

Nuances e relações sobre o Terroir e a Indicação Geográfica do café de Minas Gerais: uma abordagem histórica

Nuances and relationships between the Terroir and the Geographical Indication of Minas Gerais coffee: a historical approach

Matices y relaciones entre el Terroir y la Indicación Geográfica del café de Minas Gerais: una aproximación histórica

Daniele Araújo Ferreira  

Universidade Federal de Santa Maria – UFSM, Santa Maria (RS), Brasil
danielearaujo0379@gmail.com

Adriana Célia Alves  

Universidad Mayor de San Andrés, La Paz, Bolivia
c4.adrianas@gmail.com

Resumo

A cafeicultura, há séculos, constitui um dos segmentos mais dinâmicos do setor econômico de Minas Gerais, considerando o volume de produção, a movimentação de capitais e a massa socioeconômica ocupada nessa atividade. O presente trabalho tem como objetivo central realizar uma análise epistemológica, por meio de um levantamento bibliográfico de cunho qualitativo exploratório, descrevendo as relações presentes na produção de café que possuem Indicação Geográfica (IG) e o *terroir* específico no estado de Minas Gerais, além de evidenciar o aumento da produção cafeeira no estado. O café é o produto agrícola brasileiro com o maior número de registro de IG no Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Sua trajetória histórica integra a formação socioeconômica e cultural do Brasil desde o século XVIII. A IG tem sido objeto de observação e pesquisas por permitir a identificação da origem de produtos ou serviços com base em sua localização geográfica. O conceito de *terroir*, por sua vez, está relacionado a categorias-chave da Geografia, abrangendo a interação entre o meio natural e os fatores humanos. Esse conceito é essencial, pois considera não apenas aspectos naturais (clima, solo, relevo), mas também elementos humanos que influenciam a produção. As análises desenvolvidas neste trabalho fundamentaram-se nesses conceitos, permitindo evidenciar que a produção de café em Minas Gerais está diretamente vinculada tanto à IG quanto ao *terroir*. Constatou-se que,



além de ser o maior produtor de café do Brasil, o estado se destaca pela produção de cafés certificados, reconhecidos nacional e internacionalmente, conforme os padrões estabelecidos pela Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) por meio do Programa de Qualidade do Café.

Palavras-chave: Café de Minas Gerais. Origem do Café. *Terroir* do Café. Indicação Geográfica do Café.

Abstract

For centuries, coffee growing has been one of the most dynamic segments of the economic sector in Minas Gerais, considering the volume of production, the movement of capital and the socio-economic mass occupied in this activity. The main objective of this paper is to carry out an epistemological analysis, through a qualitative exploratory bibliographical survey, describing the relationships present in the production of coffee that has a Geographical Indication (GI) and the specific terroir in the state of Minas Gerais, as well as highlighting the increase in coffee production in the state. Coffee is the Brazilian agricultural product with the highest number of GI registrations at the National Institute of Industrial Property. Its historical trajectory has been part of Brazil's socio-economic and cultural formation since the 18th century. The GI has been the subject of observation and research because it allows the origin of products or services to be identified based on their geographical location. The concept of terroir, meanwhile, is related to key categories in Geography, encompassing the interaction between the natural environment and human factors. This concept is essential because it considers not only natural aspects (climate, soil, relief), but also human elements that influence production. The analysis carried out in this study was based on these concepts, making it clear that coffee production in Minas Gerais is directly linked to both the GI and the terroir. In addition to being the largest coffee producer in Brazil, the state stands out for producing certified coffees, recognized nationally and internationally, according to the standards established by the Brazilian Coffee Industry Association (ABIC) through the Coffee Quality Program.

Keywords: Coffee from Minas Gerais. Origin of Coffee. Coffee *Terroir*. Geographical Indication of Coffee.

Resumen

Desde hace siglos, la caficultura es uno de los segmentos más dinámicos del sector económico de Minas Gerais, considerando el volumen de producción, el movimiento de capitales y la masa socioeconómica ocupada en esta actividad. El objetivo central de este trabajo es realizar un análisis epistemológico, a través de un relevamiento bibliográfico exploratorio cualitativo, que describa las relaciones presentes en la producción de café con Indicación Geográfica (IG) y el terroir específico en el estado de Minas Gerais, así como destacar el aumento de la producción de café en el estado. El café es el producto agrícola brasileño con mayor número de registros de IG en el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial. Su trayectoria histórica forma parte del desarrollo socioeconómico y cultural de Brasil desde el siglo XVIII. La IG ha sido objeto de observación e investigación porque permite identificar el origen de productos o servicios en función de su localización geográfica. El concepto de terroir, por su parte, está relacionado con categorías clave de la Geografía, ya que abarca la interacción entre el entorno natural y los factores humanos. Este concepto es esencial porque considera no sólo los aspectos naturales (clima, suelo, relieve), sino también los elementos humanos que influyen en la producción. Los análisis realizados en este estudio se basaron en estos conceptos, dejando claro que la producción de café en Minas Gerais está directamente vinculada tanto a la IG como al terroir. Además de ser el mayor productor de café de Brasil, el estado destaca por producir cafés certificados, reconocidos nacional e internacionalmente, de acuerdo con las normas establecidas por la Asociación Brasileña de la Industria del Café (ABIC) a través del Programa de Calidad del Café.

