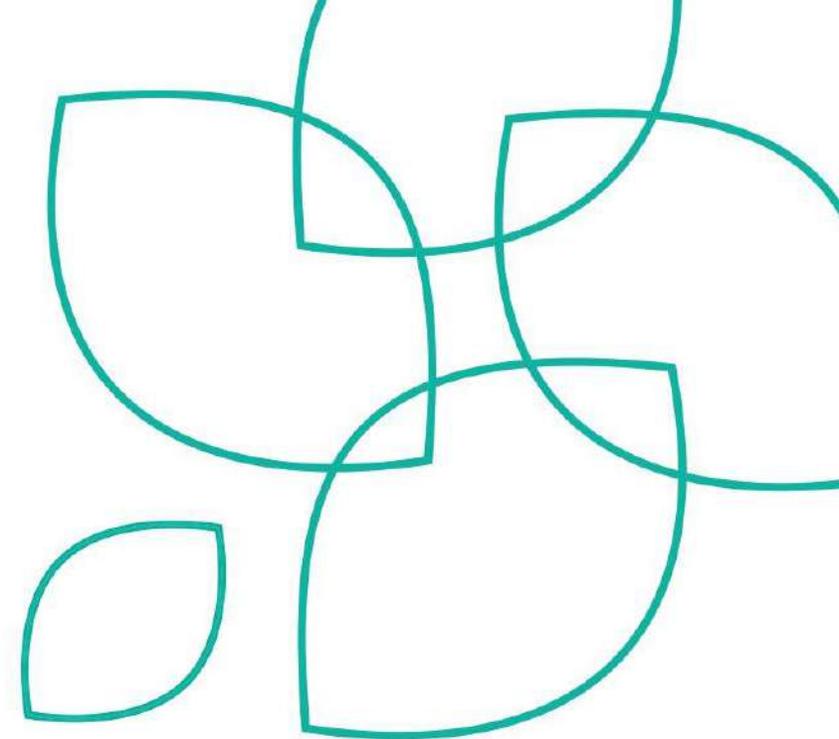


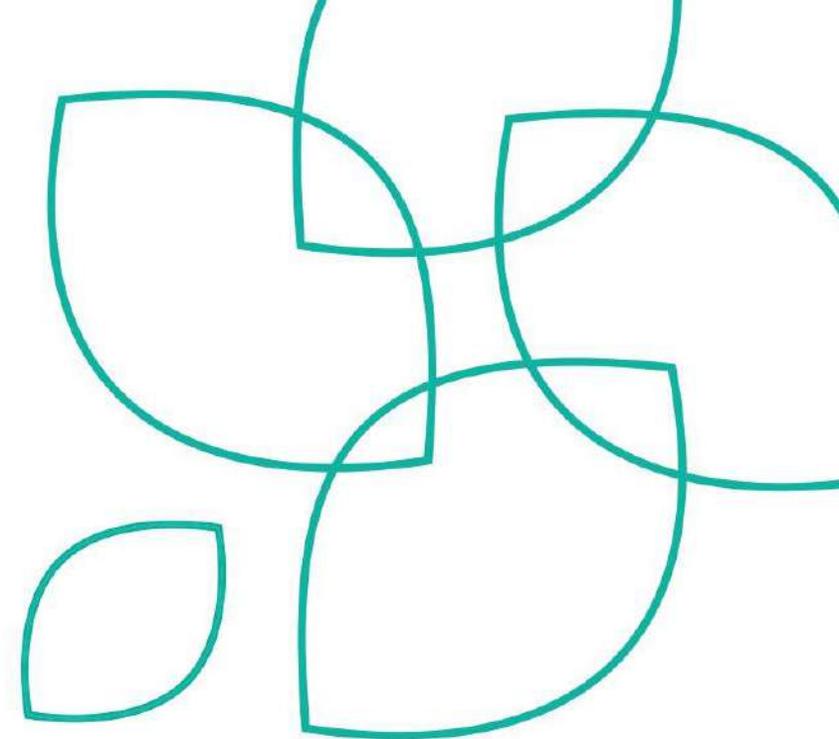
Estrutura, Procedimentos de Controle e Rastreabilidade da Denominação de Origem Região do Cerrado Mineiro



Federação dos
Cafeicultores
do Cerrado

Brasília, 10 de
março de 2020

Estrutura, Procedimentos de Controle e Rastreabilidade da Denominação de Origem Região do Cerrado Mineiro



Federação dos
Cafeicultores
do Cerrado

Brasília, 10 de
março de 2020

Agenda

- 1 Região do Cerrado Mineiro D.O.
- 2 Estrutura
- 3 Procedimentos de Controle
- 4 Rastreabilidade



1

Região do Cerrado Mineiro - D.O.



