

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP) “ESPÍRITO SANTO” PARA O CAFÉ CONILON (*Coffea canephora*)

Wellington Braidá Marré¹; Aymbiré Francisco Almeida da Fonseca²

Resumo – As tendências dos mercados apontam cada vez mais para o aumento da qualidade e da garantia de segurança nutricional e alimentar como exigência comercial para produtos agropecuários. Têm-se alcançado avanços importantes nesses últimos anos com as Indicações Geográficas (IG), que atestam determinados padrões de qualidade pré-estabelecidos e, assim, podem se constituir em uma adequada opção de atividade rural pautada nos critérios de sustentabilidade. O objetivo deste trabalho é descrever o processo de registro da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para o Café Conilon produzido no Estado do Espírito Santo. O café conilon, com sua adoção em pequenas, médias e grandes lavouras de propriedades dispersas por todo o Estado, transformou-se em uma das mais expressivas atividades econômicas e sociais. A cafeicultura do conilon ocupa lugar especial na história, cultura, e economia nos municípios capixabas. A produção, associada à produtividade, coloca o Espírito Santo em posição de destaque na produção nacional e internacional dessa espécie. A área geográfica para a produção de café conilon da IP corresponde aos limites geopolíticos do Estado do Espírito Santo. O usuário da IP deverá obedecer às Boas Práticas Agrícolas. O café deverá ser submetido à avaliação organolépticas. A certificação para o produto café conilon como IP, além de promover o desenvolvimento regional, poderá, com o passar do tempo, proporcionar também mudanças culturais na região capazes de favorecer a ampliação das interações entre os cafeicultores envolvidos e entre estes com os demais elos da cadeia, tornando o ambiente produtivo cada vez mais profícuo.

Palavras-chaves: Indicação Geográfica. Conilon. Procedência. Notoriedade. Qualidade.

INDICATION OF SOURCE “ESPÍRITO SANTO” FOR CONILON COFFEE (*Coffea canephora*)

Abstract – Market trends lead to higher standards for better quality in agricultural products that ensure nutritional and food security. Important advances have been achieved with Geographical Indications (GI), which indicate predetermined quality standards, and thus may constitute an appropriate option for rural activities based on sustainability criteria. This paper aims to describe the registration process of the Indication of Source “ESPÍRITO SANTO” for Conilon Coffee produced in Espírito Santo. Conilon coffee, grown in small, medium, and large farms spread throughout the territory of Espírito Santo, has become one of the most expressive local economic and social activities. Conilon coffee farming represents a significant factor in the history, culture, and economy of many cities in Espírito Santo. The production, associated with productivity, places the state of Espírito Santo in a national and international prominent position. The geographical area for the production of conilon coffee with this Indication of Source corresponds to the geopolitical limits of the state of Espírito Santo. Those who will use the Indication of Source must comply with Good Agricultural Practices. They must submit the coffee to organoleptic evaluation. The certification for the conilon coffee product as an Indication of Source may promote regional development and provide local cultural changes capable of favoring the expansion of interactions between the coffee growers involved and the other links in the chain, making the productive environment increasingly fruitful.

Keywords: Geographical Indication. Conilon. Origin. Notoriety. Quality.

¹ Engenheiro-agrônomo, M.Sc. Agricultura Tropical, Extensionista do Incaper, marre@incaper.es.gov.br

² Engenheiro-agrônomo, D.Sc. Fitotecnia, Pesquisador Voluntário do Incaper

INTRODUÇÃO

O Espírito Santo é o segundo maior produtor brasileiro de café, ocupando a primeira posição na produção de café conilon (*Coffea canephora*), correspondente, na média dos últimos anos, a de 70% da produção total do país. Ocupa também a posição de terceiro maior produtor nacional de café arábica (*Coffea arabica*), depois de Minas Gerais e São Paulo. No Estado, a cafeicultura está presente em 76.110 propriedades, das quais 26.592 são de café arábica e 49.518 de café conilon, com envolvimento de cerca de 130 mil famílias, gerando aproximadamente 400 mil postos de trabalho diretos e indiretos. Com isso, a cafeicultura se constitui na base econômica dos municípios produtores e responde por cerca de 40% do valor da produção agropecuária do Estado (PEDEAG 3, 2016; SILVA *et al.*, 2017). Na safra 2020, foram produzidas 13,958 milhões de sacas, sendo 9,193 milhões de conilon e 4,765 milhões de arábica, com área total de 437.024 hectares (CONAB, 2020).

