conilon coffee from the region has 2.2% caffeine (almost double that of Arabica coffee), presenting a more bitter and striking flavor and aroma, with 3% to 7% sugar and lower acidity.

**Entity: Federação dos Cafés do Espírito Santo - FECAFES**

**Contact: [luiz.bastianello@cooabriel.coop.br](mailto:luiz.bastianello@cooabriel.coop.br)**



# Mantiqueira de Minas

## Designation of Origin



### About the Region

Coffee growing in the Mantiqueira de Minas Region began in the 19th century, being gradually implemented in neighboring municipalities, expanding its planted area every year, and currently has 55,000 hectares of coffee.

On June 9, 2020, the Region gained recognition as Denomination of Origin Mantiqueira de Minas, demonstrating that the combination of geographic and human factors characterize the region as a producer of high-quality coffees with peculiar characteristics, resulting in coffees with pronounced sweetness, acidity, and body.

As a region with a centuries-old tradition, coffee growing is in its fourth or fifth generation, demonstrating a continuous movement of family succession, thus perpetuating regional coffee growing.

Coffee growing in the Mantiqueira de Minas Region is, at the same time, traditional and modern. Tradition reflects respect for our ancestors, territory, and the experience gained through centuries-old coffee production in the region. Modernity translates the dynamic movement in the search for evolution



in producing high-quality coffees, adapting to current needs while maintaining the authenticity of our origin, and valuing a sustainable future for our region.



### **About the terroir**

The Mantiqueira de Minas Region is located on the Minas Gerais side of Serra da Mantiqueira, in the south of the State of Minas Gerais, an integral part of the Atlantic Forest ecosystem, considered the green lung of the region. With a territorial extension of 631,812 hectares and geographical position with coordinates 21° 39' 43" / 22°46'10" South latitude and 46° 2' 20" / 44°34'28" West longitude, and comprising 25 municipalities, 55,000 hectares of coffee, 8,000 producers, 83% of which are family farming, the region has an average annual harvest of around 1,100,000 bags of coffee.

The quality of coffees from Mantiqueira de Minas is intrinsically linked to the geographic factors found in the region and the human know-how of the producers.

As topography is one of the most important natural factors for coffee growing in the region, with altitudes between 900 and 1,550 m and mountainous relief with slopes varying from medium to steep, regional coffee growing is basically established above 1,000 m, ideal conditions for quality of coffee.

The region's natural factors (soil, rainfall, and temperature) create unique and ideal geographic conditions for coffee production.

The region produces sustainably, preserving the environment, springs, and native forests on the properties, seeking harmony between productivity and preserving biodiversity.



### About the coffee

- The varieties must all be of the species *Coffea arabica* L. High quality - minimum score of 83 points (SCAA methodology).
- Flavor: intensely sweet, with a typical predominance of fruity notes. Caramel, chocolate, ripe fruits, papaya, mango, red wine, and pineapple.
- Aroma: intense, floral, honey, caramel, and ripe fruits.
- Body: These are full-bodied coffees due to the high degree of sweetness. Creamy and velvety.
- Acidity: medium to high intensity, with a predominance of citric acidity.
- Aftertaste: long, pleasant, with honey, caramel, and very sweet fruit notes.

**Entity: Associação dos Produtores de café da Mantiqueira – APROCAM**

**[www.mantiqueirademinas.org](http://www.mantiqueirademinas.org)**

**[@mantiqueiraminasoficial](https://www.instagram.com/mantiqueiraminasoficial)**

**Contact: [regiaomantiqueirademinas@gmail.com](mailto:regiaomantiqueirademinas@gmail.com)**



**Matas  
de Minas**  
Indicação de Procedência

# Matas de Minas

## Indication of Origin

---



### About the Region

Coffee arrived in the region known as Matas de Minas through the expansion of the Paraíba do Sul River Valley in the 19th century. Around 1970, coffee became the most important product of regional agriculture, thanks to environmental conditions related to altitude, temperature, frequency, amount of rain, and soils that favor the development of coffee cultivation in the region.

