

RELATÓRIO TÉCNICO CONCLUSIVO:

VIABILIDADE DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
PARA O CAFÉ DO MACIÇO DE BATURITÉ



ORIENTANDO: ANGELO ERNANI FREITAS MAIA

ORIENTADORA: PROFA. DRA. GLÓRIA MARIA MARINHO SILVA

COORIENTADOR: PROF. DR. FRANCISCO FÁBIO CAVALCANTE BARROS

ANGELO ERNANI FREITAS MAIA

**RELATÓRIO TÉCNICO: VIABILIDADE DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O
CAFÉ DO MACIÇO DE BATURITÉ**

Relatório Técnico apresentado como requisito obrigatório para obtenção do título de Mestre em Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação – PROFNIT – Ponto Focal Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE.

Orientadora: Profa. Dra. Glória Maria Marinho Silva

Coorientador: Prof. Dr. Francisco Fábio Cavalcante Barros

FORTALEZA

2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Instituto Federal do Ceará - IFCE
Sistema de Bibliotecas - SIBI
Ficha catalográfica elaborada pelo SIBI/IFCE, com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

M217r Maia, Angelo Ernani Freitas.
RELATÓRIO TÉCNICO : VIABILIDADE DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O CAFÉ DO MACIÇO
DE BATURITÉ / Angelo Ernani Freitas Maia. - 2025.
41 f. : il. color.

Dissertação (Mestrado) - Instituto Federal do Ceará, Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual
e Transferência de Tecnologia para Inovação, Campus Fortaleza, 2025.
Orientação: Profa. Dra. Glória Maria Marinho Silva.
Coorientação: Prof. Dr. Francisco Fábio Cavalcante Barros.

1. Indicação Geográfica. 2. Café. 3. Maciço de Baturité. 4. Desenvolvimento Territorial. I. Título.
CDD 658.4063

RESUMO

Este relatório técnico visa avaliar a viabilidade de obtenção de Indicação Geográfica para o Café Sombreado do Maciço de Baturité-CE com base nos critérios legais da Lei 9.279/1996 e da Portaria INPI nº 04/2022. Por meio de pesquisa bibliográfica, documental e visita técnica à região, foi avaliado o atendimento aos critérios necessários à obtenção do selo de Indicação Geográfica para o café produzido no Maciço de Baturité. Os resultados indicaram que o café produzido na região reúne atributos que atendem aos requisitos de Indicação de Procedência e de Denominação de Origem. Concluiu-se pela viabilidade do registro de Indicação Geográfica para o café do Maciço de Baturité, tanto da espécie Indicação de Procedência quanto da Denominação de Origem, sendo mais assertivo, em um primeiro momento, a solicitação do reconhecimento como Indicação de Procedência, com possibilidade futura de transição para Denominação de Origem. Também foram recomendadas ações estratégicas voltadas à efetiva implantação e ao sucesso do selo pretendido, o qual contribuirá para a valorização da cafeicultura, o fortalecimento do turismo e o desenvolvimento socioeconômico sustentável da região do Maciço de Baturité.

Palavras-chave: Indicação Geográfica. Café. Maciço de Baturité. Desenvolvimento Territorial.

SUMÁRIO

01 Apresentação

02 Objetivo

03 Metodologia

06 Resultados

30 Conclusão

32 Recomendações

34 Referências

APRESENTAÇÃO

As Indicações Geográficas (IGs) são ferramentas de Propriedade Intelectual que têm por finalidade proteger produtos cuja qualidade ou reputação esteja vinculada à sua origem geográfica e, segundo a Organização Mundial da Propriedade Intelectual, estão entre os mecanismos mais eficazes de valorização de produtos tradicionais, especialmente aqueles cuja produção incorpora saberes locais, características ambientais únicas e reconhecimento coletivo.

Dentre vários produtos beneficiados com a valorização incorporada pela obtenção do título de Indicação Geográfica, o café ocupa lugar de destaque por sua diversidade sensorial, identidade territorial e valor de mercado. Dados da International Coffee Organization indicam que consumidores tem priorizado cafés de origem certificada, com produção sustentável e rastreabilidade garantida (ICO, 2023).

A opção pelo estudo do potencial de Indicação Geográfica para o café produzido no Maciço de Baturité se justifica em decorrência de que mesmo com a tradição do cultivo sombreado de café da espécie arábica na região do Maciço de Baturité remontando o século XIX, sendo reconhecida por suas condições edafoclimáticas favoráveis e pelo uso de técnicas agroecológicas preservadas por gerações de pequenos produtores, e de sua relevância histórica e cultural, o café da região ainda não conta com o selo formal de uma IG, e sua concessão tem potencial para promover o reconhecimento nacional e internacional do produto, estimular a organização da cadeia produtiva, fomentar o turismo e garantir maior retorno econômico aos produtores locais.

Este relatório técnico apresenta uma análise fundamentada sobre a viabilidade da solicitação de Indicação Geográfica para o café produzido na região do Maciço de Baturité, no estado do Ceará. Trata-se de um produto técnico-tecnológico vinculado à dissertação de mestrado desenvolvida no âmbito do Mestrado Profissional em Rede Nacional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação (PROFNIT), tendo como finalidade fornecer subsídios práticos à proteção de ativos intangíveis territoriais.

Diante desse panorama, este relatório compila os aspectos técnicos, históricos, culturais e ambientais que evidenciam o potencial do café do Maciço de Baturité para obtenção de uma IG, conforme os critérios estabelecidos pela Lei nº 9.279/1996 e pelas diretrizes operacionais do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

OBJETIVOS

OBJETIVO GERAL

Avaliar as potencialidades para o reconhecimento da Indicação Geográfica (IG) do café produzido na Região do Maciço de Baturité, no estado do Ceará

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar diagnóstico do café produzido na região do Maciço, com foco nos elementos necessários à solicitação do registro de IG;
- Apresentar os aspectos históricos e culturais da cafeicultura da Região do Maciço de Baturité;
- Identificar os atributos de qualidade, tipicidade, patrimônio cultural e tradição do café produzido na Região do Maciço de Baturité;
- Analisar alguns registros de Indicações Geográficas brasileiras, a fim de identificar estratégia aplicáveis ao café da região do Maciço de Baturité

METODOLOGIA

Para este trabalho foi utilizada como metodologia uma abordagem qualitativa, exploratória e descritiva, de natureza aplicada, objetivando analisar o potencial de reconhecimento de Indicação Geográfica para o café produzido na região do Maciço de Baturité, Ceará, baseando-se nos elementos que fundamentam o reconhecimento de uma IG, considerando a história, a tradição e o atual contexto da produção cafeeira na região do Maciço de Baturité.

Quanto aos Procedimentos Metodológicos foram realizados:

- **Pesquisa de Campo:**

Visita Técnica à Região do Maciço de Baturité: Realizada durante o dia 04 de janeiro de 2025, seguindo um instrumento de observação, onde foi planejado conhecer, sobretudo, diferentes estabelecimentos que compõem a história e cultura do café do Maciço de Baturité, a fim de que pudesse ser analisada de que forma a região é influenciada pela cafeicultura local e se há desenvolvimento de outras áreas como o turismo e gastronomia, nos Municípios visitados (Baturité, Guaramiranga e Mulungu);

- **Pesquisa Bibliográfica**

Contemplou desde artigos científicos, livros, revistas científicas, relatórios técnicos à teses e dissertações, utilizando como palavras-chave os termos: “Indicação Geográfica”, “Desenvolvimento”, “Indicação de Procedência”, “Denominação de Origem”, “Café”, “Cafeicultura”, “Terroir” e “Ceará”, nas bases acadêmicas Periódicos Capes, ScienceDirect, Scielo e Google Scholar.

Foram consultadas fontes nacionais e internacionais, como a INPI, SEBRAE, EMBRAPA, IPECE, WIPO, WTO e ICO. Atrelados aos termos principais, foram utilizados os termos secundários “História”, “Economia do café”, “Turismo”, “Valor Agregado”, “Maciço de Baturité” a fim de atender aos objetivos do estudo em comento, conhecendo as particularidades do potencial de IG para o produto café do Maciço de Baturité.

METODOLOGIA

- **Coleta e análise de dados**

Realizada por meio da análise de documentos oficiais, publicações acadêmicas, relatórios técnicos e visita técnica à região do Maciço de Baturité, onde os dados foram organizados e submetidos à técnica de Análise de Conteúdo, conforme os procedimentos propostos por Franco (2005), possibilitando uma interpretação sistemática, contextualizada e alinhada aos objetivos da pesquisa, obedecendo ao seguinte escopo:

1. Inicialmente foram analisados, à luz dos normativos atuais, quais seriam os critérios para obtenção do selo de IG;
2. Foi realizada a análise desses critérios voltados ao produto café da espécie arábica produzido na região do Maciço de Baturité;
3. Foram apresentados os resultados obtidos com a visita técnica realizada na região a fim de constatar a percepção da influência do café no cotidiano da cidade;
4. Realizada a análise de registros de IGs para o produto café no Brasil, a fim de constatar qual das espécies, se Indicação de Procedência ou Denominação de Origem, prevalece e quais os estados brasileiros que possuem a cultura de aplicar essa estratégia de proteção para o produto café, bem como em que regiões se concentram;
5. Foi abordado o papel desempenhado pelo Sebrae no apoio à conquista do reconhecimento por IG, em especial o do próprio produto café da Serra de Baturité;
6. Foram analisadas experiências nacionais de sucesso na implementação de Indicações Geográficas no Brasil, visando identificar elementos que possam subsidiar estratégias para a efetiva estruturação da IG do café cearense.