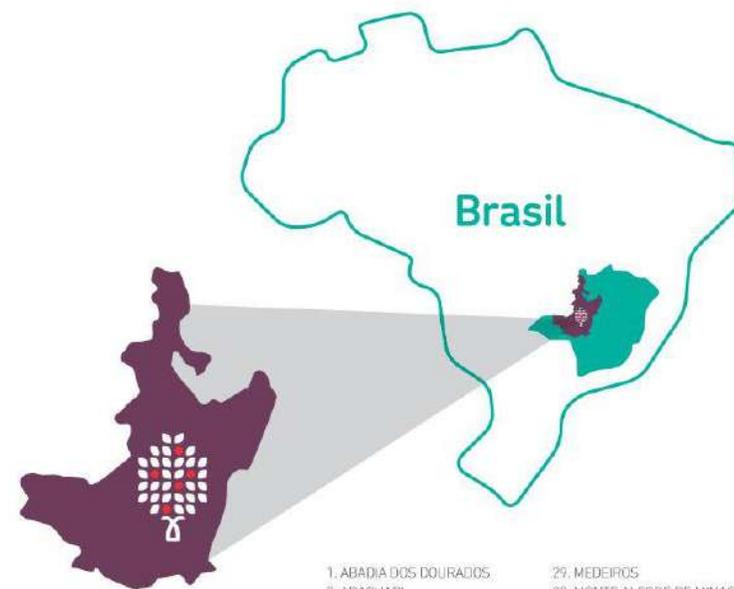
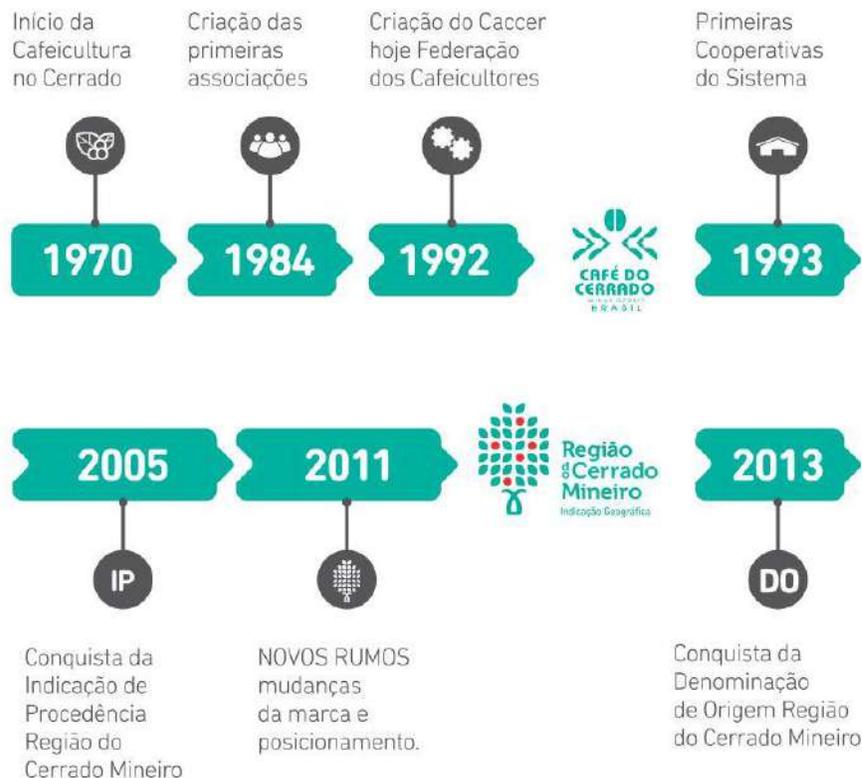
Café Produzido com Atitude[®]

Nosso propósito é integrar,
desenvolver e conectar as pessoas,
influenciando a transformação e a
evolução da cultura do café.
Nós ajudamos as pessoas
do mundo do café a fazer
mais e melhor.



História da Região do Cerrado Mineiro

Nossa história apesar de recente, possui importantes marcos. Muitas pessoas nos ajudaram a tornar a Região do Cerrado Mineiro uma referência de atitude para o novo mundo do café. Aqui destacamos alguns desses marcos.



LISTA DOS 55 MUNICÍPIOS DA REGIÃO DEMARCADA DO CERRADO MINEIRO

1. ABADIA DOS DOURADOS.
2. ARAGUARI
3. ARAPUÁ
4. ARAXÁ
5. BAMBUÍ
6. BONFINÓPOLIS DE MINAS
7. BURITIS
8. BURITIZEIRO
9. CAMPOS ALTOS
10. CANÁPOLIS
11. CARMO DO PARANAÍBA
12. CASCALHO RICO
13. CONQUISTA
14. CORUMANDÉL
15. CÔRREGO D'ANTA
16. CRUZEIRO DA FORTALEZA
17. DOURADOQUARA
18. ESTRELA DO SUL
19. GRUPIARA
20. GUARDA-MÓR
21. GUIMARÃNIA
22. IBIÁ
23. INDIANÓPOLIS
24. IRAÍ DE MINAS
25. JOÃO PINHEIRO
26. LAGAMAR
27. LAGOA FORMOSA
28. MATUTINA
29. MEDEIROS
30. MONTE ALEGRE DE MINAS
31. MONTE CARMELO
32. NOVA PONTE
33. PARACATU
34. PATOS DE MINAS
35. PATROCÍNIO
36. PEDRINÓPOLIS
37. PERDIZES
38. PRATINHA
39. PRESIDENTE OLEGÁRIO
40. RIO PARANAÍBA
41. ROMARIA
42. SACRAMENTO
43. SANTA JULIANA
44. SANTA ROSA DA SERRA
45. SÃO GONÇALO DO ABAETÉ
46. SÃO GOTARDO
47. SERRA DO SALITRE
48. TAPIRA
49. TIROS
50. TUPACIGUARA
51. UBERABA
52. UBERLÂNDIA
53. UNAI
54. VARZÃO DE MINAS
55. VAZANTE

