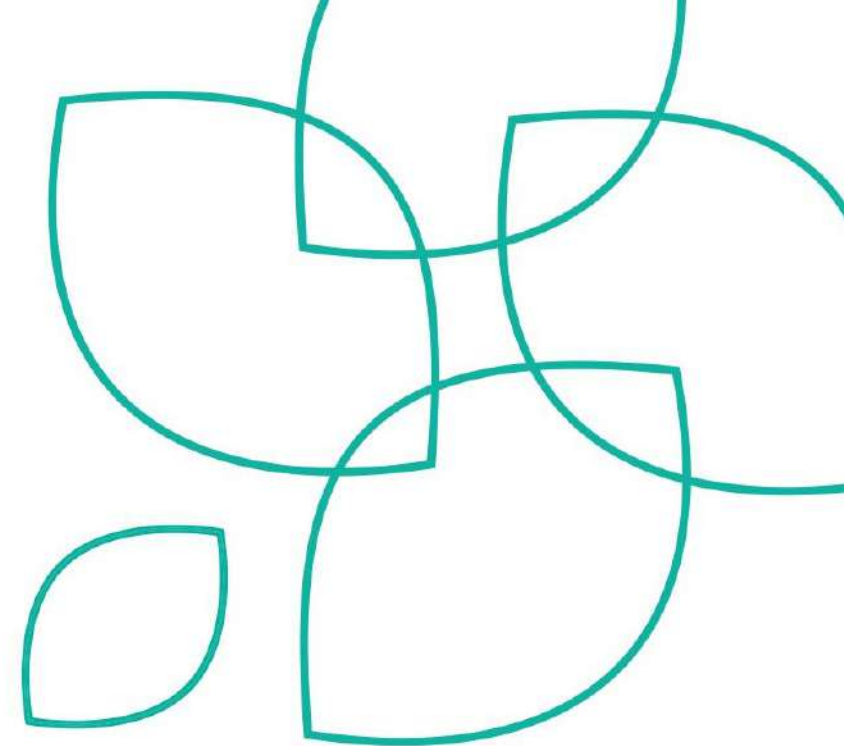


Estrutura, Procedimentos de Controle e Rastreabilidade da Denominação de Origem Região do Cerrado Mineiro



Federação dos
Cafeicultores
do Cerrado

Juliano Tarabal
24 de junho, Brasília/DF.

Agenda

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



1

Região do Cerrado Mineiro - D.O.