As tendências dos mercados interno e externo apontam cada vez mais para o aumento da qualidade e da garantia de segurança nutricional e alimentar como exigência comercial para produtos agropecuários. Assim, a produção de forma sustentável se torna requisito decisivo na relação com consumidores, que estão cada vez mais atentos aos processos produtivos que cumpram as normas sanitárias, ambientais e das relações sociais/trabalhistas (MARTINS; FONTES; FORNAZIER, 2011).

À medida que os cafeicultores alcançam a produção de alimentos que se distingam entre os demais por sua qualidade, originados de determinadas regiões geográficas diferenciadas pelo ambiente ou por sua gente, e produzidos respeitando-se os cuidados ambientais, geram benefícios à sociedade como um todo e, com isso, favorecem o reconhecimento e a valorização do produto, proporcionando mais sustentabilidade aos sistemas produtivos.

O novo formato de mercado de alimentos tem exigido novas ferramentas com estratégias para aten-

der à demanda exigente por qualidade sustentável. Avanços importantes têm sido alcançados nesses últimos anos com as Indicações Geográficas (IG), que atestam determinados padrões de qualidade pré-estabelecidos e, assim, podem se constituir em uma adequada opção de atividade rural pautada nos critérios de sustentabilidade.

O objetivo deste trabalho é descrever o processo de registro da IG para Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para o Café Conilon produzido no Estado. O registro inclui regulamento de uso, normas de produção, constituição de conselho regulador, descrição do produto, representação gráfica, delimitação geográfica, entre outros.

Há duas formas de IG segundo o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI, 2018) em sua Resolução nº 95/2018: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). No caso da IG, considera-se IP o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como o centro de extração, produto ou fabricação de determinados produtos ou de prestação de determinados serviços.

Com o registro da Identificação Geográfica (Indicação de Procedência), será protegida a proveniência e reconhecido oficialmente o produto pelas suas características. Dessa forma, busca-se a valorização do produto, além da melhoria das condições de sua comercialização. A IG consiste em um fator importante para a geração de benefícios para os cafeicultores do Espírito Santo. À medida que o selo desta IP vai se consolidando, passa a remeter o consumidor às principais características do produto, conferindo outra dimensão à atividade quando ela se torna reconhecida pela qualidade do produto lá obtido (DUTRA NETO *et al.*, 2017).

O CAFÉ CONILON DO ESPÍRITO SANTO

A trajetória centenária do café conilon se iniciou em terras capixabas, no ano de 1912, pelo então Governador do Estado, Jerônimo Monteiro. Segundo Sil-

va *et al.* (2007) e Merlo (2012), o processo de expansão e desenvolvimento da cultura do conilon veio pelo esforço de se criar alternativas de renda para os agricultores diante da ação devastadora imposta pelo Programa Federal de Erradicação dos Cafezais ocorrido no período de 1963 a 1967, dizimando 80% das lavouras de café arábica nas regiões mais quentes e baixas. A evolução da atividade no Estado foi também estimulada pelo surgimento do café solúvel e pela consolidação e crescimento da indústria de café solúvel com o passar dos anos, além da ampliação do uso do conilon em misturas (*blends*) com o café arábica (TRISTÃO, 1995) e (FERRÃO, 2004).

Diante do cenário, o café conilon passou a representar uma excelente alternativa aos cafeicultores das regiões mais quentes e secas do Estado, inaptas ao cultivo do café arábica (DADALTO; BARBOSA, 1997; FONSECA *et al.*, 2004), justamente aquelas áreas que foram objeto da política de erradicação, que marcou profundamente a agricultura capixaba.