Dados da Região do Cerrado Mineiro



Quantidade
de municípios:
55



Cafeicultores:
4.500



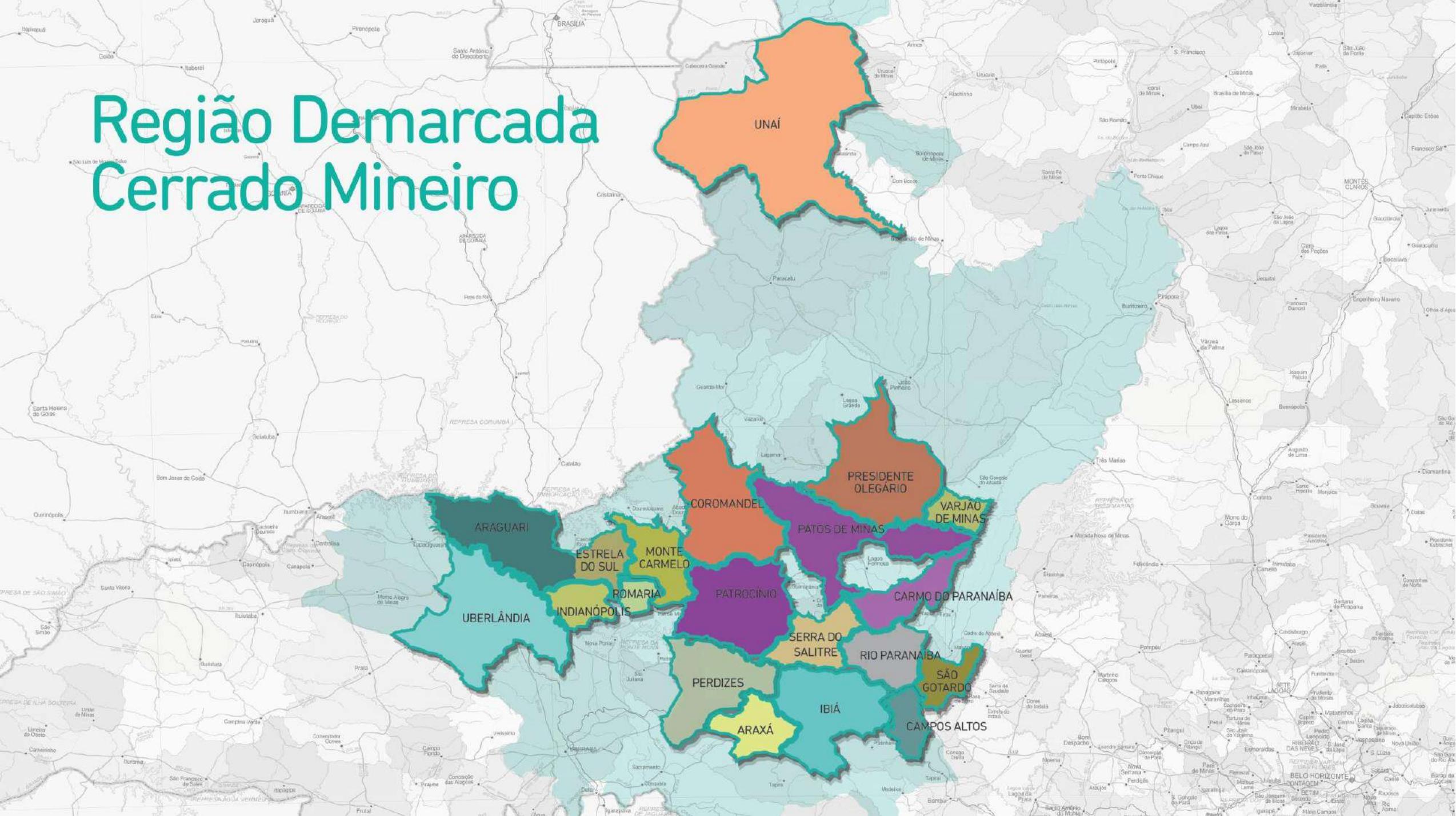
234 mil
hectares de área
em produção



Produção média
anual de
6 milhões
de sacas,
o que representa:
21,2%
da produção
do Estado de
Minas Gerais
14,4%
da produção
Nacional.



Região Demarcada Cerrado Mineiro



Nosso Terroir



ALTITUDE

A altitude varia de 800 a 1300 metros.



CLIMA

Estações climáticas bem definidas, com verão chuvoso e quente; inverno ameno e seco, o que favorece aos cafeicultores realizarem todos os tratos culturais na lavoura e realizarem o processo colheita e pós-colheita com mínimo risco, garantindo assim a qualidade dos cafés. A temperatura anual média é de 23 °C e índice pluviométrico médio 1550 mm.



SOLOS

Os solos da Região são antigos e muito profundos. Entendê-los foi um grande desafio para o início da cafeicultura na Região. Hoje, graças as técnicas avançadas de manejo e correção, nossos solos são propícios para a cafeicultura e colaboram para a produção de cafés com características únicas.



RELEVO

A região caracteriza-se por possuir relevo suave ondulado. Esta conformação do relevo permite a mecanização, o que torna o trabalho para o produtor menos laborioso.