A partir disso, os dados foram analisados à luz do arcabouço normativo vigente e comparados com experiências consolidadas de IG no Brasil, especialmente relacionadas ao setor cafeeiro. O cruzamento entre os dados secundários e os elementos observados em campo possibilitou verificar a aderência do café do Maciço de Baturité aos requisitos necessários para o pleito de IG, com ênfase na modalidade Denominação de Origem.

METODOLOGIA

• **Análise Documental**

Concentrou-se na análise de normativos legais, diretrizes técnicas e documentos institucionais nacionais e internacionais voltados à regulação, proteção e operacionalização das Indicações Geográficas, os quais compõem o arcabouço jurídico e técnico essencial à compreensão e avaliação do potencial de IG para o café do Maciço de Baturité, selecionados e analisados a partir dos critérios a seguir:

- Relevância normativa e institucional: Documentos que possuem valor legal e normativo na regulação de IGs, seja em âmbito internacional ou nacional;
- Abrangência e reconhecimento internacional: Foram priorizados os tratados multilaterais amplamente reconhecidos no sistema global de propriedade intelectual, como a Convenção de Paris, o Acordo TRIPS e os acordos de Madrid e Lisboa.
- Atualidade e aplicabilidade prática: Foram analisados os documentos vigentes e mais atualizados, especialmente aqueles utilizados por órgãos como o INPI, MAPA e SEBRAE, para fundamentar processos de reconhecimento e registro de IGs no Brasil.
- Autoridade da fonte: Visando assegurar a confiabilidade das informações, os documentos analisados são provenientes de instituições oficiais e de referência, como INPI, WIPO, MAPA, SEBRAE e ICO.
- Contribuição à compreensão do processo de IG: Avaliou-se a relevância dos documentos consultados para a compreensão dos critérios e exigências de reconhecimento de Indicação Geográfica, possibilitando uma análise crítica do enquadramento do café do Maciço de Baturité frente a esses parâmetros.

Limitação da Pesquisa: Foi realizada apenas uma visita técnica em quatro estabelecimentos, três deles compõem o roteiro turístico conhecido como Rota Verde do Café. Contudo, objetivando o aumento e a consistências da análise, foi adotada a técnica de triangulação de dados, combinando diferentes fontes, tais como documentos oficiais (INPI, MAPA, IBGE), literatura técnico-científica sobre Indicação Geográfica e cafeicultura, além de registros e estudos de casos nacionais. A articulação dessas diferentes evidências permitiu uma análise mais robusta do potencial de IG para o café do Maciço de Baturité, com base em critérios normativos, históricos, culturais e produtivos.

RESULTADOS

Os principais resultados obtidos com base nas análises bibliográfica e documental das informações coletadas ao longo da pesquisa, incluindo a visita técnica à região do Maciço de Baturité foram organizadas conforme os critérios exigidos para concessão de IG pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), incluindo história, tradição, delimitação geográfica, características do produto, notoriedade e vínculo com o território.

Foram analisados os fundamentos para obtenção de Indicações Geográficas a partir da legislação vigente, nacional e internacional.

No **âmbito nacional**, a Lei da Propriedade Industrial, Lei nº 9279/1996, aborda o tema sobre IG com superficialidade no seu Título IV, contendo apenas 07 artigos, do 176 ao 182. Contudo, de forma assertiva, no parágrafo único do Art.182, incumbe ao INPI estabelecer as condições de registro das indicações geográficas, abaixo destacado:

Art. 182. O uso da indicação geográfica é restrito aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos no local, exigindo-se, ainda, em relação às denominações de origem, o atendimento de requisitos de qualidade.

Parágrafo único. O INPI estabelecerá as condições de registro das indicações geográficas.

(Lei nº 9279/96, grifo do autor).

O papel do INPI, autarquia federal vinculada ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços (MDIC), é aplicar, em nível nacional, as normas que regulam a propriedade industrial para que esta cumpra seu papel social, econômico, jurídico e técnico. (INPI, 2025).

Em cumprimento as suas atribuições, o INPI expede atos administrativos de conteúdo normativo, dos quais destacam-se as Resoluções, as Instruções Normativas e as Portarias, além de Manuais.

Assim, com a pesquisa constatou-se que o documento mais atualizado publicado pelo INPI a tratar de Indicação Geográfica é a Portaria/INPI/PR Nº 04, de 12 de janeiro de 2022, que estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, dispõe sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas.

RESULTADOS

Destaca-se que a Portaria/INPI/PR N° 04/2022 teve uma pequena alteração (por meio da Portaria//INPI/PR N° 51/2024) voltada apenas às condições para o registro das Indicações Geográficas, dispondo sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas, mantendo a matéria que abordada por este trabalho, qual seja a que trata sobre as condições para o registro das Indicações Geográficas.

Em análise aos **tratados internacionais** que versam sobre IG, dos quais o Brasil faz parte, citam-se: a Convenção da União de Paris (CUP) e o Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (ADPIC ou TRIPS, na sigla em inglês), os quais ao estabelecerem um patamar mínimo de proteção em matéria de propriedade intelectual, incluindo IG, criaram algumas obrigações ao governo brasileiro.

A partir da análise desses normativos, constatou-se a existência, no Brasil, de duas espécies de Indicação Geográfica:

- **Indicação de Procedência (IP)**, constituída pelo 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, e;
- **Denominação de Origem (DO)**, que corresponde ao nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas características ou qualidades se devam essencial ou exclusivamente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

Assim, considerando os normativos mencionados, foram inferidas as condições mínimas necessárias para a obtenção dos selos de Indicação de Procedência (IP) e de Denominação de Origem (DO). Os requisitos observados foram:

1. Existência de História e Tradição associadas ao produto ou serviço;
2. Delimitação de uma área geográfica específica;
3. Caracterização do produto ou serviço com seus respectivos benefícios;

RESULTADOS

4. Notoriedade do produto no caso da Indicação de Procedência - IP;
5. Comprovação da vinculação direta entre as características do produto e o território de origem, para Denominação de Origem - DO

Desta forma, considerando os **cinco requisitos para obtenção do selo de Indicação Geográfica**, frente ao objetivo geral deste trabalho, foi analisado o potencial de IG para o café produzido pelo Maciço de Baturité, conforme segue:

1 - Análise da História e Tradição do Café do Maciço de Baturité

Com base no levantamento realizado neste trabalho, este requisito resta atendido uma vez que historicamente, a produção de café na região do Maciço de Baturité remonta ao ano de 1822, conforme relata o historiador Raimundo Girão em sua obra História Econômica do Ceará.

Ratificando a existência e importância da cafeicultura no Maciço de Baturité ainda no século XIX, na obra Café do Maciço de Baturité: sabor de história, cultura e turismo, os autores destacam que em 1882 foi inaugurada a ferrovia que, por ela, os produtores rurais da região do maciço escoavam suas produções.

Neste ínterim, vale destacar que a indicação de procedência brasileira do agronegócio com a história e tradição mais antiga registrada no INPI é a IP dos Vinhos de Bento Gonçalves, na região da Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul, cuja tradição remonta por volta de 1875, tendo sido concedida pelo INPI em 2022.

A história e tradição do café do maciço de Baturité tem registros históricos anteriores à Indicação de Procedência dos Vinhos de Bento Gonçalves, IP brasileira do agronegócio com a história e tradição mais antiga registrada no INPI,

Portanto, constata-se que o café do Maciço de Baturité atende a esse ponto, fazendo jus a uma IP, como centro de produção cafeeiro, consoante preconiza o §4º do art. 9 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

RESULTADOS

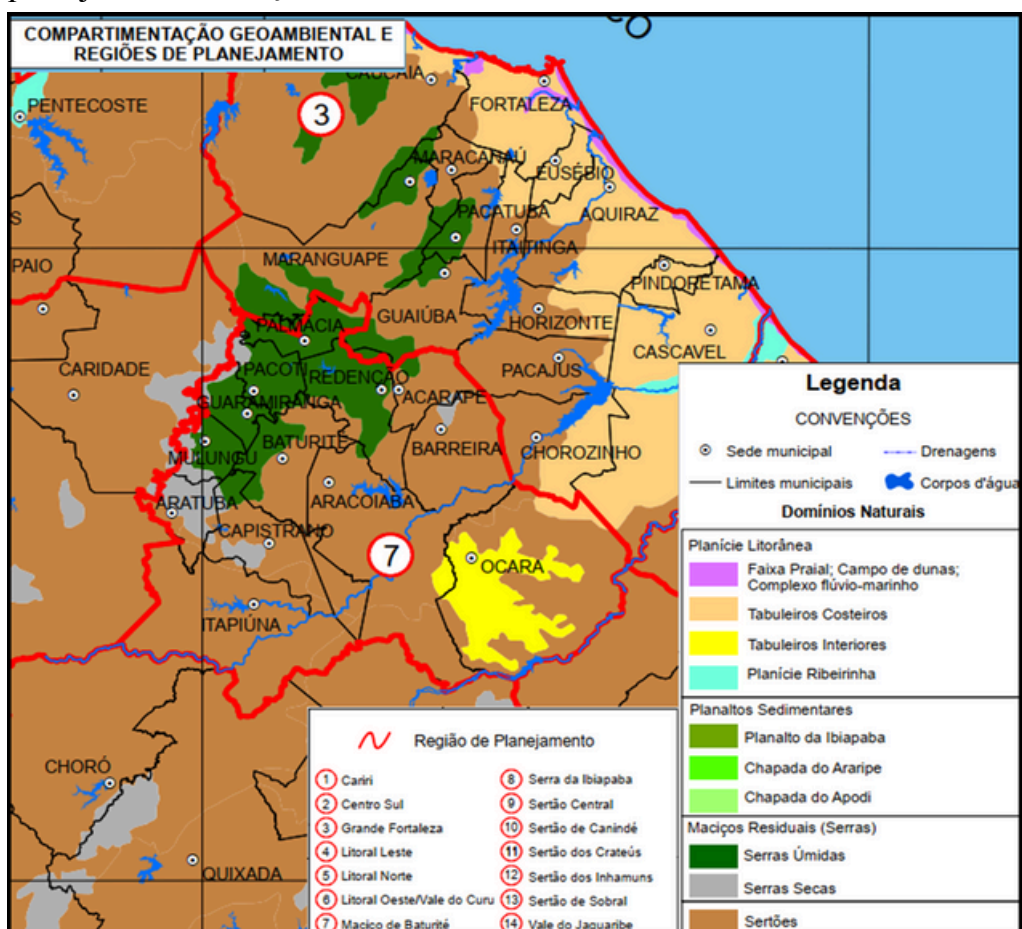
2 - Análise Geográfica da Região do Maciço de Baturité

A análise geográfica da região foi realizada a partir de 6 (seis) mapas temáticos, extraídos do site do Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará (IPECE), os quais permitem compreender o cenário em questão, tendo em vista que cada um deles contribui de forma específica para a caracterização ambiental e territorial da área estudada.