Desde a sua introdução em território capixaba, até os dias atuais, a trajetória do café conilon está especialmente ligada a diversos fatores, entre os quais: a iniciativa do governante do Espírito Santo à época (1912); a persistência dos pioneiros na atividade e o empreendedorismo das lideranças rurais; o apoio do segmento industrial; o conjunto de tecnologias e inovações geradas pela pesquisa pública e privada; a integração de órgãos e instituições públicas e privadas; os serviços de assistência técnica e extensão; e, principalmente, o talento, a vocação e o perfil empreendedor dos cafeicultores capixabas.

Por isso, o café conilon do Espírito Santo, com sua adoção em pequenas, médias e grandes lavouras de propriedades dispersas por todo o território capixaba, transformou-se em uma das mais expressivas atividades econômicas e sociais do Estado, sendo cada vez mais utilizado, tanto puro como em *blends* com café arábica torrado e moído, no solúvel e em cafés expressos, além de outras formas contemporâneas de consumo de cafés especiais, conquistando espaços e atraindo sobremaneira a atenção dos principais segmentos do café no mundo.

CARACTERIZAÇÃO DO ESTADO PARA A PRODUÇÃO DE CAFÉ CONILON QUE SE ENQUADRE COMO PROVENIENTE DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “ESPÍRITO SANTO”

A cafeicultura do conilon do Espírito Santo ocupa lugar especial na história, cultura, paisagem e economia de mais de 80% dos municípios capixabas. A produção de 9,19 milhões de sacas, associada à produtividade média de 34 sacas por hectare, coloca o Estado em posição de destaque na cafeicultura nacional e internacional dessa espécie (CONAB, 2020). Em 2019, quando a produção brasileira dessa espécie alcançou o recorde de 15.013 milhões de sacas beneficiadas, somente o Espírito Santo foi responsável pela produção de 10.496 milhões de sacas, tendo sido a maior produção já alcançada no Estado.

O Espírito Santo vem se destacando por sua liderança na produção do café conilon. Em 2020, o parque cafeeiro de conilon do Estado contava com 884 milhões de plantas, computando-se as áreas em produção e em formação, estendendo-se por 64 municípios situados nas regiões quentes e com altitudes predominantes inferiores a 500 m. São estimados cerca de 50 mil propriedades e 273,7 mil hectares cultivados, sendo 248,9 mil hectares em produção e 24,8 mil hectares em formação (CONAB, 2021). Calcula-se que aproximadamente 78 mil famílias estejam envolvidas somente no setor de produção rural.

Entre 1993, quando o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) disponibilizou as primeiras tecnologias para o cultivo do café conilon, e 2020, a produção e a produtividade da espécie no Estado cresceram em 225,42% e 371,85%, respectivamente. Uma verdadeira revolução tecnológica sem precedentes na agricultura, com índices jamais alcançados em qualquer outra atividade em período semelhante.

O café conilon é de grande importância para a economia estadual, representando cerca de 33% da renda rural e chegando a ser essencial para muitos municípios onde é cultivado. Com um parque cafeeiro composto de 77,43% de café conilon, a atividade se constitui na principal fonte de geração e distribuição

de emprego e renda para mais da metade dos municípios do Estado.

É importante destacar que o arranjo produtivo do café conilon do Espírito Santo apresenta-se como um dos mais dinâmicos, representativos e bem-sucedidos no Estado, contando com adequada e eficiente organização institucional que envolve tanto os elos de produção primária, pesquisa e extensão quanto os relacionados à comercialização, beneficiamento e exportação.

Os avanços do café conilon capixaba é reflexo de esforços conjuntos realizados em diversas áreas aliando planejamento à prática e trabalho sério e empreendedor do cafeicultor que vem incorporando de forma dinâmica os conhecimentos gerados pela pesquisa científica e o incentivo da indústria.

Na última década, pode-se observar uma expressiva revolução nos padrões de qualidade do café conilon do Espírito Santo, fruto de um forte trabalho continuado de conscientização e emprego das Boas Práticas Agrícolas nos tratamentos culturais dos cafezais, sobretudo, nos processos de colheita e processamento dos grãos, promovido pelas instituições públicas e privadas ligadas ao setor rural estadual. Significativos investimentos estão sendo realizados para trabalhar o conceito de qualidade do café conilon, com objetivo de manter os mercados nacionais e internacionais já conquistados, e promover a melhoria da rentabilidade na atividade.