SABER FAZER

No Cerrado Mineiro o saber Fazer dos produtores é associado ao uso de tecnologias modernas e boas práticas agrícolas, resultando assim em café ético, rastreável e de alta qualidade.



Características Sensoriais dos cafés

Segundo o registro da Denominação de Origem as características predominantes são:



AROMA

Intenso com notas variando de caramelo a nozes.



SABOR

Adocicado, achocolatado intenso.



ACIDEZ

Delicada, predominantemente cítrica, de longa intensidade.



FINALIZAÇÃO

Longa duração predominantemente prazerosa.



2

Estrutura

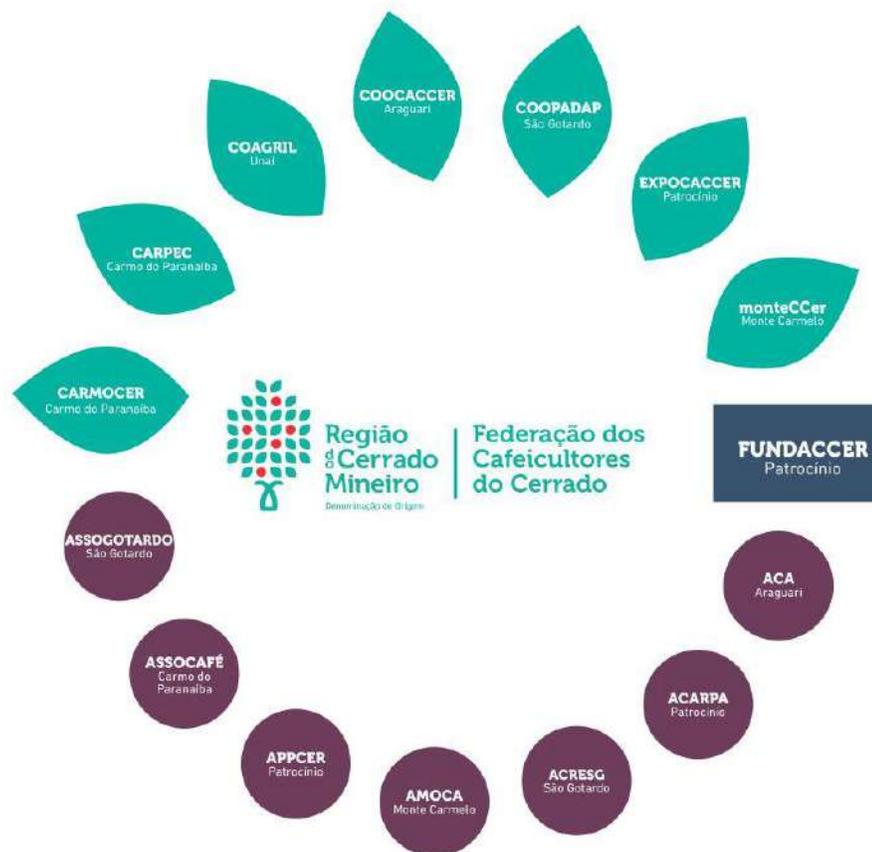


Sistema Organizacional

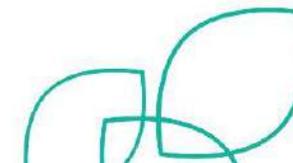
Exportadores e importadores



Armazéns



-  Cooperativas **7**
-  Associações **7**
-  Fundação **1**



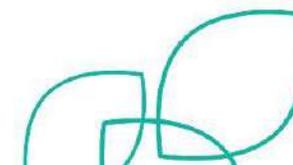
Governança

ATUALMENTE:

- Conselho de Administração
- Comitê Executivo
- Comitê Institucional
- Comitê Comercial
- Conselho Regulador

PARA O FUTURO:

- Conselho de Jovens Líderes
- Conselho Consultivo



Plano de Desenvolvimento, Sustentabilidade e Promoção da Região do Cerrado Mineiro



Números da Denominação de Origem Região do Cerrado Mineiro



Produtores
credenciados:
912



Propriedades
credenciadas:
1018



Área credenciada
com produção:
94.629,96 ha

3

Procedimientos de Controle



A Denominação de Origem Região do Cerrado Mineiro possui um Processo Oficial de Produção.

NOSSO
PROCESSO
OFICIAL DE
PRODUÇÃO



As fazendas produtoras devem ser localizadas dentro da área da região demarca;



Os cafeeiros devem estar localizados em altitude mínima de 800 metros, podendo chegar até 1.300 metros de altitude;



Cofeea arabica é a espécie oficial da Denominação de Origem Região do Cerrado Mineiro;



Os cafés devem pontuar no mínimo 80 pontos, baseados na metodologia da SCA;



Termo assinado pelo produtor comprometendo-se de que produz sob o uso de boas práticas agrícolas e respeito às leis brasileiras;



Os lotes de café devem ser armazenados somente em cooperativas filiadas ou armazéns credenciados à Federação dos Cafeicultores do Cerrado;



Apenas a sacaria oficial de café, identificada com o Selo de Origem e Qualidade, pode ser usadas para comercialização do café.