Palabras-clave: Café de Minas Gerais. Origen del Café. Terroir del Café. Indicación Geográfica del Café.

Introdução

Dados históricos, presentes em publicações da Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro/RJ, indicam que a planta do café chegou ao Brasil em 1727, entrando pela região Norte, no estado do Pará. Na época, ainda desconhecida nas terras do Novo Mundo, a planta era considerada exótica e restrita ao consumo doméstico. Apesar das tentativas iniciais de cultivo no Norte do Brasil não terem obtido sucesso, foi na segunda metade do século XVIII, em 1776, que a rubiácea alcançou a região Sudeste, mais precisamente o Rio de Janeiro, onde começou a ser cultivada nos morros que circundavam a capital do estado.

Segundo Vitorino (2004), antes da chegada da Corte Imperial ao Brasil (1822), o café não fazia parte da alimentação do povo brasileiro. A vinda da comitiva de D. João VI marcou uma transformação significativa na culinária brasileira, incluindo a introdução do café como parte dos hábitos alimentares. O consumo de café passou a integrar os momentos após as refeições, acompanhado por leite e alimentos como pão e manteiga, combinação tradicionalmente consumida no período matutino.

A presença da corte portuguesa impulsionou mudanças no consumo e no seguimento de alimentos e bebidas no Brasil. Em 1838, ocorreu uma transformação drástica na produção agrícola, consolidando o café como um dos principais produtos de exportação do país, superando até mesmo o açúcar no comércio internacional. A cultura cafeeira tornou-se altamente lucrativa para os grandes proprietários rurais, conhecidos como barões do café. Inicialmente, a produção se concentrou no Rio de Janeiro e no Vale do Paraíba, expandindo-se para São Paulo e Minas Gerais, que se destacaram no setor a partir da segunda metade do século XIX (Mota; Mota, 2008).

Conforme documentos históricos do estado de Minas Gerais, foi por meio das andanças dos tropeiros que, ao transportarem alimentos e minérios em suas viagens, trouxeram sementes do fruto que mais tarde se tornaria amplamente apreciado. Segundo Moreira (2007), as lavouras de café se expandiram rapidamente a partir do século XIX e, no início do século XX, já impulsionavam a economia de municípios do Sul e Sudoeste de Minas Gerais, consolidando-se como a principal atividade agrícola do estado e o principal motor de seu desenvolvimento.

Minas Gerais se destaca por suas condições ambientais ideais para a produção de cafés de alta qualidade, reconhecidos tanto no Brasil quanto no exterior. O café passou a integrar o cotidiano da população mineira por volta de meados do século XVIII, quando se tornou a principal atividade agrícola. Essa cultura se adaptou perfeitamente às características ambientais do estado, ao mesmo tempo em que conquistava grande apreço entre a população.

Minas Gerais, estado com a maior área em produção e formação de café, destinou 1.486 mil hectares, entre áreas em produção e áreas em formação, aumento de 2,3% em relação à safra de 2022, com um volume de 26,2 sacas/hectares e 38.904,9 milhões de sacas, aumento de 18,9% em relação ao último ano, dados estes correspondentes à espécie arábica. Além de que Minas Gerais é responsável por 60% de toda a área cultivada no país (Conab, 2022).

Barbosa (2016) observa que a rubiácea passou a figurar nas estatísticas de exportação do estado apenas no início do século XIX, uma vez que os primeiros pés de café cultivados em terras mineiras apresentaram produção incipiente, sendo o café inicialmente destinado apenas ao consumo interno.

Atualmente, Minas Gerais se destaca como um dos principais produtores de café, abastecendo tanto o mercado interno quanto o externo. O estado, reconhecido há décadas por sua relevância no setor, tem como espécie predominante o café arábica, que ocupa 72% da área de cultivo nacional e representa 75% da produção total do país. Em 2020, o café se consolidou como o principal produto do Valor Bruto da Produção de Minas Gerais, representando 35% do setor agrícola estadual (Conab, 2022).

No contexto da produção cafeeira, observa-se uma relação intrínseca entre os conceitos de *terroir* e Indicações Geográficas (IG). As IGs são mecanismos coletivos que valorizam produtos tradicionais associados a territórios específicos, conferindo-lhes características únicas de origem, como reputação, valor intrínseco e identidade própria. Esses produtos distinguem-se de seus similares no mercado pela qualidade diferenciada, atribuída a fatores naturais – como solo, clima – e ao saber fazer local. Conforme Brasil (2017), as principais funções das IGs são agregar valor e preservar a região produtora.