CARACTERIZAÇÃO E DESCRIÇÃO DO PRODUTO APTO A RECEBER O SELO “ESPÍRITO SANTO” PARA CAFÉ CONILON

O produto da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” é o café da espécie *Coffea canephora* nas seguintes condições: em grãos verdes (café cru); industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído; e café solúvel.

O café conilon em média apresenta 2,2% de cafeína, quase o dobro da média da cafeína do café arábica. Possui sabor e aroma característicos, apresentando sabor mais amargo em comparação com o café arábica, com 3% a 7% de açúcares. É cultivado principalmente em regiões com temperaturas mais elevadas, com média entre 22 °C e 26 °C, e normalmente em al-

titudes de até 450 m, sendo cada vez mais frequente o seu cultivo em altitudes entre 450 m e 650 m.

O cafeeiro conilon é de um porte elevado. Os frutos possuem variados tamanhos, formatos e cores. O tamanho pode variar de grande, médio a pequeno, enquanto o formato varia entre arredondados ou compridos (também designados como ‘canoinhas’, se mais oblongos). Já a cor varia entre rosa-claro e vermelho-escuro. Os grãos possuem endosperma verde-claro, cobertos com uma película de cor marrom, são ricos em cafeína e têm elevado teor de sólidos solúveis. O fruto de café é uma drupa, normalmente com duas sementes, que são plano-convexas (sementes chatas), desde que não haja abortamento de um lóculo, em cujo caso originam-se sementes arredondadas, chamadas de ‘mocas’.

Em relação à produtividade, o conilon tem uma capacidade de produção muito maior que a do arábica, além de possuir grãos menores, com a polpa menos espessa. Depois dos grãos já beneficiados, é possível perceber uma diferença na cor dos grãos, pois o café conilon possui uma pigmentação mais escura que os grãos do café arábica. Essa diferenciação da cor se deve ao fato de que, após beneficiados, os grãos do café conilon mantêm a película aderente ao grão, ao passo que o café arábica solta mais facilmente essa película, além do fato de que a película mencionada é de coloração prateada (película prateada) no café arábica e marrom no café conilon.

O café conilon possui diferentes perfis sensoriais conforme as condições microclimáticas e o processamento de pós-colheita. É produzido a partir do nível do mar até altitudes que atualmente chegam a 700 m, conforme referendado por Taques e Dadalto (2017). Em altitudes menores, o conilon apresenta frequentemente sabores achocolatados e amendoados e são, de maneira geral, mais encorpados. Em altitudes mais elevadas, tende a apresentar também características exóticas, florais e frutadas, conferindo ao produto perfis sensoriais mais complexos.

A uniformidade de maturação, o plantio em linha e a colheita em época correta têm proporcionado o descascamento de mais de 80% dos frutos e a produção de cafés superiores. Muitos desses cafés têm sido vencedores em concursos de qualidade, nos âmbitos municipal, estadual, nacional.

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DE CAFÉ DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “ESPÍRITO SANTO”

A área geográfica para a produção de café conilon da IP “ESPÍRITO SANTO” corresponde aos limites geopolíticos do Estado do Espírito Santo em sua totalidade (Figura 1).

A adesão ao uso do selo da IP “Espírito Santo” é de caráter espontâneo e voluntário. Os produtores de café conilon cuja produção for originada de propriedades localizadas dentro da área geográfica definida e que cumpram na íntegra os requisitos estabelecidos (Normas Técnicas) para esta IG podem reivindicar sua utilização desde que em harmonia com a instituição detentora da IP em questão.

ENTIDADE GESTORA DA IG

A entidade solicitante da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para o Café Conilon se denomina Federação dos Cafés do Estado do Espírito Santo (Fecafés), que é regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu estatuto social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins.