- **Mapa de Compartimentação Geoambiental e Regiões de Planejamento**

Ao se analisar este mapa, apresentado na **Figura 1**, pode-se observar as especificidades ambientais, geomorfológicas e socioeconômicas da região, o que proporciona o correlacionamento de fatores naturais e de ordenamento territorial com as características que diferenciam o café produzido localmente.

Figura 1 - Mapa de compartimentalização geoambiental e regiões de planejamento Maciço de Baturité



Fonte: IPECE (2025).

RESULTADOS

Por este mapa, fica nítida a visualização da Região de Planejamento “7” denominada de “Maciço de Baturité”, composta por 13 (treze) municípios: Acarape, Aracoiaba, Aratuba, Barreira, Baturité, Capistrano, Guaramiranga, Itapiúna, Mulungu, Ocara, Pacoti, Palmácia e Redenção.

Como resultado da análise da compartimentação geoambiental e regiões de planejamento do Maciço de Baturité destaca-se que é composta predominantemente por áreas de Sertões, destacadas na cor marrom claro, em sua minoria por Maciços Residuais (Serras) secas, delimitadas pelas áreas na cor cinza, e por Serras Úmidas, destacada em verde escuro, as quais possuem características que oferecem um microclima favorável ao cultivo de café, com temperaturas mais amenas, alta umidade e solos ricos em matéria orgânica.

Segundo Penha (2022), as Serras Úmidas integram a Macrorregião Turística do Ceará, englobando o município de Baturité e a Serra de Baturité. Nessa região, políticas públicas nas esferas nacional, regional e estadual são desenvolvidas com o envolvimento da gestão pública e do Sebrae, em parceria com prefeituras, cafeicultores e empreendedores familiares rurais, para implementar ações e programas voltados ao turismo vinculado à tradição produtiva do café sombreado.

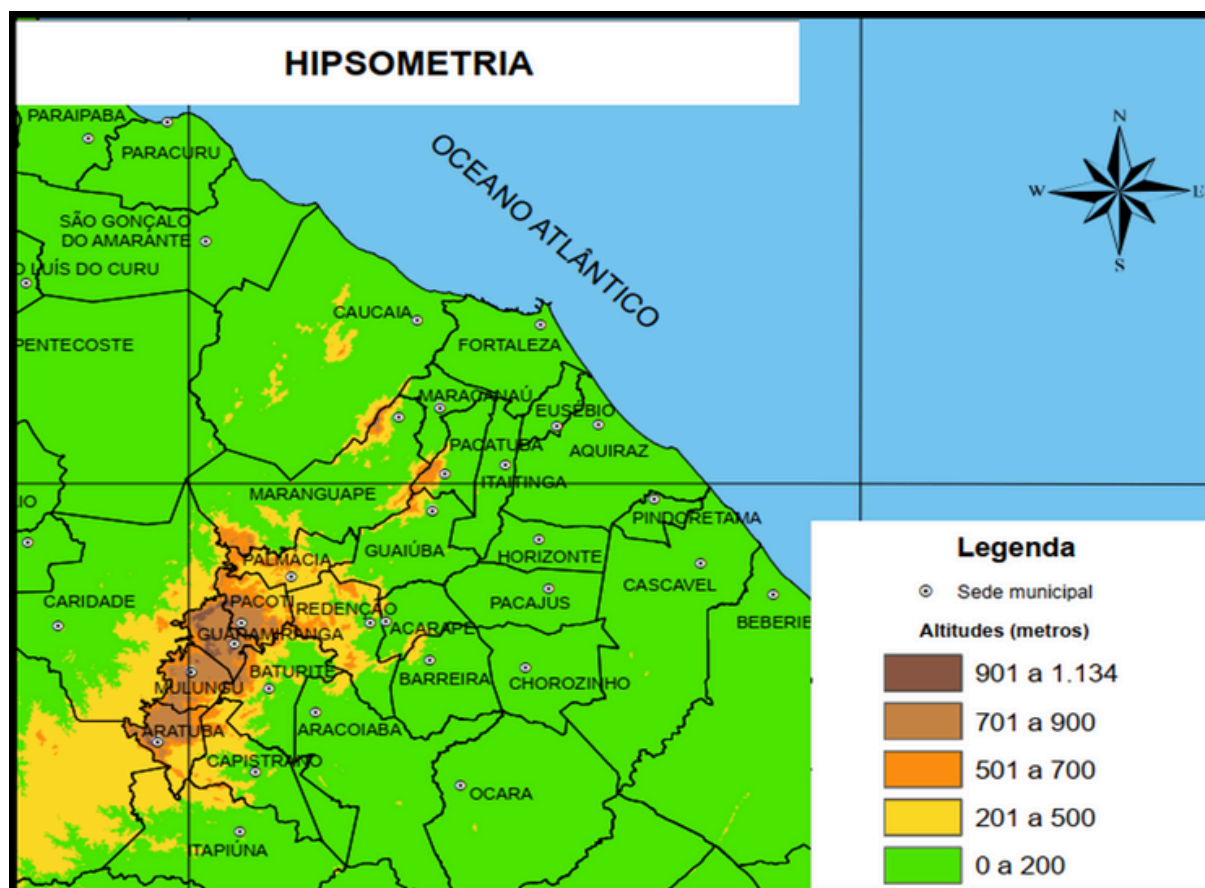
Dessa forma, a análise do mapa geoambiental da região evidencia a singularidade do café do Maciço de Baturité, ao relacionar suas qualidades distintivas às condições ambientais e aos aspectos culturais locais. Ressalta-se, ainda, que a delimitação territorial precisa é essencial para o cumprimento das exigências legais da certificação de Indicação Geográfica, reforçando o vínculo indissociável entre o café e sua área de origem.

RESULTADOS

- **Mapa de Hipsometria**

Com o estudo do mapa de hipsometria, técnica utilizada em geografia e topografia para representar a elevação de um terreno por meio de cores, do Maciço de Baturité é possível visualizar que os municípios da região apresentam altitudes que variam entre 0 a 1.134 metros. Contudo, a região é conhecida por apresentar altitudes que variam entre 201 a 500 metros (representada neste gráfico pela coloração amarelada), por áreas entre 501 e 700 metros (destacadas na cor alaranjada), por áreas com altitude entre 701 e 900 metros (na cor marrom claro), e pelas de altitudes mais elevadas do mapa (destacadas em marrom escuro) variando entre 901 e 1.134 metros, conforme se observa na **Figura 2**.

Figura 2 - Mapa de hipsometria do Maciço de Baturité



Fonte: IPECE (2025).

RESULTADOS

Destaca-se que áreas de maior altitude possuem um microclima ímpar, caracterizado por níveis mais altos de umidade e menor amplitude térmica, o que combinado com os solos férteis da região, resulta em condições edafoclimáticas diferenciadas.

Acrescenta-se que conforme estudo realizado por Zaidan et al., (2015), sobre a Influência do ambiente e da variedade na qualidade do café “Matas de Minas” constatou-se que em localidades com temperaturas mais amenas, geralmente associadas a altitudes elevadas, o processo de formação dos frutos é mais lento, favorecendo o maior acúmulo de compostos químicos relacionados à qualidade sensorial da bebida.