Matas de Minas has gained recognition in recent decades for producing specialty coffees in national and international markets. In 1995, for the first time, a producer from the region was a finalist in a competition, the Ernesto Illy International Coffee Award. In 1997, another producer was a finalist in the same award. However, it was from 2000 onwards that the awards began to be recurrent, including first place obtained by a coffee from the region in the Brazil Specialty Coffee Association (BSCA) competition.



### About the terroir

Formed by 64 municipalities located east of Minas Gerais, Matas de Minas occupies around 3% of the state's area and has the Atlantic Forest as its primary biome.

The climate is predominantly tropical, characterized by dry winters and rain distributed between the end of spring and the beginning of autumn. Annual precipitation is around 1,200 to 1,600 mm of rain, and the average temperature varies between 18 and 22° C.

At more than 600 m above sea level, the region has predominantly soils with ideal water storage, drainage, and aeration conditions, characteristics necessary for developing the coffee system.



### About the coffee

- Flavor: sweet, with various citrus, caramel, and chocolate flavors.
- Aroma: intense, with floral and citrus notes.
- Body: full-bodied to very full-bodied.
- Acidity: delicate and balanced.
- Finish: pleasant and prolonged.

**Entity: Conselho da Região das Matas de Minas**

**<https://matasdeminas.org.br/matas-de-minas/>**

**Contact: [info@matasdeminas.org.br](mailto:info@matasdeminas.org.br)**



# Matas de Rondônia

## Denomination of Origin



### About the region

The beginning of coffee planting in the Amazon region occurred in the 18th century, in the current state of Pará. However, commercial production growth only became significant in the 1970s, especially in Rondônia.

In Matas de Rondônia, the first coffee seeds arrived in the 1960s. In the 1980s to 1990s, expansion and success were so significant that the municipality of Cacoal even won the title of “Coffee Capital.”

With the fall in the price of the product, the first decade of the 21st century showed a crisis in production. Since 2013, however, there has been a union of the production chain, and coffee has once again gained prominence in the region.



### About the terroir

The Matas de Rondônia region is located in a transition zone between the Amazon and Cerrado morphoclimatic domains, and under their influence, its climate is determined, with temperatures that are typically high and uniform throughout the year.

The amount and distribution of precipitation and humidity divide the year into two well-defined seasons: the rainy season, which occurs from December to May, and the dry season, with little rainfall between June and November. These climatic conditions, associated with the characteristics of the region's soils, create conditions conducive to an intermediate to late coffee maturation cycle.

The area comprises 15 municipalities in the state, and the region is known as Zona da Mata.



### About the coffee

The sensory profile of coffee from Matas de Rondônia includes the presence of the following descriptors: sweet, chocolate, woody, fruity, spice, root, and herbal.

**Entity: Cafeicultores Associados da Região de Matas de Rondônia – Caferon**

**<https://www.instagram.com/mataserondonia/>**



# Espírito Santo Mountains

## Denomination of Origin



### About the Region

Coffee production in the Montanhas do Espírito Santo continues to be mainly reproduced per centuries-old heritage, with a predominance of small agricultural properties, the use of labor from family farming, and work primarily artisanal. The cultural mix of coffee-producing family units, formed mainly by descendants of Portuguese, Germans, and Italians, with their respective knowledge, contributes as an element of differentiation in the region.



### About the terroir

The Montanhas do Espírito Santo region covers 16 municipalities in Espírito Santo. Some natural factors influence the characteristics of the coffee produced in the region: altitudes that vary from 500 to 1,400 m above sea level, average annual temperature between 18 and 22 °C, and average annual rainfall between 1,000 and 1,600 mm. The sensory description of coffee is related to altitude levels, which is the natural attribute of the geographic environment with the most significant influence on the characteristics of coffee from the Montanhas do Espírito Santo.



### About the coffee

The characteristics of the sensory profiles of the leading coffee cultivars planted in the Montanhas do Espírito Santo region can be grouped according to the processing method used. Pulped coffees have flavors of sugarcane molasses, red fruits, caramel, chocolate, spices, floral and vanilla, citric, bright, and liqueur acidity, and a velvety, intense, and medium body. Natural coffees have a winey flavor, yellow fruits, caramel, chocolate, dulce de leche, spices, honey, lemon balm, pepper, almonds, citric, bright, and liqueur acidity, and an intense and medium body.