É de responsabilidade da Fecafés, na qualidade de substituto processual do reconhecimento formal da IG concedida pelo INPI, manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento dos lotes de café conilon reconhecidamente enquadrados na IP em questão e das unidades produtoras que participam do processo para permitir

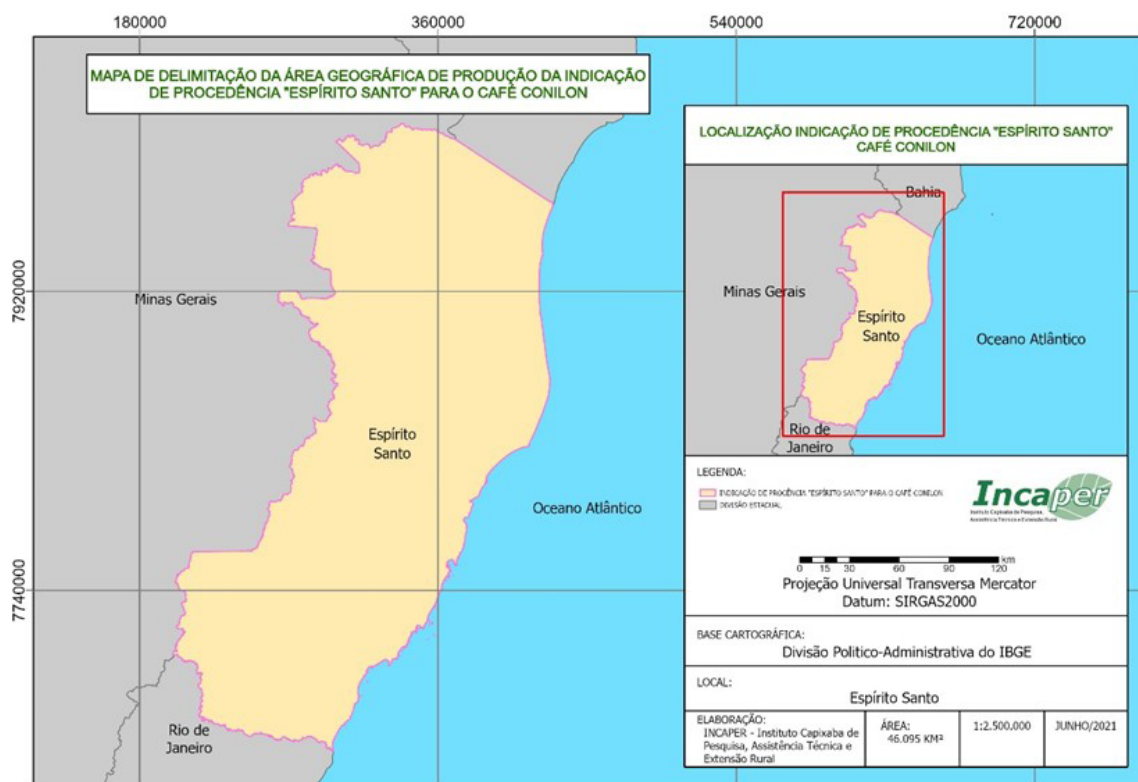


Figura 1 – Mapa de delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para o Café Conilon.

Fonte: Elaborado por Wanderson Alves.

ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

No desenvolvimento de suas atividades, a Fecafés, substituta processual para a Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para o Café Conilon, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva do café conilon do Espírito Santo e representar os interesses dos produtores.

COMITÊ GESTOR E ENTIDADES APOIADORAS

O Comitê Gestor para estruturação da IG foi organizado pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Espírito Santo (Sebrae/ES), em conjunto

com diversos parceiros, como a Secretaria da Agricultura e Pesca do Estado do Espírito Santo (Seag), Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Embrapa Café, Instituto Federal do Espírito Santo, Sindicato e Organização das Cooperativas Brasileiras do Espírito Santo (OCB – ES), Ministério da Agricultura (Mapa), Centro de Desenvolvimento Tecnológico do Café (Cetcaf), Sicoob – ES, com consultoria do Instituto de Inovação e Tecnologias Sustentáveis (Inovates), e também pela Federação dos Cafés do Estado do Espírito Santo (Fecafés), que é a representante das cooperativas e dos produtores de conilon perante o INPI, além de responsável pela gestão dessa IG, haja vista a importância da integração socioeconômica por meio de cooperação e ações coletivas (PEREIRA; LOURENZANI; WATANABE, 2018).