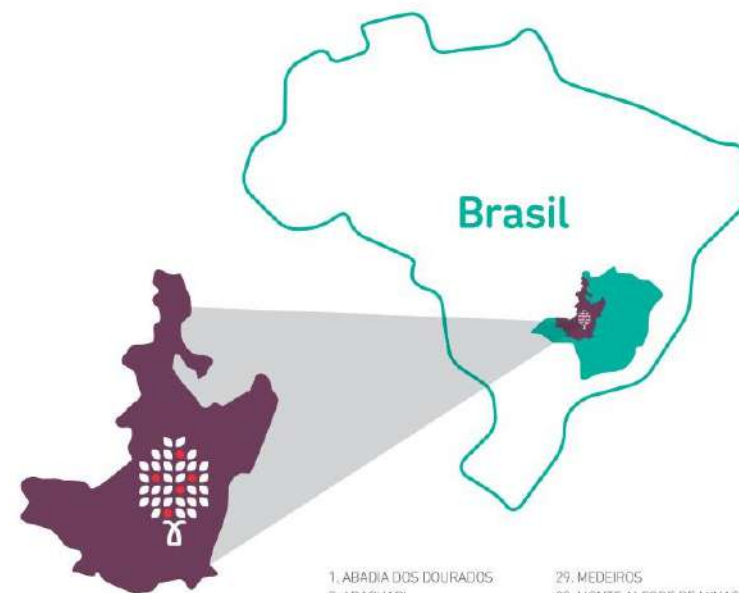
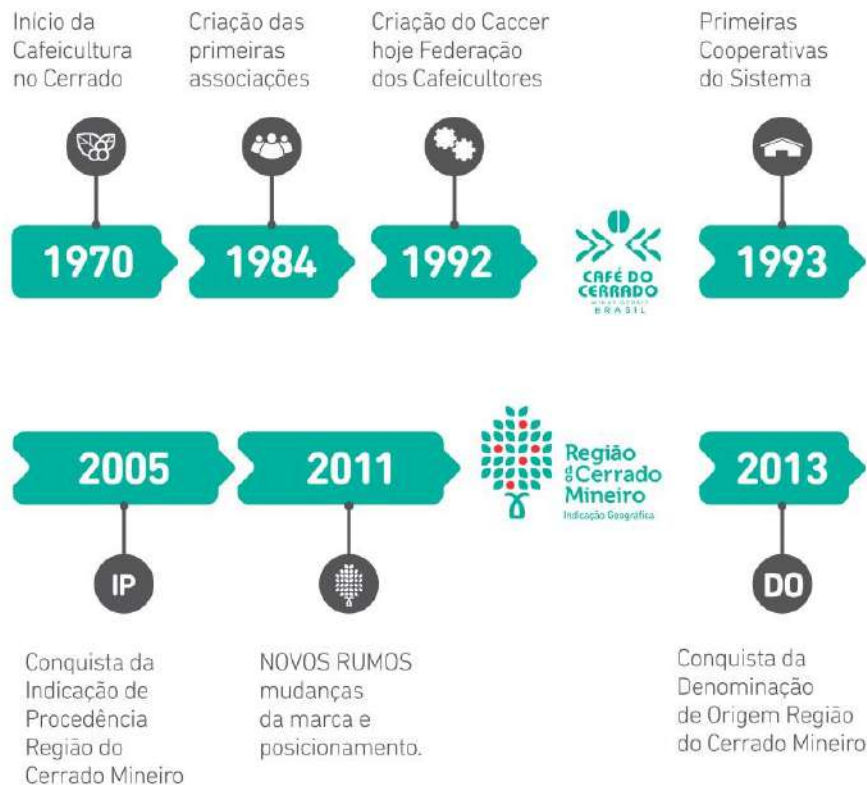
Café Produzido com Atitude[®]

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. COROMANDEL
15. CÔRREGO D'ANTA
16. CRUZEIRO DA FORTALEZA
17. DOURADOQUARA
18. ESTRELA DO SUL
19. GRUPIARA
20. GUARDA-MÓR
21. GUIMARÃNSIA
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. UNAÍ
54. VARZÃO DE MINAS
55. VAZANTE