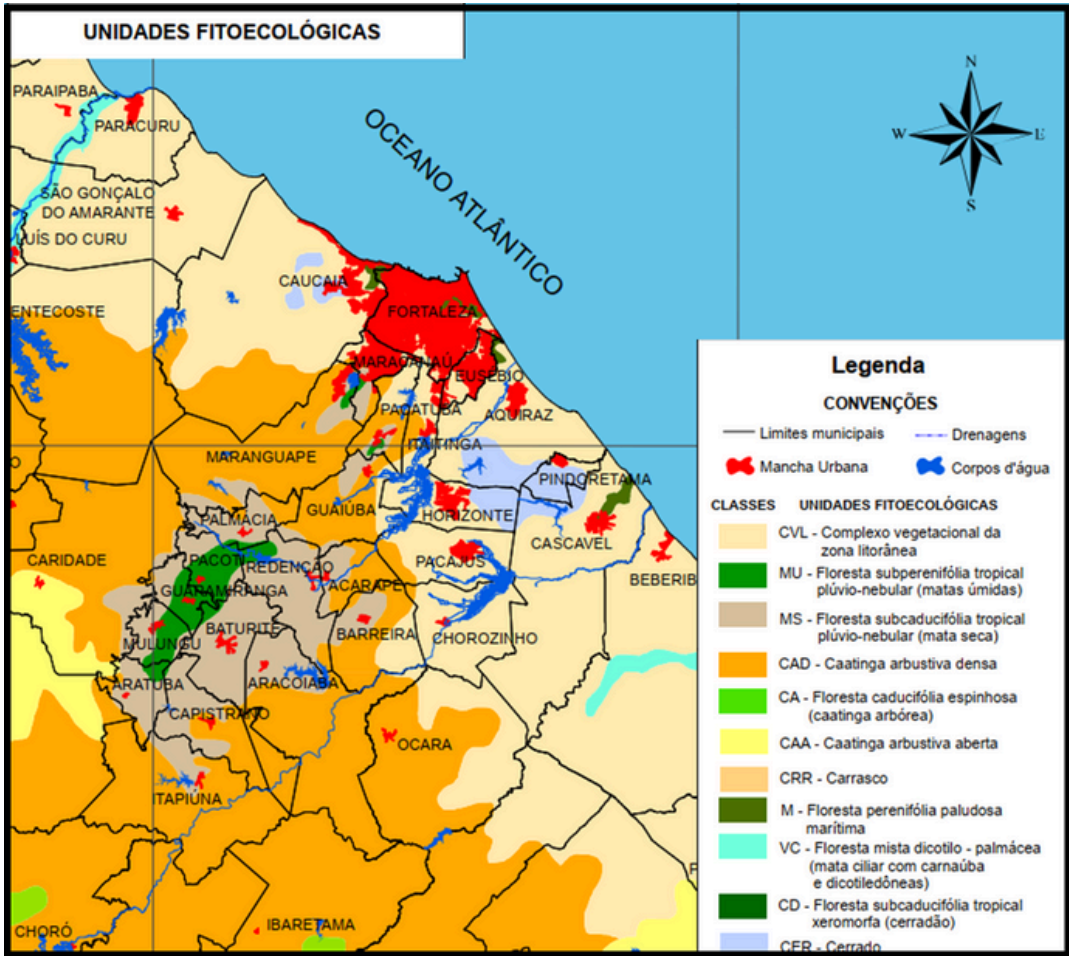
Assim, a análise hipsométrica do Maciço de Baturité permite constatar que a altitude da região contribui na formação de condições edafoclimáticas próprias, favoráveis ao cultivo de cafés especiais, em decorrência das temperaturas mais amenas e ciclos mais longos de maturação do fruto, assim como ocorre com a produção na região das Matas de Minas Gerais.

- **Mapa de Unidades Fitoecológicas**

Por meio do estudo realizado no mapa de Unidades Fitoecológicas da região do Maciço de Baturité, **Figura 3**, observa-se a presença de diversas formações vegetais, dentre elas destacam-se a Caatinga arbustiva densa (CAD), demarcada na cor laranja dourado, a Floresta subcaducifólia tropical plúvio-nebular (MS), destacadas na cor marrom claro, e Floresta subperenifólia tropical plúvio-nebular (MU), conhecida pela alta pluviosidade e influência do microclima plúvio-nebular, demarcadas pela cor verde bandeira.

RESULTADOS

Figura 3 - Mapa de Unidades Fitoecológicas do Maciço de Baturité



Fonte: IPECE (2025).

A ocorrência das Florestas subperenifólias tropicais plúvio-nebular (matas úmidas) e Floresta subcaducifólia tropical plúvio-nebular (matas secas) da região do Maciço de Baturité criam um microclima diferenciado, marcado por alta umidade e temperaturas amenas, ideais para o cultivo de café sombreado.

A presença de florestas úmidas na composição dessa diversidade de unidades fitoecológicas, combinada com práticas de manejo sustentável, reforça a tipicidade do produto, que pode ser evidenciada em atributos como aroma, corpo e acidez equilibrados, e criam um *terroir* único para o café produzido na região, conferindo características específicas relacionadas ao ambiente natural.

Assim, esta análise também auxilia na delimitação da área de produção do café do Maciço de Baturité e seu ambiente de origem e justifica a singularidade desse café em decorrência de suas características fitoecológicas singulares da região.

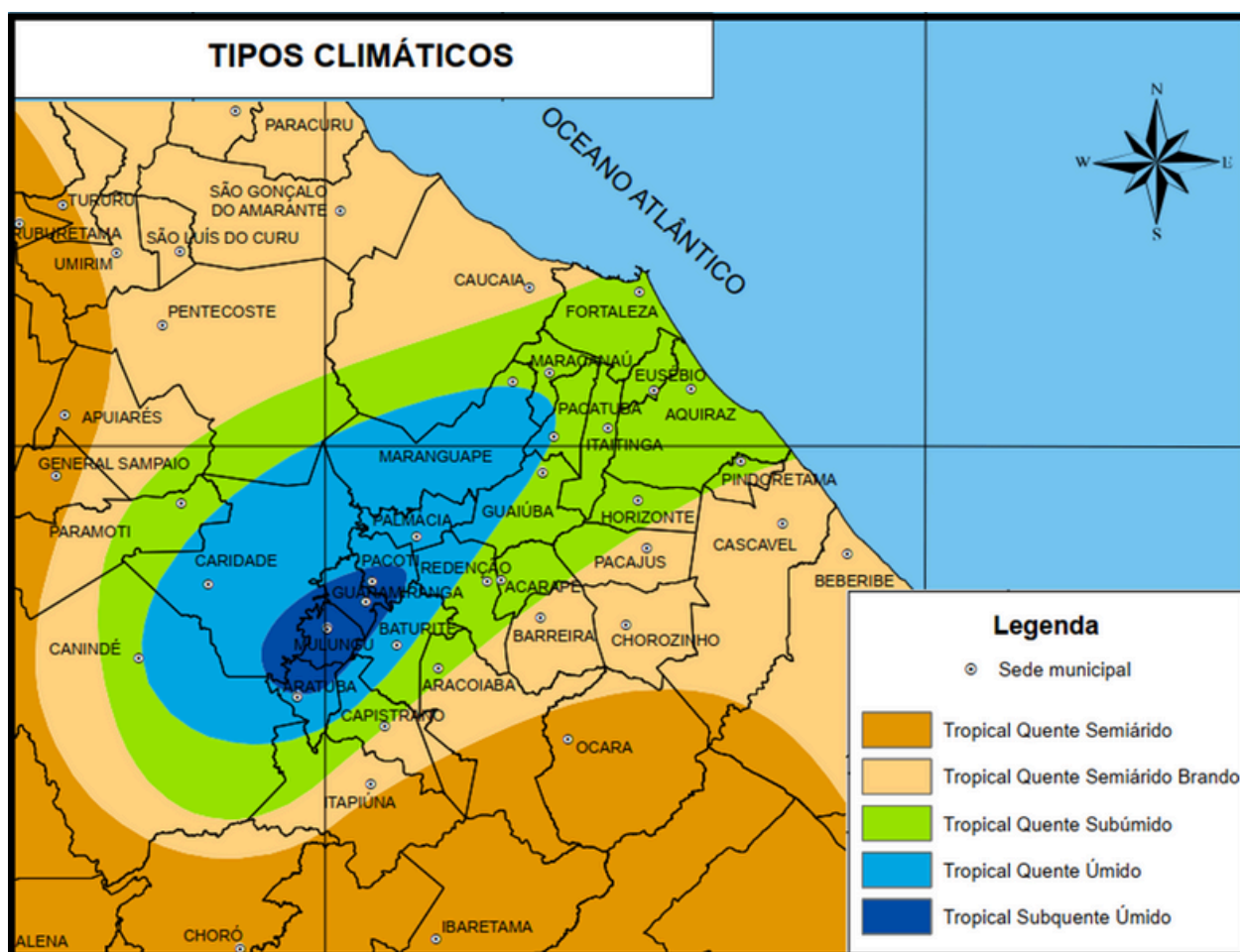
RESULTADOS

Mapa de Tipos Climáticos

O clima de uma região o resultado da interação entre elementos e fatores climáticos. Os elementos climáticos são as características observáveis do tempo como a temperatura, umidade, radiação solar, pressão atmosférica, precipitação e ventos, enquanto os fatores climáticos são as condições que influenciam esses elementos, como altitude, latitude, maritimidade e continentalidade, relevo, dentre outros.

O mapa de tipos climáticos da região do Maciço de Baturité, **Figura 4**, revela que as áreas da região produtora de café incluem predominância de climas Tropical Quente Úmido e Tropical Subquente Úmido.

Figura 4 - Mapa de Tipos Climáticos do Maciço de Baturité



Fonte: IPECE (2025).

RESULTADOS

O Clima Tropical Quente Úmido, apresenta temperaturas médias elevadas, geralmente acima de 24°C, com chuvas abundantes e bem distribuídas ao longo do ano, resultando em alta umidade. Já o Tropical Subquente Úmido caracteriza-se por temperaturas médias entre 20°C e 24°C, presença de chuvas moderadas (1.000 mm a 1.500 mm anuais) e uma estação seca mais pronunciada, característica de regiões serranas ou de transição climática.

No estudo realizado por Sedyama et al. (2001) sobre zoneamento agroclimático do cafeeiro para o estado de Minas Gerais, constatou-se que as temperaturas médias anuais na faixa entre 18,0 e 23,5°C são responsáveis por grande parte da área apta ao cultivo do café arábica naquele estado. Assim, a predominância dos climas Tropical Quente Úmido e Tropical Subquente Úmido no Maciço de Baturité, é propícia à produção agrícola, oferecendo condições ideais para o cultivo do café sombreado, devido ao microclima da região.