Figura 2 – Calendário de encontros do Comitê Gestor do ano de 2018.

Fonte: Inovates.

Tendo em vista que o empoderamento das pessoas é condição primordial para o sucesso das iniciativas coletivas, O Comitê Gestor para estruturação da IG foi criado a partir da representação dos cafeicultores e das entidades citadas anteriormente. Esse Comitê recebeu forte apoio do Inovates, que se responsabilizou pela coordenação das sucessivas reuniões, nas quais fizeram uso de metodologias específicas que promoveram a discussão em torno de um objetivo comum e a implantação de ferramentas específicas relacionadas à propriedade intelectual para o desenvolvimento progressivo e transformador do território em questão (Figura 3).



Figura 3 – Encontro realizado em agosto de 2019, no Município de São Mateus-ES.

Fonte: Alexandre Costa Ferreira (OCB – ES).

Foram montados os processos, contendo os documentos necessários para subsidiar o pedido de reconhecimento da IG no INPI. Após o reconhecimento da IG, novos estudos serão sempre importantes para embasar o gerenciamento do processo de certificação (BEZERRA; NASCIMENTO JÚNIOR, 2015).

Com o fim dos trabalhos do Comitê Gestor, a solicitação de registro da IG foi realizada pela Fecafês em janeiro de 2020, e a concessão foi dada e publicada pelo INPI em maio de 2021. A publicação do INPI conclui a

comprovação de que o nome geográfico Espírito Santo se tornou conhecido pela produção de café conilon.

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA USO DO SELO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “ESPÍRITO SANTO” PARA O CAFÉ CONILON

O usuário da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para o Café Conilon deverá apresentar Termo de Compromisso, a ser definido no plano de controle da IG pelo Conselho Regulador, no qual se compromete a cumprir integralmente a legislação brasileira vigente, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhista, responsabilizando-se em obedecer às chamadas Boas Práticas Agrícolas ao longo de todo o processo produtivo.

O café deverá ser submetido à avaliação organoléptica, ou seja, física e sensorial. Na avaliação sensorial da bebida, deve apresentar a pontuação mínima de 78 pontos segundo a metodologia *Fine Robusta Coffee Standards and Protocols*, desenvolvida pela *Coffee Quality Institute (CQI)* e *Ugandan Coffee Development Authority (UCDA)*.

Para receber o selo da referida Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para o Café Conilon, o produto precisa ter atendido às exigências contidas no Caderno de Especificações Técnicas, além de alcançar os padrões mínimos de qualidade de bebida estabelecidos *a priori* e aprovados na avaliação sensorial a ser realizada pela equipe de degustadores credenciados pelos gestores da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para o Café Conilon. A amostra de café analisada deve apresentar as seguintes características na avaliação sensorial: livre de mofo (visual e olfativo), livre de gosto de fermentação (ardido) e fumaça (fogo direto); e na avaliação física: umidade entre 11% e 12,5%, máximo de 0,5% de impurezas extrínsecas, peneira mínima de 13 com o máximo de 5% de vazamento e classificação, no mínimo, como Café TIPO 6 (tabela COB — Classificação Oficial Brasileira). Caso a metodologia *Fine Robusta Coffee Standards and Protocols* seja extinta ou caia em desuso, o Conselho Regulador da Fecafês definirá outro mecanismo de avaliação dos cafés.

CONSELHO REGULADOR DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “ESPÍRITO SANTO” PARA O CAFÉ CONILON

A Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para o Café Conilon é regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários, pré-definidos pela maioria de associados votantes, em coro de assembleia constituída da Fecafés. Os membros do Conselho Regulador serão constituídos pelos associados da Fecafés que representam as partes do segmento do produto e também por representantes das instituições de pesquisa, extensão e ensino, nomeados pelas respectivas instituições conselheiras, seus respectivos suplentes e/ou substitutos. O número de integrantes do Conselho Regulador será estipulado pelo estatuto social da Fecafés, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais. Esse conselho é responsável pela edição e aperfeiçoamento do plano de controle da IG, assim como pela supervisão constantemente com produção de provas materiais, que evidenciem o descumprimento dos artigos e normas, quando for o caso.