Dados da Região do Cerrado Mineiro



Quantidade
de municípios:
55



Cafeicultores:
4.500



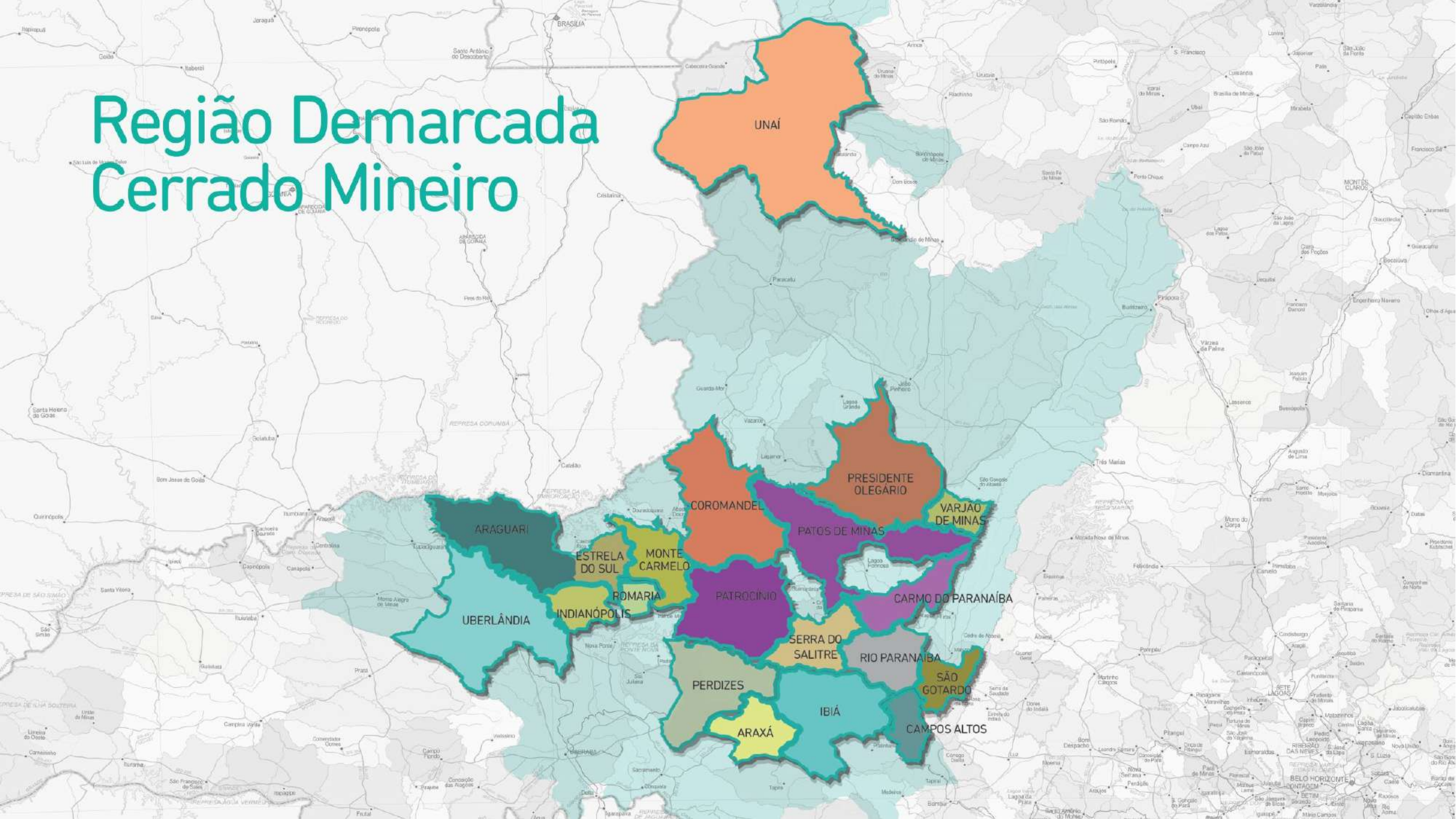
234 mil
hectares de área
em produção



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.