A discussão abrange diversos segmentos e apresenta elevada complexidade, uma vez que as IGs devem conferir aos produtos uma herança histórico-cultural intransferível. Essa característica é garantida pela autenticidade proporcionada pela área

de produção. Ressalta-se que a proteção conferida pela IG também promove a preservação ambiental e do conhecimento tradicional (saber fazer), contribuindo de maneira positiva para as economias locais. Conforme a Lei da Propriedade Industrial, as IGs são classificadas em duas categorias: Indicação de Procedência e Denominação de Origem, cujos detalhes serão apresentados posteriormente.

O termo *terroir* tem gerado amplas discussões e reflexões devido às possibilidades de suas aplicações. Repetidamente, é utilizado para designar regiões ou locais onde determinados alimentos são considerados peculiares àquele território, destacando-se por um sabor característico, conhecido como “gosto da terra”, tradução do termo francês *goût de terroir* (Oliveira *et al.*, 2022).

Ao se deslocar do contexto europeu para o momento em que o café foi lançado no Brasil, no início do século XVIII, é decisivo destacar as singularidades que favoreceram a ascensão da cultura cafeeira no país. Aspectos como o posicionamento geográfico (latitude), aliados às características únicas de clima, relevância e solo, viabilizaram ao longo dos séculos a produção de cafés distintos tanto em quantidade quanto em qualidade. Esse conjunto de fatores consolidou o Brasil como líder no cenário internacional de produção cafeeira.

Oliveira *et al.* (2022), no artigo sobre *O terroir como categoria geográfica: origem e abordagens conceituais*, analisam as possíveis caracterizações do conceito de *terroir* e suas especificidades. De forma enfática, os autores demonstram que os aspectos físico-geográficos exercem função determinante na definição do *terroir*. Além disso, mencionam o livro *Wine, the Climate Change*, de autoria do agrônomo australiano John Gladstone, destacando que a escala e a dimensão do *terroir* variam conforme os fatores naturais, uma vez que estão dependentes das condições de controle associadas às características físico-geográficas.

Concordando com Oliveira *et al.* (2022) e Gladstone (2011), as interfaces relacionadas à qualificação do *terroir* se mostram relevantes para o contexto abordado neste artigo e reforçam a proposta apresentada. Nesse sentido, observa-se que: “Os efeitos das altitudes e amplitudes térmicas podem interferir na produção e, portanto, na sua qualificação, ao passo que os *terroirs* localizados em baixas latitudes podem trazer caracterizações opostas” (Gladstone, 2011, p. 39).

Com base nas afirmações de Gladstone (2011), é possível constatar que regiões brasileiras com características específicas, como Minas Gerais, destacam-se na produção de cafés especiais. Esses cafés possuem perfis sensoriais únicos, com aromas e sabores peculiares às regiões produtoras, regularmente acompanhados de certificações específicas, como as IGs.

O objetivo central deste trabalho é realizar uma análise epistemológica das relações entre a alta produção de cafés em Minas Gerais e a presença de características específicas de terroir e IGs. A escolha por abordar o café mineiro se justifica pelo fato de o estado ser o maior produtor nacional, com participação de 50,99% do café produzido no Brasil (Conab, 2008). Além disso, a relevância e contemporaneidade do tema reforçam sua pertinência, considerando que a cafeicultura é, há séculos, um dos segmentos mais dinâmicos da economia mineira. Esse dinamismo se reflete no elevado volume de produção, na expressiva movimentação de capitais e no impacto socioeconômico gerado pela criação de empregos na atividade cafeeira. O café mineiro apresenta características regionais específicas que o diferenciam de outros cafés produzidos em diferentes regiões do país, consolidando sua singularidade.

Para viabilizar o desenvolvimento da pesquisa, foi adotada uma abordagem qualitativa, fundamentada em pesquisa bibliográfica e exploratória, permitindo uma análise aprofundada do tema.

Gil (2007) evidencia que:

A principal vantagem da pesquisa bibliográfica reside no fato de permitir ao investigador a cobertura de uma gama de fenômenos muito mais ampla do que aquela que poderia pesquisar diretamente. Essa vantagem torna-se particularmente importante quando o problema de pesquisa requer dados muito dispersos pelo espaço (Gil, 2007, p. 44).

Denzin e Lincoln (1994) definem a pesquisa qualitativa como “[...] um conjunto de práticas interpretativas”. Para os autores, essa categoria de pesquisa parte da premissa epistêmica de que o conhecimento é produzido em uma interação dinâmica entre o sujeito e o objeto do conhecimento, havendo um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e (inter)subjetivo dos sujeitos.

O *Terroir* das Minas: história para mais de século

A etimologia da palavra *terroir* apresenta diversas nuances e interpretações. Para os propósitos deste estudo, será adotada a data de 1229 como referência para sua origem, associada a uma evolução linguística a partir de formas antigas, como *tieroir* e *tioroer*, derivadas do latim vulgar *territorium* (Tonietto, 2007).