Certificação de Origem e Qualidade



Certificado de Qualidade e Origem da Região do Cerrado Mineiro

A Federação dos Cafeicultores do Cerrado garante a qualidade e a origem deste genuíno café da Região do Cerrado Mineiro produzido nas características abaixo:

Faixa:	D012		
Faixa:	0 100000 00000		
Município:		Atividade:	00 01
Quantidade:	0 0	Sítio:	01010
Variedade:	0 000 00	Processo:	
Tipo e Número:	00 101010	Nota:	00
Destino:	0	Nº CC:	1000

Para mais informações consulte o site: www.cerradomineiro.org.br



Região do Cerrado Mineiro

REPORT CLASSIFICATION AND SENSORY EVALUATION

1 Technical Report

Lot Code: 0010101010
Area: 1000
Cultivar: 001010

Parcela: 001
Sub-parcela: 001

2 Physical Aspect

Color	Green 10	Green 15	Green 20
Color	Yellow 10	Yellow 15	Yellow 20
Color	Orange 10	Orange 15	Orange 20
Color	Red 10	Red 15	Red 20
Color	Black 10	Black 15	Black 20
Color	White 10	White 15	White 20

3 Sensory Evaluation

Attribute	100g/150g	200g/300g	300g/450g
Aroma	0.80	0.85	0.90
Flavor	0.80	0.85	0.90
Body	0.80	0.85	0.90
Acidity	0.80	0.85	0.90
Sweetness	0.80	0.85	0.90
Bitterness	0.80	0.85	0.90
Astringency	0.80	0.85	0.90
Defects	0.80	0.85	0.90

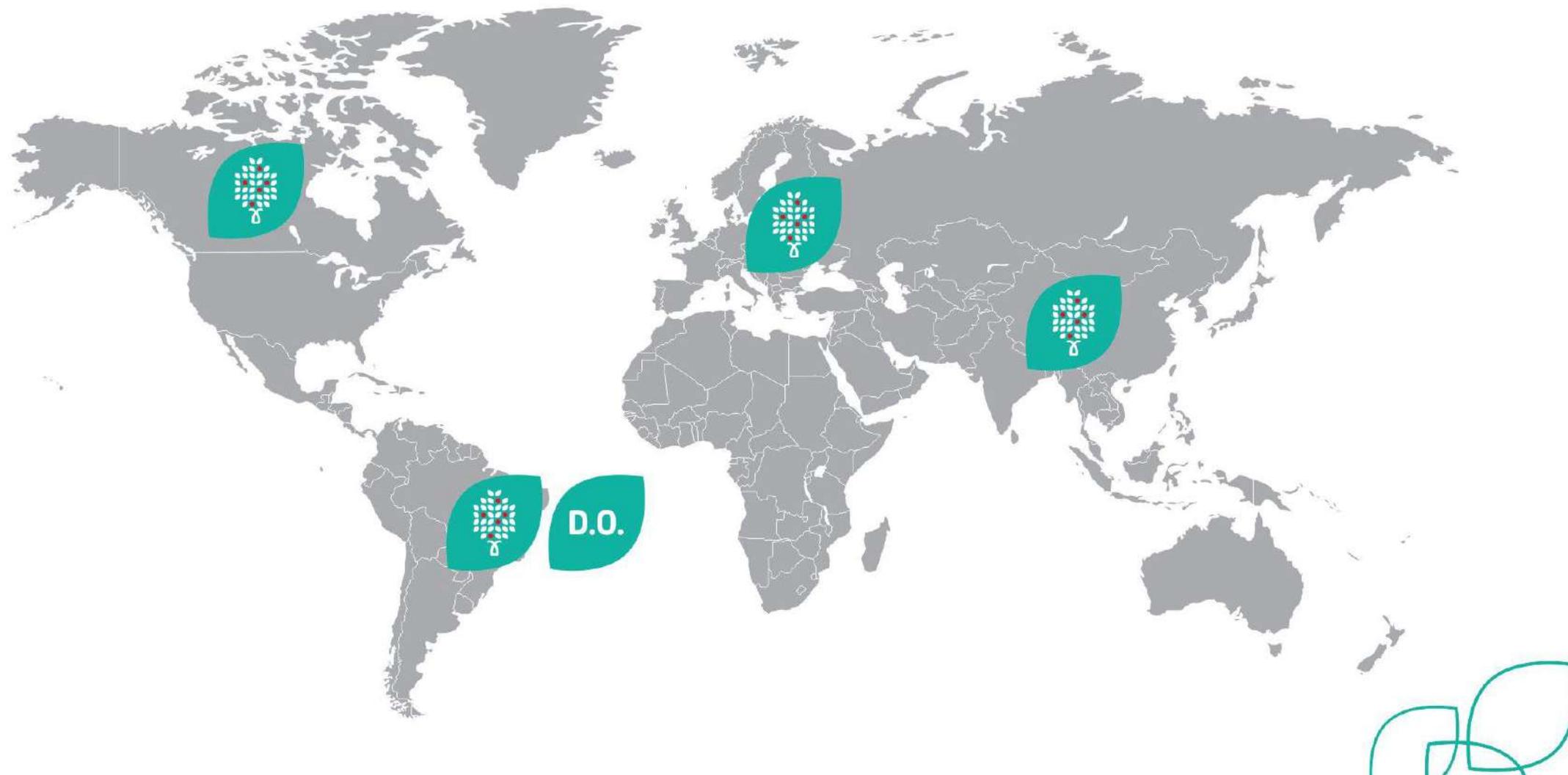
Signature: José Filizola
Director of the Cerrado Mineiro Region of Origin