2

Estrutura

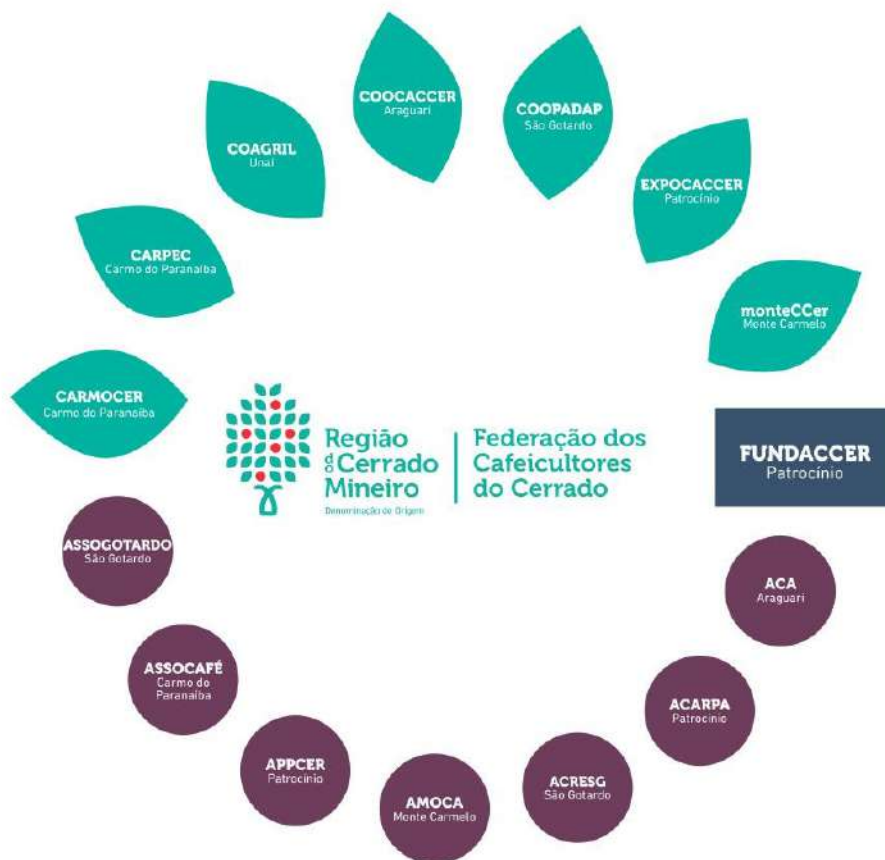


Sistema Organizacional

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;



Coffea 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 Cafecultores do Cerrado garante a qualidade e a origem deste genuíno café da Região do Cerrado Mineiro produzido nas características abaixo:

Nome: _____

Fazenda: **2** YVBEHRE 000001

Município: _____ Altitude: **00** 000

Quantidade: **2** 0 Saca: **00000**

Variedade: **0** 000 00 Processo: _____

Tipos e Processos: **00** 100000 Estada: **0**

Destino: **0** Nº/CD: **0000**

Observações: _____

Trava para evitar falsificações em fronteiras internacionais

Região do Cerrado Mineiro

QR code

REPORT CLASSIFICATION AND SENSORY EVALUATION

1 Technical Report

Doc Code: _____ Quantity: _____
Lot: _____ Weight: _____
Lot Number: _____

2 Physical Aspects

Moisture	_____	Moisture (2)	_____	Moisture (3)	_____
Color	_____	Color (2)	_____	Color (3)	_____
Size	_____	Size (2)	_____	Size (3)	_____
Foreign Matter	_____	Foreign Matter (2)	_____	Foreign Matter (3)	_____
Other	_____	Other (2)	_____	Other (3)	_____

3 Sensory Evaluation

Attributes	1 (Average)	2 (Average)	3 (Average)
Appearance	_____	_____	_____
Color	_____	_____	_____
Uniformity	_____	_____	_____
Consistency	_____	_____	_____
Flavor	_____	_____	_____
Body	_____	_____	_____
Balance	_____	_____	_____
Clarity	_____	_____	_____
Aftertaste	_____	_____	_____
Quality	_____	_____	_____