De acordo com o dicionário *Le Nouveau Petit Robert* (1994), o termo *terroir* designa:

Uma extensão limitada de terra considerada do ponto de vista de suas aptidões agrícolas". Referindo-se ao vinho, aparecem exemplos de significados como: "solo apto à produção de um vinho", "*terroir* produzindo um *grand cru*", "vinho que possui um gosto de *terroir*", "um gosto particular que resulta da natureza do solo onde a videira é cultivada" (Robert, 2010, p. 787).

Ao direcionar a discussão para o campo da Geografia, destaca-se a contribuição de Somers (2008), que aborda a relação entre a geografia e o conceito de *terroir*, especialmente no contexto da tradição geográfica francesa. Paul Vidal de La Blache, reconhecido como o pai da Geografia Moderna, enfatizou em seus estudos regionais uma abordagem fundamental para compreender o *terroir*. Inicialmente, La Blache descreveu o *terroir* dos vinhos da região da Borgonha, destacando uma perspectiva que faz alusão à "psicogeografia borbulhante".

Além de explorar a relação de La Blache com o conceito de *terroir*, Trubek (2008) também ressalta a influência do geógrafo e da tradição francesa, referindo-se à publicação de *Tableau de la Géographie de la France* em 1903. Trubek observa que historiadores que analisam o surgimento de um interesse unificado em valorizar o *terroir* na comida e na agricultura francesa reconhecem Vidal de La Blache, que viveu de 1845 a 1918, como uma figura central nesse movimento.

A partir das observações de La Blache, é possível afirmar que Minas Gerais apresenta uma combinação de características únicas, como a altitude, o clima e o solo, que favorecem o cultivo de culturas como o café. As principais regiões produtoras mineiras se destacam pelo *terroir* diferenciado, o que contribui para o reconhecimento dessas áreas não apenas pela qualidade dos produtos, mas também pela singularidade do seu *terroir*, conferindo-lhes identidade própria.

Importante ressaltar que o *terroir* do café vai além das condições ambientais, envolve também uma experiência sensorial complexa. Fatores como o processamento pós-colheita, a torrefação, a moagem e o preparo são determinantes na percepção do *terroir*, como evidenciam Williams *et al.* (2022).

Convergindo com a análise de Williams (2022), Gladstone (2011) também destaca a relevância das condições ambientais para a caracterização do *terroir*. Ambos os autores corroboram a realidade de Minas Gerais, onde a diversidade de ambientes físico-geográficos – altitude, clima, relevo e solo – proporciona o cultivo do café com diferentes características de aroma, sabor e notas. Esses fatores, somados aos processos culturais de hábito e consumo da bebida no estado, reforçam a identidade única do café mineiro.

No que tange a Minas Gerais, as certificações obtidas devem-se à presença marcante do *terroir* em diversas regiões do estado, cuja herança secular remonta ao período colonial, conectada à economia exportadora que consolidou, por exemplo, a base econômica do estado. Em consonância com o exposto, salienta-se que os cafés produzidos no território mineiro têm alcançado grande reconhecimento internacional, devido às suas características diferenciadas e à consistência proporcionada pelas condições climáticas, extremamente favoráveis ao desenvolvimento da cultura cafeeira.

De acordo com George e Verge (1990), a palavra *terroir* pode ser associada às terras cultivadas por uma coletividade social, ligada por laços culturais, familiares e, sobretudo, por tradições. Essa conexão possibilita a integração entre o conceito de *terroir* e o território, sendo essa a categoria que mais se aproxima e se identifica com o conceito de *terroir*. Assim, é possível realizar um recorte geográfico para essa interpretação.

Observa-se, portanto, que o *terroir* se aproxima legitimamente do conceito geográfico de território, pois ambos podem ser entendidos como correspondentes, dado que a construção desses conceitos envolve relações humanas, associadas a aspectos simbólicos. A definição de território está vinculada às condições de existência e vivências dos indivíduos no espaço geográfico, podendo ser associada ao contexto social do cotidiano e à concepção geográfica, política e cultural. Esse espaço é essencial à vida, ao trabalho, ao afeto entre pessoas, além de englobar áreas de poder e domínio, o que remete às fronteiras entre povos e grupos (Coriolano; Sampaio, 2012, p. 7).