Origin & Quality Certified - Brazil

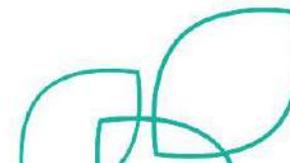
Região do Cerrado Mineiro

Registros de D.O. e Marca

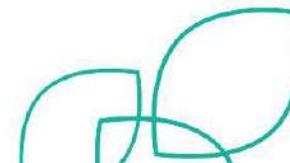


Assessoria Jurídica permanente no Brasil e Europa

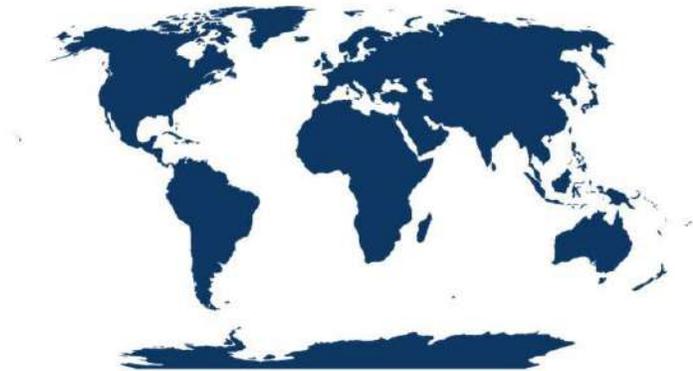
- Proteção D.O. e Marca;
- Alerta para pedidos de registro que atinjam a propriedade industrial da Região;
- Monitoramento para casos de uso indevido;
- Controle dos registros no Brasil e em outros países.



Mapeamento de Mercado para casos de uso indevido através de mineração de dados em pesquisa de Deskresearch



MAPEAMENTO DO MERCADO GLOBAL DE CAFÉ COM FOCO EM CERRADO MINEIRO



Com o mapeamento, obteve-se o seguinte resultado:

882
empresas pesquisadas

569
torrefações

177
importadores

136
exportadores

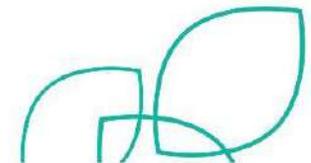


Do levantamento global de 882 empresas,

34%

delas utilizam a Denominação de Origem de alguma forma, dentre eles:

Cerrado Mineiro	45,6%
Cerrado Brasil	37,7%
Cerrado	10,9%
Cerrado Santos	5,7%



ESTADOS UNIDOS COMO MAIOR MERCADO CERRADO MINEIRO D.O APONTADO NO MAPEAMENTO



Com a segmentação, obteve-se o seguinte resultado:



275
empresas
pesquisadas



215
torrefações



60
importadores

SEGMENTAÇÃO MERCADO ESTADOS UNIDOS

Das **275** empresas americanas levantadas, temos a seguinte utilização:



40%
utilizam cafés do Cerrado

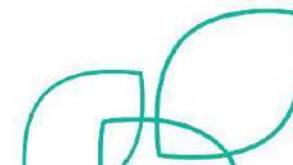
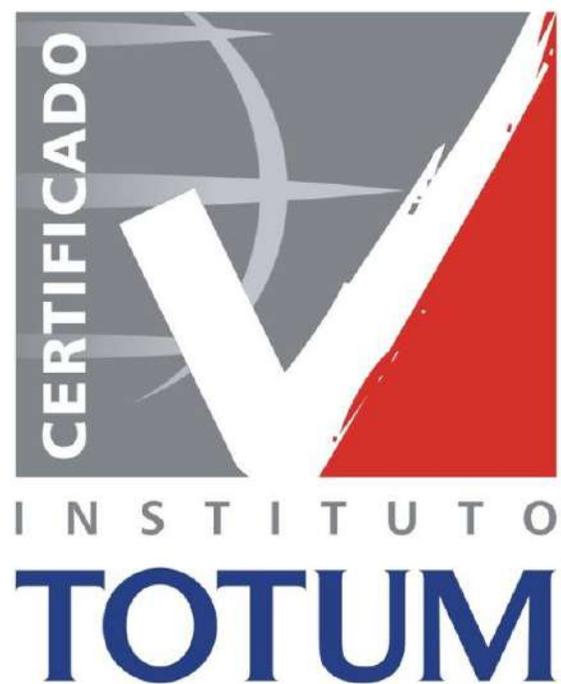


Alinhamento com a Indústria Brasileira para regularização de casos de uso indevido da D.O.



Termo de Cooperação entre a Associação Brasileira da Indústria do Café e Federação dos Cafeicultores do Cerrado

Auditoria de Terceira Parte



4

Rastreabilidade





Controle de Rastreabilidade da D.O.

1. Uso do Selo de Origem e Qualidade

Selo para Cafés Verdes

Selo para Cafés Industrializados



Aplicação correta do Selo de Origem

Aplicação para café verde

Selo de Origem Café Verde



Aplicação para Café Industrializado

Selo de Origem Café Industrializado

Podem ser Natural ou cereja descascado

Aroma e sabores



2.

Controle e Proteção da Denominação de Origem

1º Passo



O uso do Selo de Origem somente é permitido para Produtor devidamente cadastrado com propriedade credenciada à Denominação de Origem.