**Entity: Associação dos Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo – ACEMES**

**Contact: [acemes.ig@gmail.com](mailto:acemes.ig@gmail.com)**





# Norte Pioneiro do Paraná

## Indication of Origin



### About the Region

The Norte Pioneiro do Paraná was the gateway to colonizing the entire northern region of Paraná. When coffee growers began to climb the course of the Paraíba River, they identified the São Paulo plateau as ideal for their plantations, where the convergence of cultivation toward the purple lands of western São Paulo begins. Consequently, São Paulo became Brazil's leading coffee producer and supplier to the foreign market. However, once tax collections were implemented for new coffee plants to contain the advance of coffee farming, farmers in the southeast of São Paulo felt motivated to plant new plantations and chose the purple lands of Paraná.

The itinerant cultivation of coffee determined the arrival of different types of immigrants, generated railway constructions, and established economic relations in the region. More than 200 cities emerged in the middle of the 20th century, such as Jacarezinho, Cornélio Procópio, Londrina, and Maringá. Traditional families live in the region, with more than 100 years of rich history linked to coffee.

live in the region, with more than 100 years of rich history linked to coffee.



### About the terroir

The Norte Pioneiro do Paraná region is 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 to 22 ° C. These characteristics interfere with the fruits' formation and maturation, altering the bean's intrinsic characteristics, making it possible to obtain the most varied types of coffee, with potential for specialty coffees.

In addition, there are well-structured properties, fertile soils, favorable topography, trained producers, availability of qualified technicians and laboratories, research and extension bodies, brokers, coffee plants, and around 30 roasting industries.



### About the coffee

A balanced coffee with excellent characterization, with aroma, flavor, acidity, body, and sweetness.

**Entity: Associação dos Produtores de cafés especiais do Norte Pioneiro do Paraná - ACCENP**

**Contact: [www.acenpp.com.br](http://www.acenpp.com.br)**



# Garça Region

## Indication of Origin



### About the Region

Part of the history, tradition, and culture of the municipalities that make up Garça Region coffee production dates back to the beginning of the 20th century. This activity contributed to the emancipation of some municipalities in the state of São Paulo and the expansion of the region's railway network.

One of the largest coffee producers in the state, Garça Region has held the Garça Region Specialty Coffee Competition since 2018. The competition seeks to encourage and value coffee production, rewarding farmers with quality coffees. This event provides even more visibility for the product.



### About the terroir

The Indication of Origin of the Garça Region is in the center-west of São Paulo, consisting of a group of 15 municipalities in the state of São Paulo: Garça, Gália, Vera Cruz, Marília, Alvinlândia, Álvaro de Carvalho, Duartina, Cafelândia, Pirajuí, Júlio Mesquita, Guarantã, Ocaçu, Lupércio, Lucianópolis, and Fernão.

The territory has a tropical climate with temperatures between 17.8 °C and 28.5°C, average annual rainfall of 1,200 mm, and altitude above 600 m, expanded by the Marília Plateau and the Serra do Agudos.



### About the coffee

Sensory notes of dark chocolate, hazelnut, almonds, and roasted chestnuts, sometimes floral and fruity, with light citric acidity, complex finish, and persistent aftertaste.

**Entity: Conselho do Café da Garça Region - CONGARÇA**

**Contact: [www.regiaodegarca.org](http://www.regiaodegarca.org)**



# Cerrado Mineiro Region Denomination of Origin



## About the Region

The history of coffee in the Cerrado Mineiro Region dates back to when producers from traditional coffee-growing regions looked for locations outside the frost area. They found the Cerrado Mineiro, with a flat topography, which facilitated the mechanization of crops. In the municipalities of Araguari and Patrocínio, in the Triângulo Mineiro, the first coffee plantations were carried out in the region.

A region's characteristic is the perfectly defined climatic seasons, with hot, humid summers and mild, dry winters. The Cerrado Mineiro Region is a reference in terms of "attitude" for the new world of coffee concerning region, producers, and products.

The Cerrado Mineiro Region is a pioneer in Brazilian Geographical Indications. It was the first coffee region recognized as an Indication of Origin in 2005 and a Denomination of Origin in 2013.