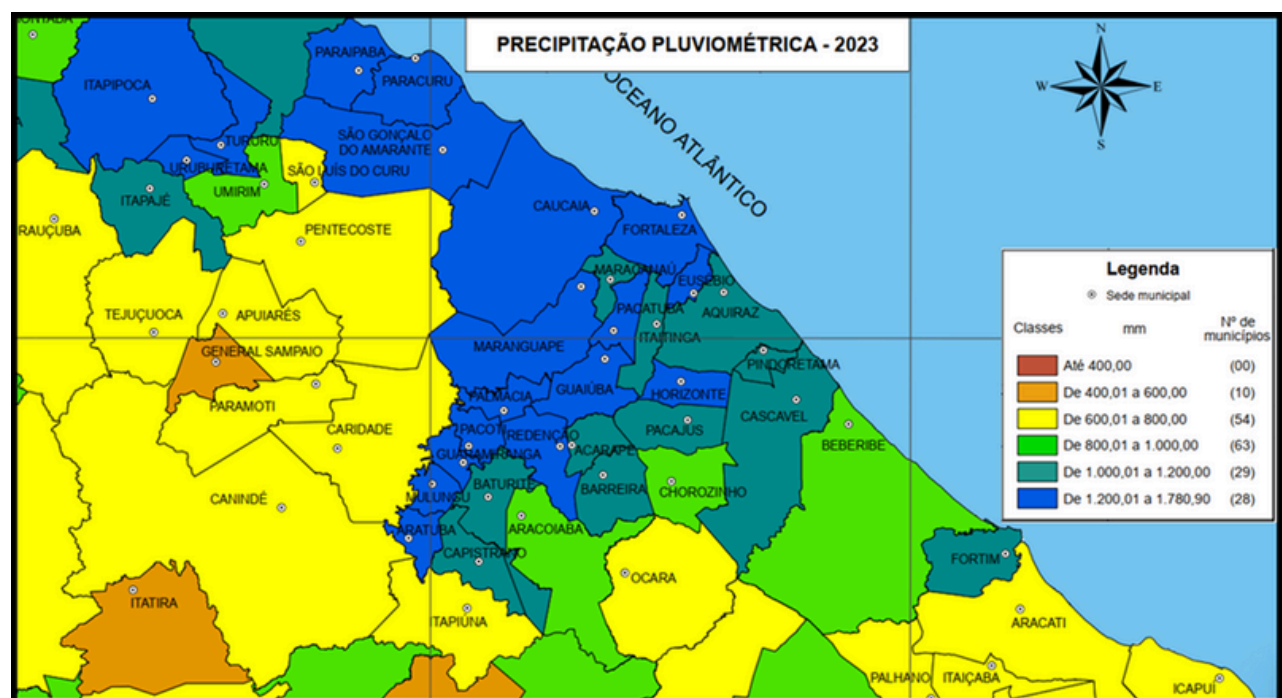
Desta forma, a singularidade da região em que se concentra a produção do café no Maciço de Baturité resta reforçada a partir da interpretação dos dados climáticos.

- **Mapa de Precipitação Pluviométricas**

Com a análise do Mapa de Precipitação Pluviométrica do Maciço de Baturité, **Figura 5**, percebe-se que, dos 13 municípios dessa região, 6 deles (Aratuba, Guaramiranga, Mulungu, Pacoti, Palmácia e Redenção) se destacam por apresentar índices de precipitação anual entre 1.200,01 a 1.780,90 mm e outros 4 (Acarape, Barreira, Baturité e Capistrano), apresentam índices de precipitação anual que variam entre 1.000,01 a 1.200,00 mm, configurando-se como uma das áreas mais úmidas do Ceará.

RESULTADOS

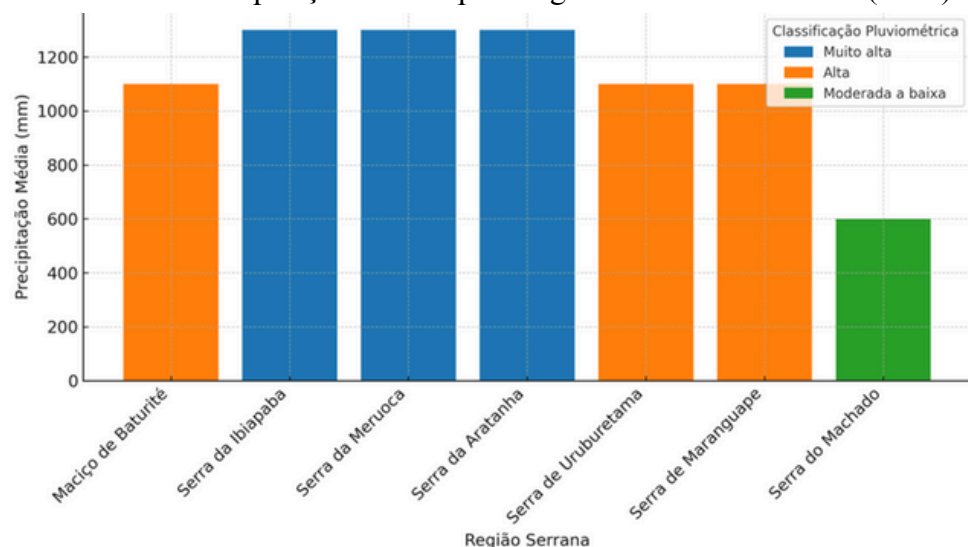
Figura 5 - Mapa de Precipitação Pluviométrica do Maciço de Baturité



Fonte: IPECE (2025).

Esse volume pluviométrico, aliado à altitude e à cobertura florestal, cria um microclima propício para a cafeicultura de montanha. O **Gráfico 1**, equipara o índice de precipitação pluviométrica do Maciço de Baturité com as demais regiões serranas do Ceará.

Gráfico 1— Precipitação Média por Região Serana Cearense (2023)



Fonte: Autor com dados do IPECE (2025).

RESULTADOS

Os Argissolos são solos com acentuado aumento do teor de argila do horizonte superficial para o subsuperficial, resultado do processo de argiluviação (movimentação de argila para camadas mais profundas) que influencia a retenção de água e nutrientes, sendo também de importância agrícola.

Assim, percebe-se que a composição dos solos com a predominância de Argissolos também é um fator primordial para a formação de um terroir único do Maciço de Baturité, favorável a diferentes usos da terra, incluindo o cultivo de café sombreado.

3 - Caracterização do Produto: o café do Maciço de Baturité

A variedade *Coffea arabica* é considerada uma das mais antigas e tradicionais do mundo, sendo cultivada na região sob sistemas agroflorestais que preservam a biodiversidade local e proporciona uma bebida de alta qualidade, com notas sensoriais apreciadas por consumidores exigentes. (EMBRAPA, 2023; FERREIRA et al., 2023)

O principal produto da cafeicultura do Maciço de Baturité é dessa variedade, *Coffea arabica*, especialmente o cultivar *Typica*, conhecido por seu sabor adocicado e aroma marcante é, cultivado artesanalmente, incluindo as etapas de colheita, secagem, torrefação, beneficiamento e de embalagem, e em total harmonia com o meio ambiente, sem uso de agrotóxicos, fertilizantes químicos ou outros produtos sintéticos, sendo utilizados materiais orgânicos e sistemas biológicos para fertilização e controle de pragas advindos do saber-fazer local, que o caracteriza como um café orgânico.

Segundo estudos realizados por Martins (2023) os cafés cultivados em sistemas agroflorestais no Maciço de Baturité possuem maior complexidade sensorial, com destaque para sabores suaves, acidez equilibrada e corpo médio, apresentando um perfil sensorial diferenciado, com notas de sabor e aroma que refletem as condições únicas do *terroir* local.

RESULTADOS

Portanto, resta caracterizado o produto café da espécie arábica (*Coffea arabica* L), com o diferencial de ser produzido a partir da combinação de fatores como o cultivo em sistemas agroflorestais, as práticas agrícolas sustentáveis e o processamento artesanal, conferindo-lhe características únicas que o distinguem de outros cafés produzidos em regiões diferentes do mundo, contribuindo para fortalecer o seu valor agregado, transformando-o em forte candidato ao selo de Indicação Geográfica.

4 - Notoriedade do café do Maciço de Baturité - Para IP

Segundo o Manual de Indicações Geográficas do INPI, para a modalidade de Indicação de Procedência, a delimitação da área tem como fundamento a notoriedade, fama ou reconhecimento da região, cujo nome geográfico se tornou conhecido quando expressamente mencionado, por diferentes fontes, como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço.

Centro de produção ou fabricação – a área geográfica onde se produz ou fabrica um determinado produto. Refere-se a qualquer tipo de atividade destinada à produção, fabricação, transformação e beneficiamento de produtos, incluindo processos manufatureiros e artesanais. Também pode estar relacionada à criação de animais e ao cultivo de plantas. Exemplos: produção de mamão, fabricação de bolsas de couro e criação de suínos.

Diferentes fontes - documentos de diferentes autores, dentre os quais:

- **obras literárias** (livros, coletâneas, enciclopédias),
- **artísticas** (músicas, quadros, ilustrações) e
- **científicas** (artigos, trabalhos acadêmicos e científicos publicados em diferentes veículos);
- **publicações em jornais, revistas e sítios eletrônicos;**
- **matérias veiculadas por meio de radiodifusão** (televisão, rádio);
- **fontes iconográficas** (fotografias, rótulos, anúncios), dentre outros.

(Manual de Indicação Geográfica do INPI, grifo do autor).

Assim, este estudo rastreou a notoriedade do café do Maciço de Baturité, por meio de 25 diferentes fontes de informações, superficialmente representadas pelo **Gráfico 2**.

RESULTADOS

Gráfico 2 - Levantamento da Notoriedade do Café do Maciço de Baturité



Fonte: Autor (2025).

Para enriquecer ainda mais a importância e o reconhecimento que o café possui na Região, constatou-se que na bandeira de dois de seus municípios, a imagem do café possui destaque, conforme apresentado na **Figura 7** e também é citada no hino do município de Pacoti, conforme **Figura 8**.

Figura 7 - Bandeiras dos Municípios de Pacoti e de Baturité



Fonte: Sites Oficiais dos Municípios de Pacoti e Baturité, adaptado pelo autor (2025).