2º Passo



O Café deverá estar depositado em Armazém de Cooperativas filiadas ou Armazéns credenciados



3º Passo



A solicitação é feita pelo Armazém ou Cooperativa através da Intranet da Região

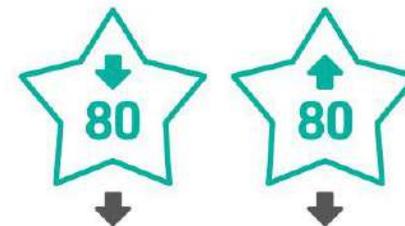


4º Passo



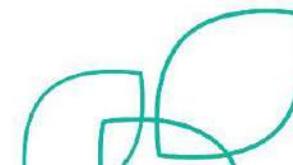
O solicitante enviará uma amostra de 1kg para Federação dos Cafeicultores do Cerrado

5º Passo



Reprovada **Aprovada**

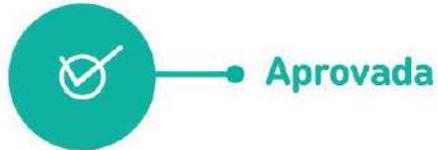
Na Federação dos Cafeicultores a amostra será provada seguindo metodologia SCA - Specialty Coffee Association



2.

Controle e Proteção da Denominação de Origem

6º Passo

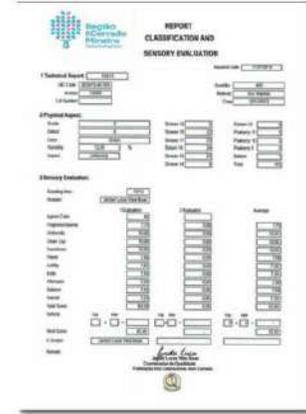


É emitido Certificado de Origem dos lotes

É emitido laudo SCA atestando a qualidade do café



É emitido Selo de Origem e Qualidade

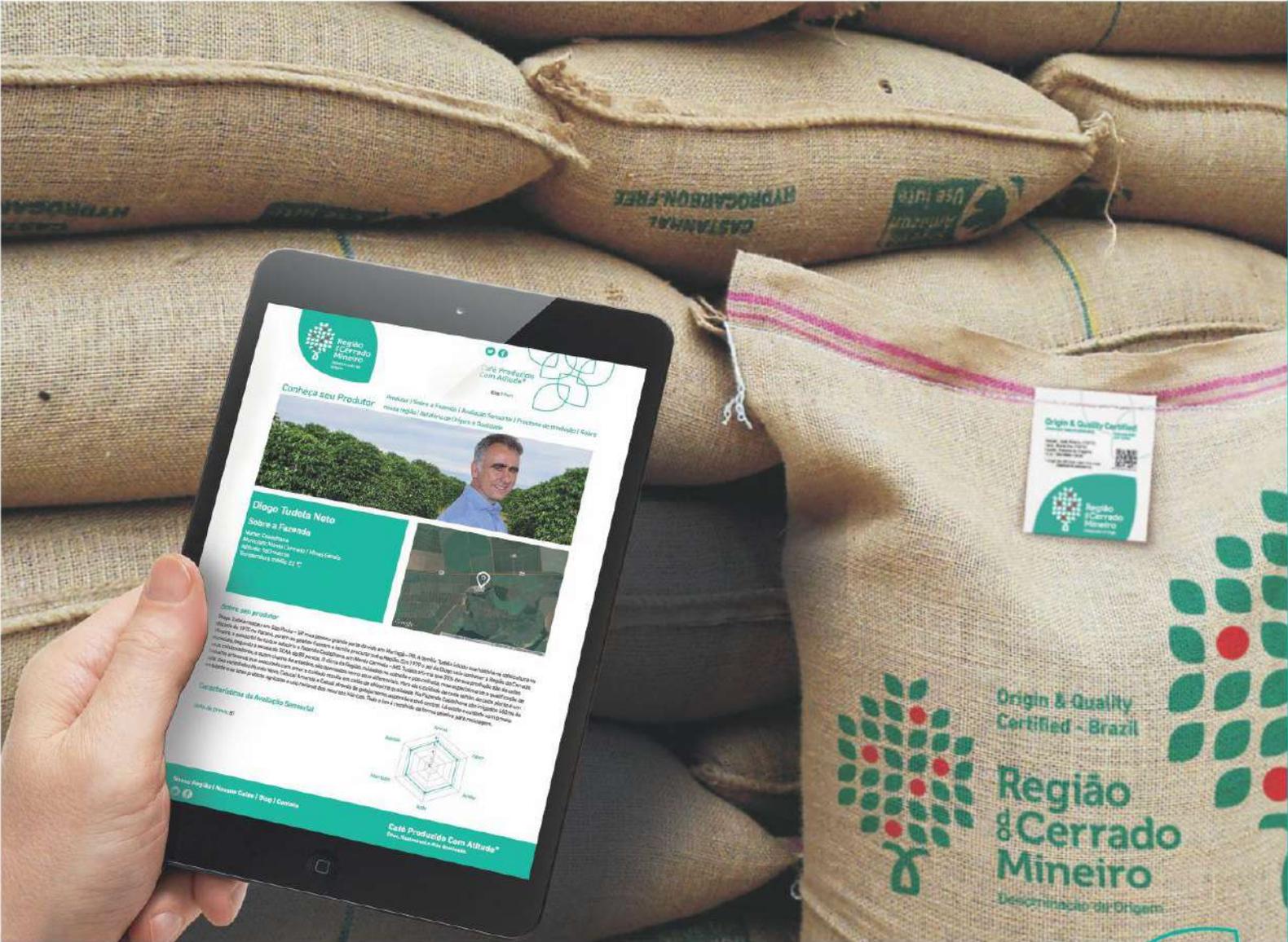


O café é envasado em Sacaria Oficial devidamente selada.