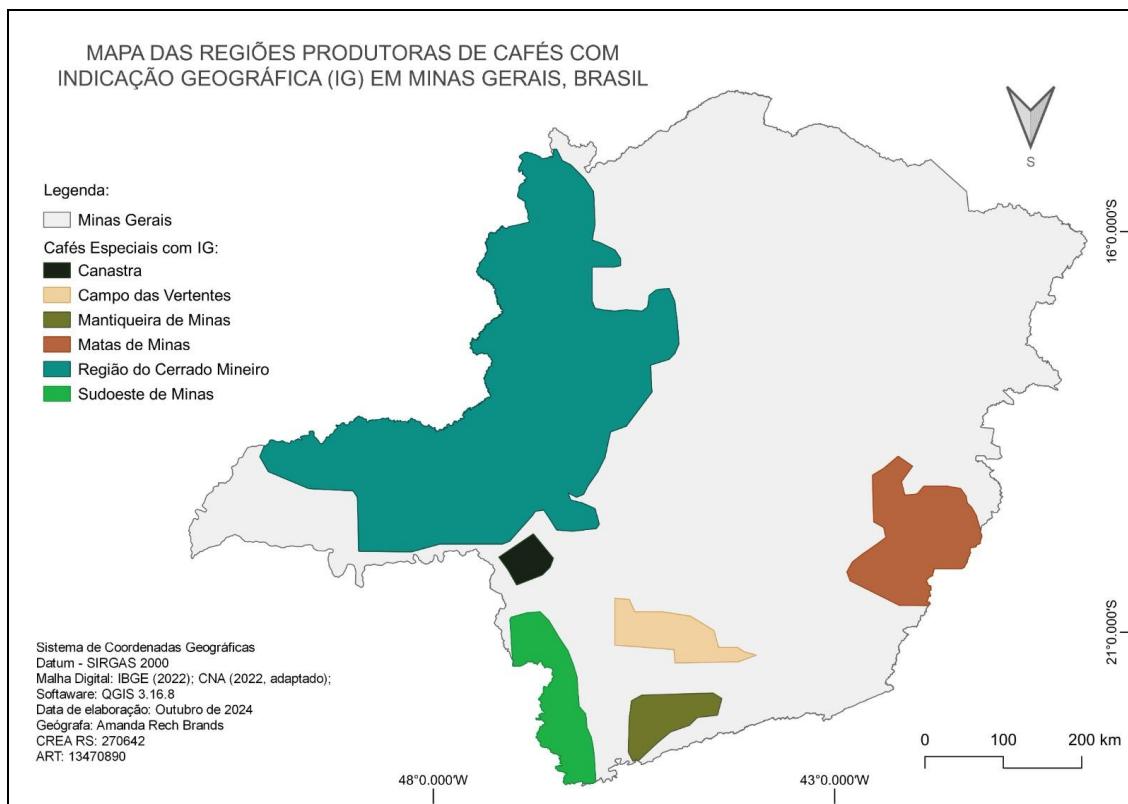
Em consonância com Coriolano e Sampaio, é possível observar as correlações entre os termos *terroir* e território, especialmente por meio dos diversos pontos de aproximação. Isso evidencia a possibilidade de associação entre o *terroir* e as IGs, principalmente quando o espaço geográfico analisado é agregado a valores culturais e naturais.

Vistas as considerações anteriores, é notório e perceptível que o conceito de *terroir* se manifesta nas narrativas discutidas, sobretudo por suas singularidades, permitindo as relações entre território, espaço, cultura e aspectos naturais. Por exemplo, Deloire *et al.* (2003) associam a palavra *terroir* à produção de queijos e vinhos. Contudo, observa-se que diversas outras atividades ligadas ao contexto produtivo alimentar podem estar diretamente conectadas ao *terroir*. Assim, quando o contexto envolve esse termo, constata-se que os produtos resultantes possuem qualidade diferenciada, maior prestígio e exclusividade.

Diante desse repertório de contextualizações, é possível vincular a alta produção de cafés especiais de Minas Gerais ao *terroir* do estado, que, consequentemente, está relacionado ao fato de o território estadual possuir um número expressivo de IGs associadas aos cafés especiais. Nesse sentido, a Figura 1 apresenta as regiões produtoras de cafés especiais que possuem IGs, podendo ser Denominação de Origem (DO) ou Indicação de Procedência (IP).

É importante ressaltar que o mapa da Figura 1 foi elaborado pelas autoras com base nas informações realizadas para a pesquisa deste trabalho. Até então, não havia sido encontrado um mapa específico com essas informações, emergindo a necessidade de elaboração desse, devido à relevância da temática e ao interesse das autoras em prosseguir com a discussão em outros momentos.

Figura 1: Mapa de Localização dos Cafés com IG em Minas Gerais



Fonte: Aa autoras, 2024.

Os cafés e a Indicação Geográfica (IG)

O surgimento do processo e o reconhecimento de produtos com certificação de Indicações Geográficas (IGs) remontam à Roma Antiga, Grécia, e se estendem pela Europa, começando com os vinhos franceses, espanhóis e portugueses. No entanto, foi em Portugal que ocorreu o primeiro registo oficial, quando os produtores de vinho recorreram ao Marquês de Pombal para oficializar o procedimento, certificando o Vinho do Porto (Pimentel, 2009).

De acordo com Brunch (2023), os países passaram a estabelecer leis nacionais de reconhecimento e proteção positivas às IGs. Nesse sentido, a França cria o Ato de 5 de outubro de 1908, que estabelece as *appellations*, possibilitando o reconhecimento dessas normas:

Um fato importante que ocorreu concomitante no Velho Continente foi, que a partir das normas para a regulamentação das primeiras certificações concedidas na Península Ibérica e na França, os franceses, muito perspicazes, começaram também a utilizar o termo *terroir* para designar produtos com

particularidades locais, ou seja, produtos originários de um determinado território (Brunch, 2019, p. 429-430).