Figura 8 - Trecho do Hino oficial do município de Pacoti

HINO OFICIAL DO MUNICÍPIO

(...)
Nos teus campos verdejam floridos
cafezais com suas bagas rubis
e salpicam de ouro os abismos
Os pau-d'arcos com seus colibris
(...)

Fonte: Site Oficial do Município de Pacoti, adaptado pelo autor (2025).

RESULTADOS

O objetivo deste levantamento foi evidenciar a variedade de informações, oriundas de diferentes canais e explorada em diferentes períodos por diversos autores, abordando a notoriedade do produto café produzido pela região do Maciço de Baturité.

5 - Vinculação do café do Maciço de Baturité ao território - Para DO

Para o registro de uma **Denominação de Origem**, conforme o Manual de Indicações Geográficas do INPI, é necessário que as qualidades ou características do produto ou serviço designado pela IG se devam **exclusiva ou essencialmente às peculiaridades do meio geográfico, incluídos os fatores naturais e humanos**, onde:

- **Fatores naturais** – elementos do meio geográfico relacionados ao meio ambiente, como solo, relevo, clima, flora, fauna, entre outros, que influenciam as qualidades ou características de produtos ou serviços de uma determinada área geográfica, diferenciando-os de outros oriundos de área geográfica distinta.
- **Fatores humanos** – elementos característicos da comunidade produtora ou prestadora do serviço, como o saber-fazer local, incluindo o desenvolvimento, a adaptação ou o aperfeiçoamento de técnicas próprias atreladas à cultura e à tradição da localidade. É o modo de fazer único dos produtores e prestadores de serviço que se encontram no território, isto é, o conhecimento acumulado pela população local, passado de geração em geração.
- **Qualidades** – atributos tecnicamente comprováveis e mensuráveis do produto ou serviço, ou de sua cadeia de produção ou de prestação de serviços.
- **Características** – atributos físicos, particulares e típicos, vinculados aos traços ou propriedades inerentes do produto ou serviço, podendo ainda ser advindos do modo como o produto é extraído, produzido ou fabricado, ou do modo como o serviço é prestado.

O café sombreado produzido no Maciço de Baturité mostra-se intrinsecamente vinculado ao seu território de origem, tanto sob a perspectiva histórica quanto pelas características ambientais e culturais, o que influencia diretamente na qualidade do produto final. A altitude das serras, o sombreamento proporcionado pela vegetação nativa da Mata Atlântica e o sistema agroflorestal tradicionalmente empregado são elementos que conferem singularidade à produção local, conforme abordado neste estudo durante a análise de mapas da região do Maciço.

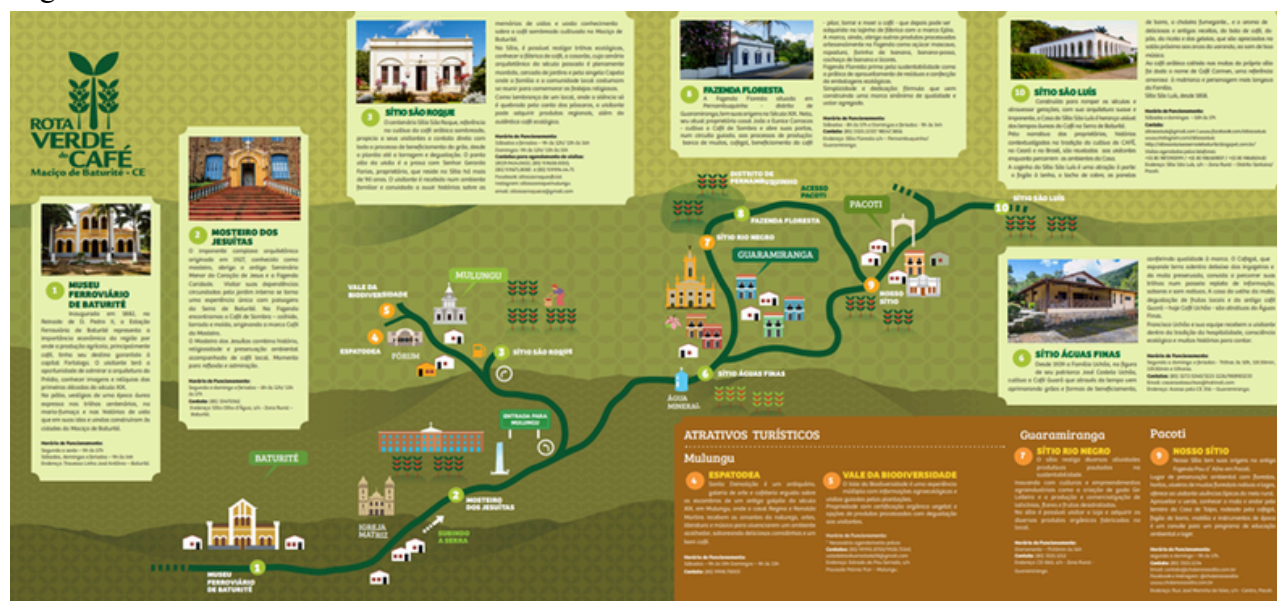
RESULTADOS

O perfil sensorial do café arábica do tipo sombreado, em estudo realizado por Penha (2022) confirma essa vinculação ao destacar que os atributos organolépticos - características de um material ou substância que podem ser percebidas pelos sentidos humanos, como a cor, o odor, o sabor, a textura e o som, são potencializados pelo ambiente de cultivo no Maciço de Baturité. Ribeiro (2023), destaca que o sistema de produção tradicional, associado aos saberes locais e às práticas sustentáveis adotadas pelas comunidades rurais, diferencia o café do Maciço em relação a outros do país.

A cultura cafeeira consolidou-se como expressão de um patrimônio imaterial coletivo, cuja história está registrada em museus, centros de referência e práticas culturais da população, influenciando diretamente o modo de vida regional.

Soma-se a isso que o café da região impulsiona fortemente o turismo rural e ecológico, com destaque para a Rota Verde do Café, retratado na **Figura 9**, e o Centro de Referência do Café de Sombra, o que reforça a notoriedade do produto e sua vinculação ao território.

Figura 9 - Folder do SEBRAE sobre a Rota Verde do Café



Fonte: SEBRAE (2025).

RESULTADOS

Tais elementos são indispensáveis para o pleito da Denominação de Origem, evidenciando que o café do Maciço de Baturité não é apenas um bem econômico, mas um símbolo cultural e ambiental que representa o saber-fazer de uma coletividade.

O *terroir* do café do Maciço de Baturité como elemento distintivo

O termo francês *terroir*, utilizado internacionalmente, representa a interação entre os fatores naturais e humanos que conferem singularidade a determinado produto agrícola. No Brasil, seu conceito está vinculado à produtos com Indicação Geográfica, sobretudo na modalidade Denominação de Origem (DO).

No caso da cafeicultura, o conceito de *terroir* é especialmente relevante, pois permite compreender como variáveis ambientais e socioculturais se traduzem em cafés com características organolépticas distintas.

Estudos como os de Pereira et al. (2014) e Williams et al. (2022) demonstram que atributos como altitude, temperatura média, regime hídrico, tipo de solo, sistema de sombreamento e métodos de colheita e pós-colheita influenciam diretamente o perfil sensorial da bebida.

No Maciço de Baturité, o cultivo de café se dá com práticas historicamente adotadas por agricultores familiares e comunidades religiosas e ocorre em situações edafoclimáticas específicas com altitudes elevadas, sob clima tropical úmido e em sistemas agroflorestais com sombreamento natural, o que favorece a maturação lenta dos frutos, maior concentração de açúcares e acidez equilibrada, resultando em cafés de corpo médio, aroma complexo e doçura natural, conforme observado durante a observação participativa e descrições técnicas locais.

Destaca-se que a manutenção de práticas tradicionais e sustentáveis, como o manejo agroecológico, a colheita seletiva e o beneficiamento artesanal dos grãos, refletem o saber-fazer transmitido entre gerações e contribuem para a construção de um produto genuinamente vinculado ao território.

RESULTADOS

Assim, o café do Maciço de Baturité apresenta um *terroir* bem delineado, composto pela convergência entre atributos naturais e práticas humanas locais, o que fortalece o argumento técnico para o pleito de reconhecimento como Indicação Geográfica, especialmente na modalidade Denominação de Origem (DO), onde se faz necessária a comprovação da influência do meio geográfico, considerando fatores naturais e humanos, nas qualidades e características do produto.

Visita Técnica à região do Maciço de Baturité

A visita técnica teve o intuito de conhecer diferentes estabelecimentos que compõem a história e cultura do café do Maciço de Baturité, bem como de que forma esse produto permeia e fomenta outras áreas, como o turismo e a gastronomia.

Realizada no dia 04/01/2025, a visita contemplou 4 (quatro) pontos turísticos específicos, quais sejam: o Museu Ferroviário de Baturité, o Mosteiro dos Jesuítas, o Sítio São Roque e o Centro de Referência do Café de Sombra do Ceará, em Baturité.

Com a adoção desse procedimento objetivou-se conhecer, sobretudo, diferentes estabelecimentos que compõem a história e cultura do café do Maciço de Baturité, a fim de perceber a notoriedade do café da região e sua contribuição para o desenvolvimento local.

- **Museu Ferroviário de Baturité/CE**

Evidenciou-se a influência que o café da região exerce sobre a cidade, uma vez que além do Museu retratar a história da Ferrovia de Baturité, de atuação centenária conforme **Figura 10**, e o principal canal de escoamento da produção cafeeira por muitos anos, no momento da visita, no átrio do Museu, se apresentava uma banda musical da cidade, com alguns integrantes vestindo camisa com o slogan “Baturité terra do café”, registrado na **Figura 11**.