The search for "Coffee with Attitude" recognition follows global trends. New, more demanding, and conscious consumers directly influence the growing and changing market. Through new ways of acting, producing, and doing business, the

Cerrado Mineiro Region responds to this demand with its differentiated coffee, quality, and traceability.



### **About the terroir**

The Cerrado Mineiro Region is in the northwest of the state of Minas Gerais. All the cities that make up the demarcated region are at altitudes above 800 m, a determining factor for producing grains that result in a quality beverage.

The coffee is grown in a region in the ideal range of thermal suitability for Arabica coffee (*Coffea arabica*), allowing uniform fruiting and high productivity. Planting coffee trees in the region requires advanced cultivation, management, and soil fertilization techniques. Planting the seedlings is the most critical operation in the formation of the crop, being done with half-year-old seedlings, six to eight months old, with three to five pairs of leaves, and whose planting can be carried out at any time of the year, but preferably at the beginning of the rainy season.

Coffee trees are grown in areas with altitudes ranging between 800 and 1,300 m, resulting in unique identity and quality coffee. The soil has specific chemical properties, highlighting its low natural fertility; high acidity, with a pH below 5.0; low organic matter – values below 2% in clayey soils; low available phosphorus content – less than 5 ppm; and low content of calcium, magnesium, potassium, and micronutrients.

The air's relative humidity is reduced compared to traditional coffee-growing regions, allowing for low acidity and a chocolate flavor. The greater amount of sunlight favors increased production and better maturation and harvest.



### **About the coffee**

- Intense aroma with notes varying between caramel and walnuts.
- Delicate acidity, predominantly citrus.
- Medium to full body.
- Sweet, intense chocolate flavor.
- Long-lasting finish.

**Entity: Federação dos Cafeicultores do Cerrado**

**Contact: [comunicacao@cerradomineiro.org](mailto:comunicacao@cerradomineiro.org)**



# Pinhal Region

## Indication of Origin



### About the Region

The history of the coffee growing in the region begins in 1850. The development of the region coincided with the development of coffee growing. In 1881, through Law No. 62, the Comarca of Espírito Santo do Pinhal was created, and in 1883, it was elevated to the city category. This entire process of political transformation in Espírito Santo do Pinhal was linked to the wealth accumulated through coffee-growing and was led by the coffee-growing elite.

Although a production based on slavery during this period in Brazil, since 1867, the Colônia de Nova Lousã, in Espírito Santo do Pinhal, stood out and is an object of study by historians due to its experience with free labor. Colônia's success was such that it received illustrious visitors, including Emperor D. Pedro II, in 1878.

Coffee growing meant development and progress for the region since resources from coffee growing were invested in other sectors of the economy, as was the case with the railway construction inaugurated in 1889. The improvement in transport constitutes a milestone for the region, and It enabled improvements in the city, facilitated the circulation of News, and contributed to the increase in coffee production.





### About the terroir

The Pinhal Region can be subdivided into low, medium, and high areas based on production characteristics; political and associative organization of the coffee producers; relief, historical aspects; and beverage profile. It encompasses 8 municipalities, totaling 43,992 hectares of Arabica coffee plantations, located on the side of Serra da Mantiqueira facing São Paulo, with altitudes ranging from 800 to 1200 meters.

The region is characterized by mountain coffee farming with traditionally spaced crops and family-style production systems. Climate is mild, with an average annual temperature ranging from 14° C to 21° C, and a defined period of water deficit (from April to September).



### About the coffee

Coffee from the Pinhal Region is characterized by a balance between body, acidity, and sweetness, with an intense aroma and long finish.

**Entity: Conselho do Café da Pinhal Region**

**Contact: [www.copinhal.coop.br](http://www.copinhal.coop.br)**



Sudoeste  
de Minas  
Indicação de Procedência

# Southwest of Minas

## Indication of Origin

---



### About the region

The history of coffee in the Southwest of Minas dates back to the 19th century, with production reports as early as 1874. According to the applicant, from the 1880s onwards, in the Southwest of Minas, coffee growing saw a significant quantitative leap, so that the area cultivated in coffee in the Southwest of Minas Gerais in 1920 corresponded to 10.35% of the coffee growing area in the State of Minas Gerais. Thus, the region moved toward a specialization in coffee culture, which is currently perceived and which, from the 1970s onwards, reflected in the consolidation of the agro-export vocation of the region's cities.