Final Score: _____

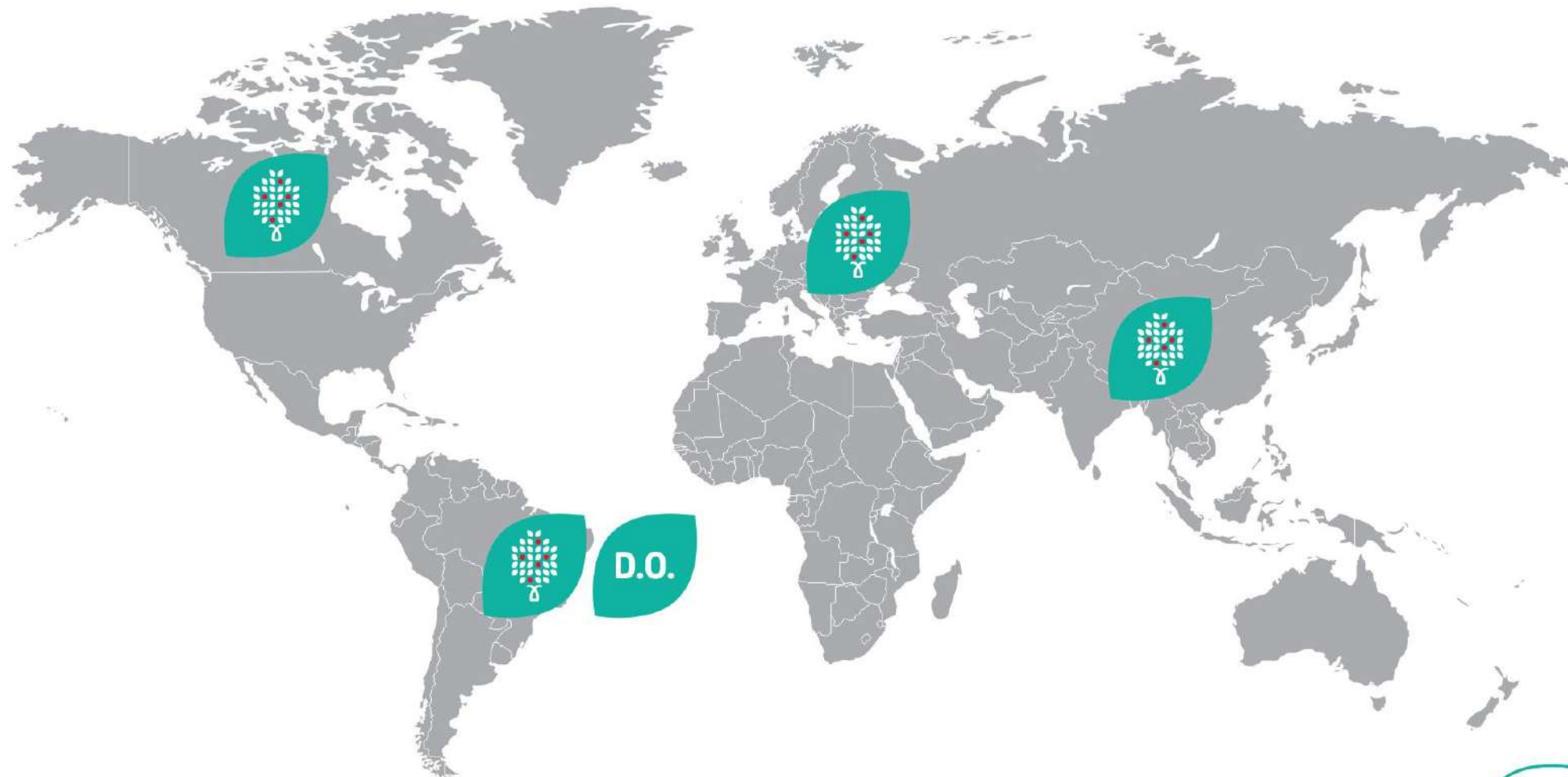
Signature: _____



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



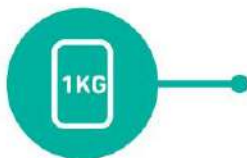
3º Passo



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



Aprovada

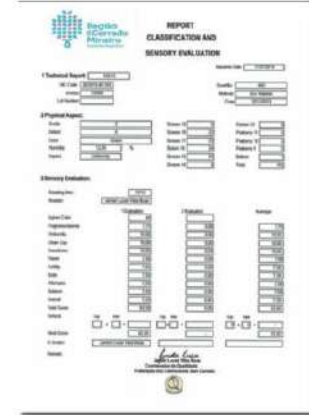