RESULTADOS

Figura 10 – Homenagem da Superintendência de Produção – Fortaleza à Comunidade de Baturité



Fonte: Autor (2025).

Figura 11 - Registros do átrio do Museu Ferroviário de Baturité



Fonte: Autor (2025).

- **Centro de Referência do Café de Sombra do Ceará - Baturité/CE**

Como resultado da visita ao Centro de Referência do Café, ficou constatado que o estabelecimento oportuniza ao visitante apreciar o café da região, podendo consumir no local ou adquirir o produto, além de conhecer todo o processo de moagem e torra que ocorre no próprio estabelecimento, em local visível.

RESULTADOS

• Sítio São Roque - Mulungu/CE

A visita guiada realizada no Sítio São Roque permitiu extrair diversas informações relevantes sobre o café e a tradição do seu cultivo.

O local experiencia ao visitante uma profunda imersão sobre a produção e a tradição do cultivo, que perpassa gerações da família Farias, além de oportunizar conhecer os ambientes, maquinários, equipamentos e utensílios utilizados no processo, o cafezal do sítio de onde é extraído o café, possibilitando também degustá-lo à sombra da mata nativa da região.

Destaca-se que o Sítio São Roque ao longo de sua trajetória inovou em sua atuação, uma vez que além do ganho com o plantio, beneficiamento e venda do café, o sítio explora a atividade turística, sendo um dos pontos da Rota Verde do Café do Maciço, atraindo visitantes e diversificando sua fonte de receitas, ao tempo em que agrega valor ao café ali produzido.

Como resultado da pesquisa de campo constatou-se que:

- A história e tradição do café cultivado naquele Sítio, remonta ao ano de 1913;
- É um dos produtores de café arábica da variação Typica, cujo plantio encontra-se em extinção por ser preterido pelos agricultores em decorrência de ser a variação dentro da espécie arábica, que produz menos além de necessitar de um prazo maior para primeira colheita, algo em torno de 4 a 5 anos;
- O Sr. Gerardo Queiroz Farias, foi o primeiro presidente da Associação (APEMB) 1996 - 1997, cujo grande feito foi a exportação para a Suécia, em 1996, do café do Sítio São Roque e de outros produtores da região, tendo comercializado com esse país por 3 anos;
- O Sítio, juntamente com outros produtores locais, desde 2021 se mobilizam objetivando conquistar o selo de IG para o café, tendo fundado, a partir do segundo semestre de 2023, a Associação dos Cafeicultores Ecológicos da Serra de Baturité - ECOCAFÉ, a qual em janeiro de 2025 possuía 18 associados;
- A ECOCAFÉ atua na qualidade de substituto processual, como requerente da IG de espécie Indicação de Procedência, cujo depósito data de 27/06/2024, com o nome geográfico "Café da Serra de Baturité" para o produto Café da espécie arábica (*Coffea arabica* L);

RESULTADOS

- Houve forte apoio da consultoria do Sebrae no processo de peticionar a IG, o qual contribui com suporte jurídico e técnico, além de, atualmente, incentivar a expansão do cultivo de café da espécie arábica e variação *Typica*.

- **Mosteiro dos Jesuítas - Baturité/CE**

Com a visita ao Mosteiro dos Jesuítas buscou-se conhecer sobre sua participação na história do café produzido na Região e como hodiernamente tem sido explorado. Constatou-se que:

- O Mosteiro é um dos pontos turísticos da Rota Verde do Café com possibilidade de hospedagem para o visitante;
- Além do contexto histórico e tradicional da cafeicultura praticada pelos seus monges, cujo café produzido (conhecido como Café do Mosteiro) é comercializado no interior do recinto, o visitante também experencia a religiosidade daquele lugar.
- O Café do Mosteiro possui valor agregado, pautado em sua qualidade, produção artesanal e preservação ambiental.

Análise dos cafés brasileiros que possuem registros de Indicações Geográficas

Foi realizada pesquisa em 01/04/2025 junto ao site do INPI, para o produto café no Brasil e constatou-se que **atualmente existem, registradas no IPNI:**

11

Indicações de Procedência

A primeira foi registrada em 14/04/2005 (IP - Região do Cerrado Mineiro)

07

Denominações de Origem

A primeira foi registrada em 01/12/2013 (DO - Região do Cerrado Mineiro)

RESULTADOS

Abordando especificamente o caso da IG Região do Cerrado Mineiro, esclarece-se que inicialmente foi obtido o selo de Indicação de Procedência, em 2005, cujo requerente foi o Conselho das Associações de Cafeicultores do Cerrado Mineiro (CACCCER), hoje Federação dos Cafeicultores do Cerrado.

Com a experiência exitosa da obtenção do selo de IP, somada à maturidade sobre o assunto e ao mercado cada vez mais exigente, a região do Cerrado, que já havia se tornado conhecida pela sua atividade agrícola voltada à produção do café, buscou vincular os atributos do café lá produzido ao conceito de *terroir*, em que as qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico da região, incluídos fatores naturais e humanos, fundamentando suas características únicas com seus fatores naturais e culturais únicos.

Assim, no final do ano de 2013, o café da região do Cerrado Mineiro deixou de utilizar o selo de IP passando a utilizar o selo de DO, tendo em vista a impossibilidade de coexistência entre eles, o que aumentou a singularidade e o valor agregado do produto junto aos consumidores.

Como resultado da análise dos registros de Indicações Geográficas para o produto café no Brasil visualiza-se um panorama em expansão, do qual podem ser extraídas as seguintes conclusões:

- 6 (seis) estados Brasileiros possuem o registro de IG (IP ou DO) par ao produto café. São eles: Minas Gerais - MG, Espírito Santo - ES, São Paulo - SP, Rondônia - RO, Paraná - PR e Bahia - BA;
- Há uma preferência inicial pela obtenção do selo de IP, uma vez que o café no Brasil começou a buscar proteção principalmente sob a forma de IP, com o primeiro registro em 2005, seguido por registros mais espaçados até 2013, e posteriormente por uma onda crescente de 2020 a 2024;
- Aceleração recente dos registros de IP, tendo em vista que após o período entre 2016 e 2019, houve forte incremento no número de registros entre 2020 e 2024, demonstrando maior valorização e proteção das regiões produtoras de café;
- Adesão tardia à obtenção de realização de DO, visto que a primeira DO para café só surgiu em dezembro de 2013;

RESULTADOS

- Recente aumento nos registros de DO, ocorrida entre 2020 a 2024, em que houve um aumento significativo de novas DOs, o que representa crescimento na conscientização sobre os benefícios advindos da obtenção deste selo, principalmente o aumento do valor agregado do café;
- Casos emblemáticos da Região do Cerrado Mineiro e da Mantiqueira de Minas, nos quais a transição de IP para DO evidencia um reconhecimento mais robusto da qualidade do café dessas regiões, comprovando que suas características decorrem essencial ou exclusivamente do seu *terroir*;
- Tendência de Fortalecimento das IGs tanto IPs quanto DOs decorrente da maior intensidade de registros entre 2020 e 2024, o que reflete um movimento nacional de maior proteção e valorização das identidades locais do café.

• Análise dos registros das Indicações Geográficas Cearenses

Esta análise foi realizada com dados extraídos em 01/04/2025 diretamente do site do INPI e procurou identificar a expertise do Ceará no contexto de registro de Indicações Geográficas dos produtos oriundos deste Estado.

Desta forma, evidenciou-se que:

- Atualmente existem **06 Indicações Geográficas**, **05 delas da espécie IP** (Cachaça Viçosa do Ceará, Renda Filé Jaguaribe, Mel de Aroeira Inhamuns, Redes Jaguaruana, Algodão Agroecológico Região dos Inhamuns) e **01 de DO** (Camarões Marinhos Costa Negra);
- **Predominância das IP**, uma vez que dentre as seis IGs, cinco são IPs e apenas uma é DO, de onde infere-se que as regiões cearenses tendem a optar inicialmente pela modalidade que reconhece a notoriedade, antes de avançar para os requisitos mais exigentes de uma Denominação de Origem.
- **Aceleração recente dos registros de IG**, tendo em vista que das seis Indicações Geográficas do Ceará, quatro foram registradas em 2024 e 2025, sinalizando um ritmo crescente de formalização e proteção dos produtos locais;
- **Variedade de produtos protegidos**, o que demonstra que a cultura de registro de IG no Ceará não se restringe a um único segmento econômico;
- O aumento dos registros reflete **amadurecimento das instituições de apoio ao desenvolvimento regional**, da articulação entre produtores e centros de pesquisa, bem como a eficácia de políticas públicas voltadas ao reconhecimento e à proteção dos ativos territoriais;

CONCLUSÃO

Com este estudo foi possível comprovar que o café produzido no Maciço de Baturité atende aos critérios técnicos e legais para obtenção de Indicação Geográfica, dentre eles:

- **Possui atributos de *terroir*:** uma vez que as particularidades da cafeicultura do Maciço de Baturité contribuem para a formação do *terroir* da região, decorrente das condições edafoclimáticas e das práticas agrícolas tradicionais como o cultivo sombreado e conferem ao café características sensoriais e tipicidade compatíveis com os requisitos de IG;
- **Possui Requisitos para IP e DO:** tendo em vista que a região preenche as exigências tanto para Indicação de Procedência (em função da notoriedade do café do Maciço de Baturité) quanto para Denominação de Origem (em decorrência de seu *terroir* próprio);
- **Valor histórico e cultural:** as práticas agrícolas tradicionais e vivência comunitária reforçam a autenticidade e reputação do café local.
- **Potencial de desenvolvimento regional:** experiências consolidadas (Cerrado Mineiro, Vale dos Vinhedos, Canastra) demonstram que IGs bem implementadas geram sinergias entre produção, turismo e cultura, ampliando renda, emprego e qualidade de vida.
- **Contexto institucional e político favoráveis:** o crescimento dos registros de IG no Ceará a partir de 2024 sinaliza ambiente propício para formalização e proteção de novos ativos territoriais.