REPRESENTAÇÃO GRÁFICA E FIGURATIVA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “ESPÍRITO SANTO” PARA O CAFÉ CONILON

Ter etiquetas é uma das condições para registro de IGs quando se tratar de representação gráfica ou figurativa da denominação geográfica ou de representação geográfica de país, cidade, região ou localidade do território.

Neste sentido, a representação figurativa (também denominada de selo) contendo o nome geográfico que se deseja proteger é essencial para se ter a exclusividade na utilização da IG, que passa a ser um elemento de valorização do produto que apresente as condições estabelecidas no ato do registro.

Na Figura 4, observa-se a representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para o Café Conilon, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado, a qual foi coordenada

pelo Conselho Regulador da Federação dos Cafés do Estado do Espírito Santo.



Figura 4 – Signo distintivo da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para o Café Conilon.

Fonte: Caderno de Especificações Técnicas (FECAFÉS, 2020).

Para ter o direito ao uso dos selos com o signo distintivo da Indicação de Procedência, não basta que a fazenda produtora esteja localizada na região. É preciso estar dentro dos padrões de qualidade nos quais a indicação geográfica se destaca. Portanto, os selos são símbolos que revelam valores do produto.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerando todo o histórico, documentação, tecnologias e reputação, foi comprovado que o nome geográfico “ESPÍRITO SANTO” se tornou conhecido pela produção de café conilon.

O Estado do Espírito Santo apresenta elementos que comprovam que a qualidade e as características do produto se devem exclusivamente ao meio geográfico. Portanto, as condições geográficas somadas às tecnologias aplicadas fazem com que o Espírito Santos se diferencie das demais regiões produtoras de café conilon do país, o que distingue o produto aqui obtido entre tantos outros, conferindo notoriedade à região, que, via de regra, concorre para a conquista de importante espaço comercial que o torna bastante procurado por suas características.

A certificação do “ESPÍRITO SANTO” para o produto CAFÉ CONILON como INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP), além de promover o desenvolvimento regional, poderá, com o passar do tempo, proporcionar também mudanças culturais na região em questão, capazes de favorecer a ampliação das interações entre os cafeicultores envolvidos e entre estes com os demais elos da cadeia, tornando o ambiente produtivo cada vez mais profícuo.

Diante do exposto, para que os cafeicultores envolvidos usufruam das vantagens possíveis com o reconhecimento da IP, é fundamental que se engajem efetivamente nesse propósito, que a organização detentora exerça uma gestão compartilhada, com acuidade e transparência e promova ampla integração entre os produtores, orientando-os adequadamente para que se motivem com vistas ao alcance do sucesso e evolução pretendidos com a conquista obtida e com a divulgação e o acolhimento dessa importante distinção.