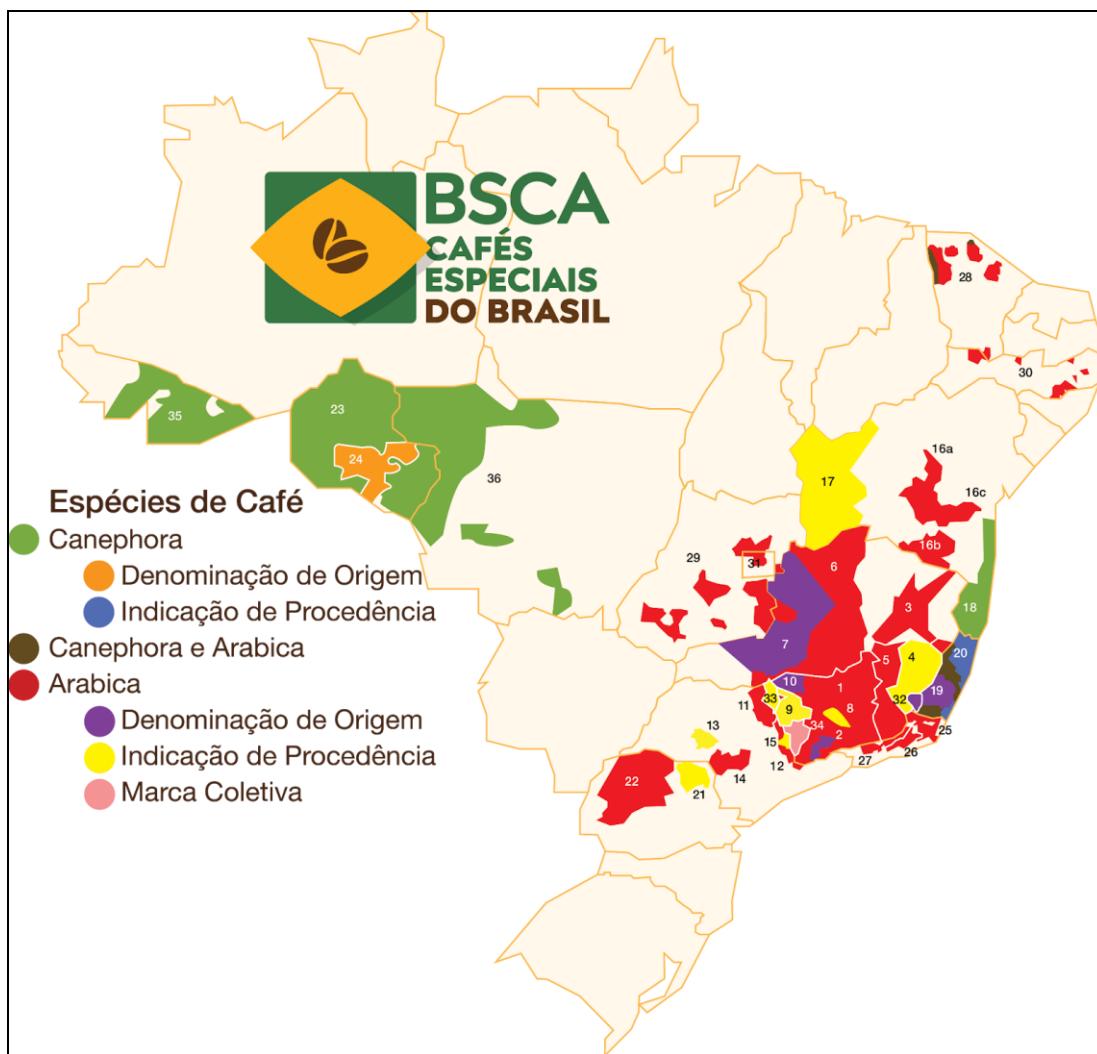
Na busca pela proteção e certificação dos produtos locais, houve a inclusão na Convenção União de Paris de Proteção à Propriedade Industrial (CUP) no ano de 1883, em sua versão originária no artigo 101. É também devido a essa iniciativa, especialmente da França, que se firmou o Acordo de Madri, referente às falsas IPs de 1891. O Brasil é signatário dos dois acordos que continuam vigentes (Brunch, 2013).

No Brasil, as IGs tiveram início quando foi instituída a lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 (Brasil, 1996). Os primeiros registros aconteceram no Rio Grande do Sul (Vale dos Vinhedos, 2002), em Minas Gerais (Café do Cerrado, 2005) e no Rio de Janeiro (Cachaça de Paraty) (Gollo; Castro, 2008). Em âmbito nacional, a lei nº 9.279/1996, conhecida como Lei de Propriedade Industrial (LPI), regulamentou a matéria, definindo IG como Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). O registro de uma IG reconhece uma condição pré-existente.