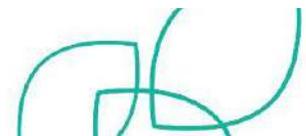
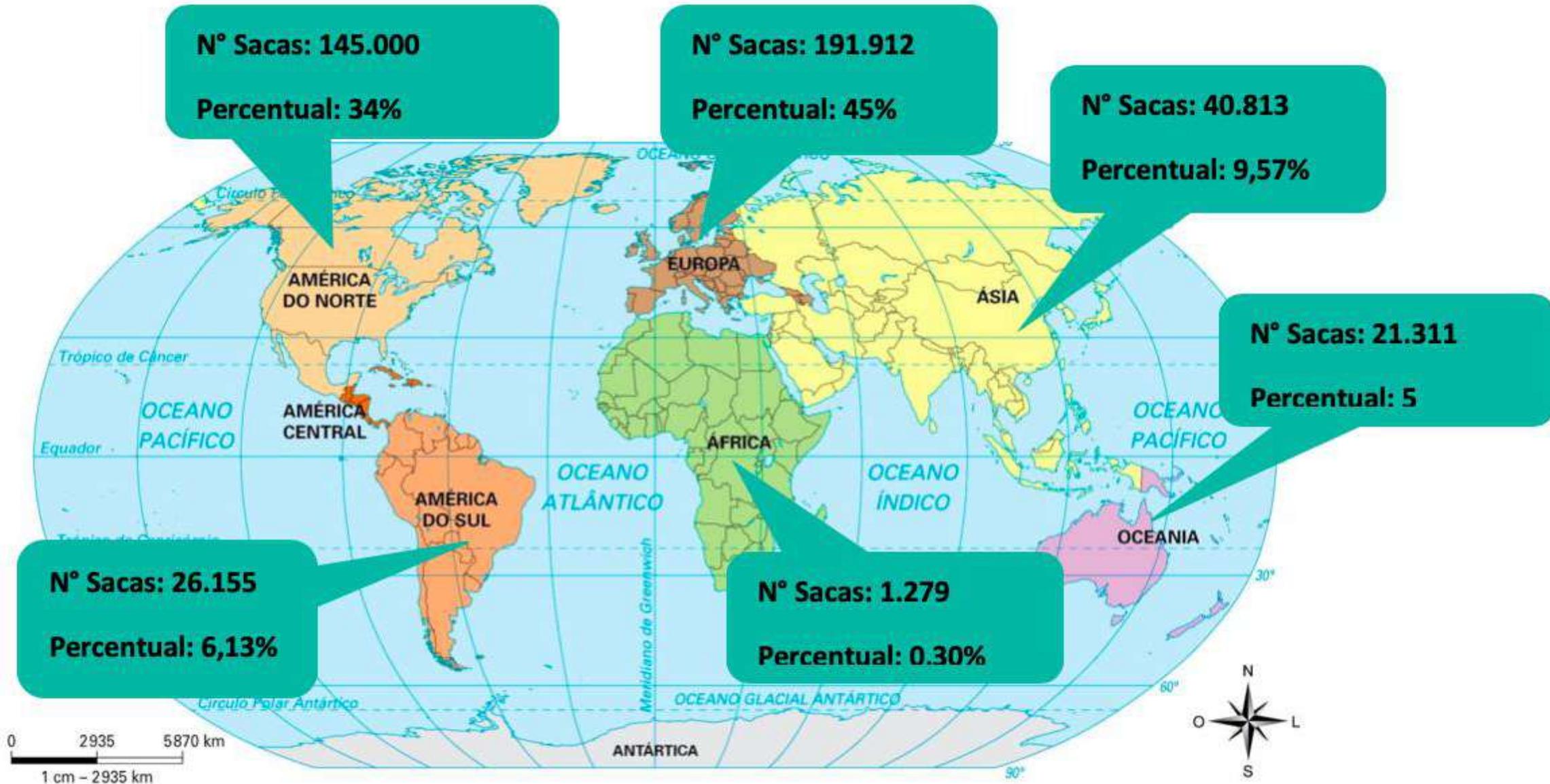


3.

Tela de Rastreabilidade

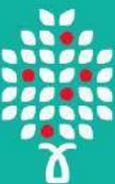
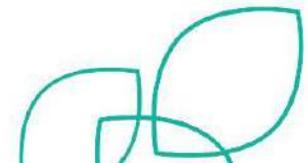


Total de Sacas com Denominação de Origem 2015 à 2020: 426.470 Sacas distribuídas em:

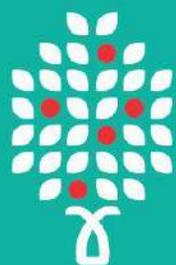


Para futuro, em análise...

- Finger Print
- BloockChain



Café Produzido com Atitude®.



Região
do Cerrado
Mineiro

Denominação de Origem

Federação dos
Cafeicultores
do Cerrado

www.cerradomineiro.org