REFERÊNCIAS

- BEZERRA, J. D. C.; NASCIMENTO JÚNIOR, J. R. S. do; A Indicação Geográfica (IG) sob o ponto de vista geográfico para o queijo de coalho do agreste de Pernambuco. Juiz de Fora, MG: **Revista Instituto Laticínios Cândido Tostes**, Juiz de Fora, MG, v. 70, n. 6, p. 326-337, nov./dez., 2015.
- COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB). **Acompanhamento da safra brasileira: café**. Brasília: Conab, v. 6, n. 3, set. 2020. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/safras/cafe>. Acesso em: 3 jun. 2021.
- COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB). **Acompanhamento da safra brasileira: café**. Brasília: Conab, v. 8, n. 2, maio 2021. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/safras/cafe>. Acesso em: 3 jun. 2021.
- DADALTO, G. G.; BARBOSA, C. A. **Zoneamento agroecológico para a cultura do café no Estado do Espírito Santo**. Vitória, ES: Seag, 1997. 28 p.
- DUTRA NETO, C.; UETANABARO, A. P. T.; OLIVEIRA, E.; SILVA, G. R. da; OLIVEIRA, D. P. de A.; SOUZA, E. Q. de. Indicação Geográfica do Planalto de Vitória da Conquista, denominação de origem para o café. **Revista Extensão & Cidadania**, Vitória da Conquista, BA, v. 4, n. 7, p. 103-114, jan./jun. 2017.
- FEDERAÇÃO DOS CAFÉS DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO (FECAFÊS). **Caderno de especificações técnicas da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para o café conilon**, 2020.
- FERRÃO, R. G. **Biometria aplicada ao melhoramento genético do café Conilon**. 2004. 256 f. Tese (Doutorado em Genética e Melhoramento) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG, 2004.
- FONSECA, A. F. A. da; FERRÃO, M. A. G.; FERRÃO, R. G.; VERDIN FILHO, A. C.; VOLPI, P. S.; ZUCATELI, F. **Conilon Vitória – ‘Incaper 8142’**: variedade clonal de café conilon. Vitória, ES: Incaper, 2004, 24 p. (Incaper. Documentos, 127).
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo Agropecuário 2017**. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-gropecuario/censo-agropecuario-2017>. Acesso em: 13 ago. 2019.
- INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPI). **Resolução INPI 095/2018**, de 28 de dezembro de 2018. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/assuntos/noticias/novas-normas-para-indicacoes-geograficas-entram-em-vigor/IN952018publicadanaRPI2504de02012019.pdf>. Acesso em: 26 jul. 2020.
- MARTINS, D. dos S.; FONTES, J. R. M.; FORNAZIER, M. J. Protocolos de produção e de certificação do mamão no Brasil. In: SIMPÓSIO DO PAPAYA BRASILEIRO, 5., 2011. **Anais [...]**. Cruz das Almas-BA: Embrapa, 2011.
- MERLO, P. M. S. **Conilon Capixaba: 100 anos de desafios, crescimento e inovação**. Vitória, ES: Bumerangue Produção de Comunicação, 2012. 99 p.
- SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA (SEAG). **PEDEAG 3 2015-2030: Espírito Santo sustentável**. Vitória, ES: SEAG, 2016. 199 p.
- PEREIRA, M. E. B. de G.; LOURENZANI, A. E. B. S.; WATANABE, K. Indicações Geográficas como estratégia de desenvolvimento: o caso do Norte Pioneiro do Paraná. **Interações**, Campo Grande, MS, v. 19, n. 3, p. 515-528, jul./set. 2018.
- SILVA, A. E. S. da; COSTA, E. B. da; FERRÃO, R. G.; De MUNER, L. H.; FONSECA, A. F. A. da; FERRÃO, L. M. V. Geração, difusão e transferência de tecnologia. In: FERRÃO, R. G.; FONSECA, A. F. A. da; FERRÃO, M. A. G.; De MUNER, L. H. (Ed.). **Café conilon**. Vitória, ES: Incaper, 2007. p. 547-621.
- SILVA, A. E. S. da; MASO, L. J.; COSTA, E. B. da; BASSANI, L. A.; GALEANO, E. A. V. Importância econômica e social do café conilon no Estado do Espírito Santo. In: FERRÃO, R. G.; FONSECA, A. F. A. da; FERRÃO, M. A. G.; De MUNER, L. H. (Ed.). **Café conilon**. Vitória, ES: Incaper, 2017. p. 55-67.
- TAQUES, R. C.; DADALTO, G. G. Zoneamento Agroclimatológico para a cultura do café conilon no Estado do Espírito Santo. In: FERRÃO, R. G.; FONSECA, A. F. A. da; FERRÃO, M. A. G.; De MUNER, L. H. (Ed.). **Café conilon**. Vitória, ES: Incaper, 2017. p. 69-79.
- TRISTÃO, J. Perspectivas do mercado interno brasileiro de café. In: SIMPÓSIO ESTADUAL DO CAFÉ, 2., 1995, Vitória, ES. **Anais [...]**. Vitória, ES: Cetcaf, 1995. p. 36-42.