Atualmente, o Brasil tem 35 regiões produtoras de café, das quais 14 têm registros de IG. É o que mostra a nova edição do mapa *Origens de Café no Brasil*, elaborado pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), divulgado no segundo semestre de 2023, como pode ser visualizado na Figura 2.

Vale lembrar que, entre as classificações do café, o grupo dos Cafés Especiais é caracterizado por grãos isentos de impurezas e defeitos, que possuem propriedades sensoriais distintas dos demais. Tais propriedades incluem bebida limpa e doce, corpo e acidez equilibrados, qualificação da bebida acima de 80 pontos na análise sensorial. Além disso, destaca-se a alta qualidade desses cafés que possuem rastreabilidade certificada e respeitam critérios de sustentabilidade ambiental, econômica e social em todas as fases de produção. Todas essas informações estão fundamentadas pela BSCA (2023).

Figura 2: Cafés Especiais do Brasil



Fonte: Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), 2023.

De acordo com o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), instituição estatal responsável pelo processo de certificação das IGs. Essa certificação possibilita a identificação da origem de um determinado produto ou serviço, de maneira que esses apresentem determinada qualidade graças à sua origem geográfica (Brasil, 2019). Assim, além de preservar as tradições locais, as IGs podem diferenciar produtos e serviços, melhorar o acesso ao mercado e promover o desenvolvimento regional, gerando efeitos para produtores, prestadores de serviços e consumidores.

Após a elucidação do surgimento da IG, será observado e analisado o cenário das IGs em Minas Gerais, especificamente no contexto da cultura do café no estado. O café da Região do Cerrado Mineiro foi o primeiro a receber a certificação e o segundo

produto a ser certificado no Brasil. A partir desse contexto, Santana (2022), em sua pesquisa sobre a Indicação Geográfica do Café do Cerrado Mineiro, observou que:

A certificação ocorreu em 2005, sendo a primeira Indicação Geográfica da região e a segunda certificação a ocorrer no país, atrás apenas do Vale dos Vinhedos, no estado do Rio Grande do Sul. A IG do café da Região do Cerrado Mineiro se deu como Indicação de Procedência, ou seja, quando uma cidade, país ou localidade – no caso do café, uma região produtora – se torna conhecida por alguma atividade extrativa ou produtiva. Em síntese, essa certificação se deu devido à região do oeste do estado de Minas Gerais e se tornou conhecida pelo seu arranjo territorial na produção cafeeira. A IG – IG990001 – foi expedida em abril de 2005 em nome da Cacer, federação que passou a ter caráter de maior abrangência e continuou como principal instituição para os produtores, com diversas entidades filiadas, tornando-se uma centralidade, e em 2013 acontece a certificação de Denominação de Origem (IG201011) onde o meio geográfico possui características e qualidades exclusivas (Santana, 2022, p. 79).

A certificação do café mineiro ocorreu desde o início dos anos 2000. As características físicas de Minas Gerais, como relevo, clima, solo e altitude, aliadas aos aspectos culturais da região, possibilitam uma produção de café que se destaca tanto pela quantidade quanto pela qualidade. Minas Gerais é, atualmente, o maior produtor de café da espécie arábica no Brasil. Além disso, o estado se caracteriza por abrigar o maior número de cafés IG do país, com destaque para a última certificação, publicada no segundo semestre de 2022, quando o Café da Canastra recebeu o registro de IG na modalidade de DO. Localizada entre a porção oeste e sul de Minas Gerais, a Serra da Canastra é a região responsável por essa produção.

É possível observar, no mapa da Figura 3, as regiões produtoras de café, com destaque para aquelas que estão circundadas por um círculo, representando as regiões produtoras de Minas Gerais. O mapa inclui as 13 IGs registradas para o café, sendo 8 IP e 5 DO.

De acordo com o INPI (Brasil, 2019), a IP se refere ao nome geográfico de um país, cidade, região ou localidade que se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou prestação de serviço. Já a DO designa o nome geográfico de um país, cidade, região ou localidade cujo produto ou serviço tenha qualidades ou características atribuídas, exclusiva ou essencialmente, ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos.

A Lei de Propriedade Industrial (LPI) dispõe, ainda, no parágrafo único do art. 182, que “o INPI estabelecerá as condições de registro das indicações geográficas” (Brasil, 1996). Além dos conceitos definidos pelo INPI, que é o órgão responsável pela regulamentação e avaliação das solicitações, a Embrapa também esclarece esses conceitos, propondo uma definição que se baseia na LPI. Segundo a Embrapa-Café, tanto a IP quanto a DO são:

Indicação de Procedência (IP) é o nome geográfico de país, cidade, região, microrregião ou localidade de seu território (país), que se tornou conhecido como centro de produção, fabricação, extração de determinado produto ou prestação de determinado serviço. Já a Denominação de Origem (DO) é o nome geográfico de país, cidade, região, microrregião ou localidade de seu território (país), que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais (clima, solo, altitude) e humanos (métodos seculares de produção, de forma de plantio, de manuseio dos substratos etc.) (Embrapa, 2020).