Assim, por meio do estudo realizado, conclui-se por ser viável o registro de uma Indicação Geográfica para o café do Maciço de Baturité, tanto da espécie IP quanto DO, sendo a estratégia mais assertiva, solicitar primeiramente o reconhecimento como Indicação de Procedência, seguindo exemplos bem-sucedidos como o Vale dos Vinhedos e o Cerrado Mineiro, para, em momento oportuno, pleitear a alteração para Denominação de Origem, conforme estabelecido nos artigos 28 e 29 da Portaria INPI nº 4/22.

CONCLUSÃO

Conclui-se também que, caso a abrangência da área delimitada não contemple a todos os que serão beneficiados com o selo, o requerente da IG poderá, ao longo do tempo, adequar a área ao arranjo produtivo local, ampliando ou até mesmo reduzindo municípios, conforme o perfil de produtores, sem se limitar a fronteiras político-administrativas, conforme é previsto no artigo 26 da Portaria INPI nº 4/22.

Não menos importante, faz-se necessária a formalização de parcerias estratégicas com instituições como INPI, Sebrae, Embrapa, MAPA, Ematerce, IFCE e UFC para suporte técnico-científico, capacitação, governança e marketing territorial.

Ao adotar essa estratégia integrada, a Indicação Geográfica para o café do Maciço de Baturité se mostra como uma ferramenta eficaz de desenvolvimento sustentável, consolidando identidade regional, agregando valor ao produto e promovendo, de forma duradoura, diversos benefícios sociais, culturais e econômicos aos envolvidos.

RECOMENDAÇÕES

Considerando todo o cenário analisado, a fim de assegurar que o registro de Indicação Geográfica do Café do Maciço de Baturité ultrapasse o mero reconhecimento simbólico e se traduza em desenvolvimento territorial sustentável, propõe-se, a seguir, um conjunto de medidas integradas, estruturadas em seis eixos estratégicos:

1. Governança Territorial Participativa: Constituir e fortalecer a associação existente com estatuto claramente definido e órgãos colegiados de decisão. A experiência da Denominação de Origem Região do Cerrado Mineiro demonstra que uma estrutura de governança transparente, com participação ativa dos agentes locais, é fator determinante para a consolidação da IG;

2. Mobilização e Capacitação dos Produtores: Implantar programas contínuos de formação técnica e gerencial, contemplando:

- Educação cooperativista e gestão da qualidade;
- Boas práticas de cultivo e colheita (inclusive agroecológicas);
- Sistemas de controle e garantia de qualidade pós-colheita.
- Parcerias com instituições como IFCE, UFC, Ematerce e Sebrae para prover suporte técnico e logístico.

3. Caracterização fundamentada do produto com apoio Técnico-Científica: Promover estudos agronômicos e análises sensoriais que validem, em bases científicas, os atributos específicos do café sombreado produzido no Maciço de Baturité (solo, clima, perfil químico e sensorial, práticas de manejo, dentre outros). Esses estudos servirão de fundamento robusto para ser apresentado ao INPI, reforçando a existência do *terroir* único da região;

4. Marketing Territorial Integrado: Desenvolver um plano de comunicação coletivo, visando ampliar o acesso a nichos de cafés especiais, no mercado interno e no exterior, que inclua:

- Identidade visual padronizada para embalagens e materiais promocionais;
- *Storytelling* centrados na história, cultura e práticas tradicionais da região;
- Fomento aos roteiros de turismo experiencial (visitas a fazendas, casas de torra, festivais do café);
- Estratégias de posicionamento digital (site, mídias sociais, e-commerce, tráfego pago).

RECOMENDAÇÕES

5. Políticas Públicas estratégicas: Inserir a IG em planos e convênios governamentais de fomento ao desenvolvimento regional, especialmente nas áreas de agricultura familiar, economia criativa e turismo rural. A institucionalização do selo de IG como ativo estratégico em programas estaduais e federais garantirá recursos e continuidade às ações de longo prazo.

6. Valorização Cultural e Patrimonial: No contexto do café de Baturité, incentivar manifestações culturais, apoiar a criação e permanência de museus comunitários, fomentar o turismo rural e o ecoturismo, e promover atividades de educação patrimonial em escolas e centros comunitários a fim de fortalecer a identidade local e o senso de pertencimento das futuras gerações.

REFERÊNCIAS

EMBRAPA. Café agroflorestal é tema de simpósio no Maciço de Baturité. 2023. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/18148007/cafe-agroflorestal-e-tema-de-simposio-no-macico-de-baturite>. Acesso em: 22 abr. 2025.

FERREIRA, L. M. et al. O café sombreado da serra de Baturité, Ceará, Nordeste do Brasil: gestão ambiental, sustentabilidade e impactos eco-socioeconômicos. Revista Turismo: Visão e Ação, v. 25, n. 3, p. 482-504, 2023. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/tva/a/xzXYnDmrkxt4C89fFv5t3f>. Acesso em: 22 abr. 2025.

FRANCO, Maria Laura Puglisi Barbosa. Análise de conteúdo. 2. ed. Brasília: Liber Livro Editora, 2005. Disponível em: https://www.academia.edu/43456414/FRANCO_Maria_Laura_P_P_An%C3%A1lise_de_conte%C3%BAdo. Acesso em: 16 abr. 2025.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Acesso à informação. Gov.br, Brasília, 13 mai. 2020 (atualizada em 05 jun. 2024). Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/acesso-a-informacao/institucional>. Acesso em: 10 abr. 2025.

INSTITUTO DE PESQUISA E ESTRATÉGIA ECONÔMICA DO CEARÁ (IPECE). Atlas do Ceará – Lista de Capítulos. Disponível em: <http://www2.ipece.ce.gov.br/atlas/lista/index.htm>. Acesso em: 15 dez. 2024.

INSTITUTO DE PESQUISA E ESTRATÉGIA ECONÔMICA DO CEARÁ (IPECE). Mapas interativos do Estado do Ceará. Disponível em: <http://mapas.ipece.ce.gov.br/i3geo/interface/gm.phtml>. Acesso em: 15 dez. 2024.

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. Coffee Market Report. Londres: ICO, 2023. Disponível em: <https://www.ico.org>. Acesso em: 14 dez. 2024.

MARTINS, E. O. Cafés cultivados em sistemas agroflorestais e seus condicionantes de qualidade química, sensorial e dos fungos micorrízicos arbusculares na região do Maciço do Baturité, Ceará. 2023. Dissertação (Mestrado) – Instituto Federal do Espírito Santo. Disponível em: <https://repositorio.ifes.edu.br/handle/123456789/4661>. Acesso em: 22 abr. 2025.

REFERÊNCIAS

PENHA, Maria Flávia Azevedo da. Café arábica (*Coffea arábica*) do tipo sombreado produzido no Maciço de Baturité-CE: perfil dos consumidores, sensorial e de voláteis. 2022. 174 f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022. Disponível em: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/70321/3/2022_tese_mfapenha.pdf. Acesso em: 01 abr. 2025.

PEREIRA, A. A.; BOREM, A.; OLIVEIRA, R. L. de; ALMEIDA, D. P. de; GIOVANNINI, E.; ALMEIDA, V. L. de. Characterization and delimitation of the terroir coffee in plantations in the municipal district of Araponga, Minas Gerais, Brazil. *Revista Ciência Agronômica*, Fortaleza, v. 45, n. 1, p. 1-9, jan./mar. 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rca/a/zTYnY8VQ7Ht9zZMkJXnZzVC/>. Acesso em: 10 abr. 2025.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BATURITÉ. Portal Oficial do Município de Baturité. Baturité, [s.d.]. Disponível em: <https://baturite.ce.gov.br/>. Acesso em: 19 abr. 2025.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PACOTI. Símbolos Municipais. Pacoti, [s.d.]. Disponível em: <https://pacoti.ce.gov.br/simbolos.php>. Acesso em: 19 abr. 2025.

RIBEIRO, Sofia Regina Paiva. Aspectos eco-socioeconômicos do cultivo do café sombreado na Serra de Baturité, Ceará, Brasil. 2023. 174 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2023. Disponível em: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/73806/5/2023_tese_srpribeiro.pdf. Acesso em: 17 abr. 2025.

SEBRAE. Rota Verde do Café. Portal Sebrae, [s.d.]. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ce/sebraeaz/rota-verde-do-cafe,75f678e27c28c510VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 08 abr. 2025.

SEDIYAMA, Gilberto Chohaku et al. Zoneamento agroclimático do cafeeiro (*Coffea arabica* L.) para o estado de Minas Gerais. *Revista Brasileira de Agrometeorologia*, Passo Fundo, v. 9, n. 3, p. 501-509, 2001. Disponível em: <https://sbagro.org/files/biblioteca/1487.pdf>. Acesso em: 2 maio 2025.

REFERÊNCIAS

WILLIAMS, S. D.; BARKLA, B. J.; ROSE, T. J.; LIU, L. O café tem terroir e como ele deve ser avaliado? *Foods*, v. 11, n. 13, p. 1907, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.3390/foods11131907>. Acesso em: 10 abr. 2025.

ZAIDAN, Úrsula R.; CORRÊA, Paulo C.; FERREIRA, Wilson P. M.; CECON, Paulo R. Environment and variety influence on coffee quality of “Matas de Minas”. *Coffee Science*, Lavras, v. 10, n. 2, p. 164-171, abr./jun. 2015. Disponível em: <https://coffeescience.ufla.br/index.php/Coffeescience/article/view/1256>. Acesso em: 1 maio 2025.