For no other reason, coffee is the main economic activity in the region, driving the modernization of its urbanization and promoting the development of other industrial segments.



### About the terroir

The geographical area delimited for coffee production covers the continuous area comprising the following municipalities in the Southwest of Minas: Arceburgo, Alpinópolis, Alterosa, Bom Jesus da Penha, Botelhos, Cabo Verde, Carmo do Rio Claro, Conceição da Aparecida, Fortaleza de Minas, Guaxupé, Guaranésia, Itamogi, Jacuí, Juruaia, Monte Belo, Monte Santo de Minas, Muzambinho, Nova Resende, Passos, São Pedro da União, and São Sebastião do Paraíso.

Depending on the location's topography, the harvesting method can be manual or mechanized. Post-harvest processing can be done dry or wet, after which drying and processing are performed. This last process must be carried out entirely on the producing property or in an authorized location.



### About the coffee

Southwest of Minas coffees have a minimum rating of 80 points from the SCA (Specialty Coffee Association) quality table, without astringency, with notes of caramel, chocolate, and walnuts, with citric acidity and a dense body with a prolonged finish.

**Entity: Associação dos Cafeicultores do Southwest of Minas**  
**<https://sudoestedeminas.org.br/>**

**Contact: [Contato@sudoestedeminas.org.br](mailto:Contato@sudoestedeminas.org.br)**



# Canastra

## Denomination of Origin

---



### About the Region

In the Canastra coffee region, the interrelationship between coffee production and the preservation of biodiversity, water resources and historical-cultural relations are fundamental. This concept, known as Eco-Friendly Coffee farming, aims to create favorable conditions for the territory, its inhabitants and the environment. As a result, coffees are produced that transcend quality standards and conventional certifications, generating positive impacts throughout the region. The Eco-friendly coffee farming approach involves all participants, from producers to coffee connoisseurs.



### **About the terroir**

Café da Canastra region is in a transitional biome, between the Cerrado and the Atlantic Forest, where there are great variations in soil groups and rock outcrops. This is reflected in the history of its formation and relationship with the relief, at the top of Serra da Canastra, where the source of the São Francisco River -- one of the most important in Brazil -- is located. The production must be in compliance with the practices of preservation of the natural water resources of the region, which also contains springs and tributaries of the São Francisco River.

The average temperature in the region is 20.8°C, with annual minimum and maximum temperatures of 14.1°C and 27.5°C, respectively. The average total precipitation is 1,461 mm. Canastra has the humid climatic types B1, B2 and B3, in which the humidity index varies between 20 and 80, influencing evapotranspiration and annual water deficiency with very variable values. The higher the moisture content, the lower the evapotranspiration and the need for irrigation.



### **About the coffee**

The climatic conditions of the region combined with rainfall and altitude give DO Canastra coffees the sensory attributes of predominant aroma and flavor of honey, yellow fruits, tropical fruits, milk chocolate and citrus fruits with nuances of chestnuts, lemon, cloves and orange. The sweetness is high, with notes of brown sugar and sugar cane in balance with high acidity and predominantly citric. The body of the drink is dense, creamy and silky, with a long and sweet finish. Sensory analysis performed by the Specialty Coffee Association (SCA) method highlighted that natural coffees with scores above 84 points were closely linked to altitude, mainly in the range of 800 to 900 meters. It was also proven that the human factor was associated with the technologies of production, harvesting and, especially, the natural processing method, considering that the spatial distribution of sensory quality depended on the technology used in the processing. And natural coffee was the one that proved to be strongly dependent on the geographical environment. Planting in the region occurs predominantly between October and December, and harvesting is possible between May and September, depending on the percentage of mature fruits. Maturation is directly related to environmental conditions in the harvest.

**Entity: Associação dos Cafeicultores da Canastra**  
**<https://www.cafedacanastra.org.br/>**

**Contact: [contato@cafedacanastra.org](mailto:contato@cafedacanastra.org)**