É emitido Certificado de Origem dos lotes

É emitido laudo SCA atestando a qualidade do café



É emitido Selo de Origem e Qualidade

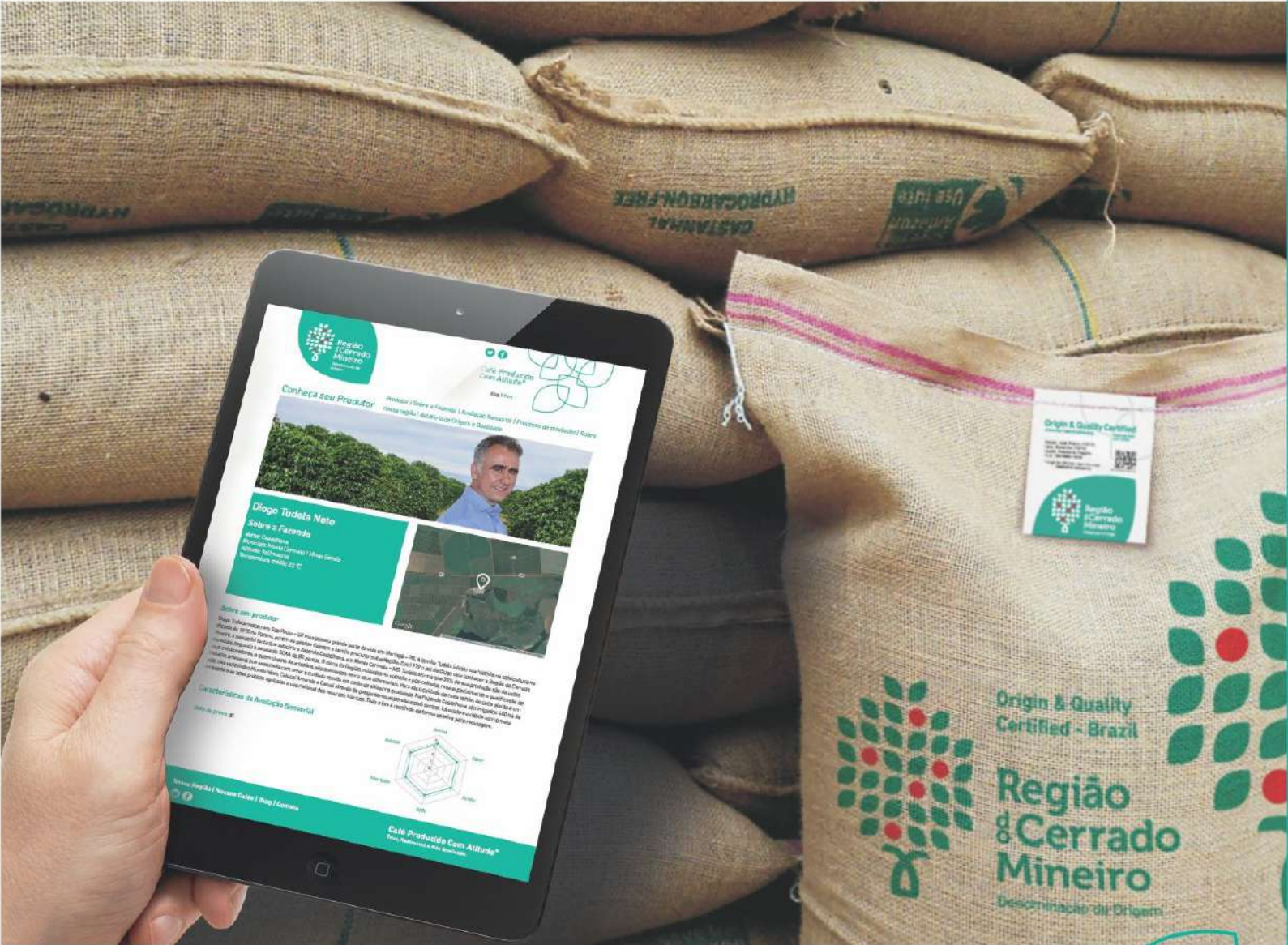


O café é envasado em Sacaria Oficial devidamente selada.



3.

Tela de Rastreabilidade



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