Figura 3: Regiões Produtoras de Cafés Especiais no Brasil



Fonte: Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), 2024.

O Boletim de Acompanhamento da Safra Brasileira de Café, disponível no Portal da Conab (2022), demonstra que as regiões produtoras de café em Minas Gerais possuem particularidades no que se refere à bebida. Tais particularidades estão

vinculadas a todo o processo de cultivo, colheita, secagem e torra do café. Além disso, é preciso entender que o *terroir* do café também influenciará no sabor, aroma e nas notas que o fruto vai apresentar ao passar por todas as etapas. A partir dessas características diferenciadas, serão concedidas as IGs.

O aumento da demanda por cafés especiais, em conjunto com o movimento de “consumo consciente e responsável”, gerou uma oportunidade para a comercialização de cafés de alta qualidade, produzidos de maneira sustentável, muitas vezes com prêmios de preços superiores ao mercado de *commodities*. Simultaneamente, diversos concursos de qualidade foram instaurados no Brasil, com o intuito de promover a produção desses cafés de excelência (Saes, 2008, p. 110).

Diante dos aspectos mencionados, a localização geográfica de Minas Gerais apresenta características favoráveis à produção de cafés de alta qualidade no estado. A área de cafezais em Minas Gerais abrange 1.334.482 hectares (Freitas, 2023), e a produção mineira se destaca pela diversidade de sabores e aromas, resultado das variações de clima, solo, altitude, além dos sistemas de produção e beneficiamento. A bebida, diferenciada por essas características, tem conquistado os consumidores nos mercados mais exigentes ao redor do mundo (Freitas, 2023). Predominantemente cultivada com a espécie arábica, essa produção é reconhecida pela excelência de seu produto final.

Simões e Pelegrini (2010) corroboram os dados de Freitas (2023), evidenciando que:

A cafeicultura é praticada no estado de Minas Gerais, sob condições ambientais diversas. Uma ampla variedade de solos e de microclimas presta-se à condução dessa cultura. Diversos ecossistemas, correspondentes aos biomas Mata Atlântica e Cerrado e suas zonas de transição, foram incorporados para cultivo do café, sob diferentes contextos, ao longo dos três últimos séculos (Simões; Pelegrini, 2010, p. 11).

Vinculado a esses aspectos e aos dados fornecidos pelas instituições governamentais, observa-se que a produção de café no estado de Minas Gerais tem experimentado um crescimento significativo, não apenas pelo aumento da área plantada, mas também pela adoção de técnicas avançadas de cultivo e produção.

Considerações finais

O início da cafeicultura em Minas Gerais remonta ao século XVIII, organizada a partir das grandes propriedades agrárias dedicadas às monoculturas. Esses eventos desencadearam uma série de transformações, que, por sua vez, estiveram intimamente relacionadas ao subsequente desenvolvimento e industrialização do estado. De maneira correlata, diversos segmentos sociais e culturais desempenharam papel decisivo nesse processo de transformação, sendo que a elite mineira, fortemente influenciada pelos padrões eurocêntricos, incorporou o consumo de café ao seu cotidiano desde séculos anteriores.

É importante destacar que o sucesso dessa monocultura no estado esteve profundamente entrelaçado ao processo de escravização, que marcou o território mineiro. Além disso, as características físico-geográficas, como o *terroir*, que mais tarde seriam associadas às IGs, tiveram um papel determinante no êxito da produção cafeeira no estado.

No entanto, comprehende-se que a discussão sobre a cultura do café é vasta e inesgotável, dado que envolve diversos segmentos que podem ser analisados, como os aspectos sociais, econômicos, culturais, do cotidiano e dos sabores, entre outros. Nesse contexto, propõe-se uma reflexão acerca da presença marcante do terroir, estreitamente ligada às inúmeras certificações de Indicações Geográficas presentes em Minas Gerais. O estado tem sido, há décadas, referência tanto no cultivo quanto no consumo de café, e, mais recentemente, tem conquistado espaço no cenário internacional.

Além disso, é importante refletir sobre a grande sociabilidade proporcionada pelo café, uma vez que o hábito e o consumo dessa bebida se configuram como um ritual presente em diferentes partes do mundo desde tempos remotos. Essa prática evidencia uma memória coletiva, construída e recriada por meio do sabor e dos demais sentidos, com a capacidade de materializar a geograficidade. Essa memória, por sua vez, possibilita a criação e recriação de cenários cotidianos, paisagens e valores históricos, os quais, no território mineiro, podem ser vivenciados por meio do consumo histórico do café.

Agradecimentos

Agradecemos à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pelo fomento à realização desta pesquisa. Também expressamos nossa gratidão ao Laboratório de Ensino e Pesquisa em Geografia e Humanidades da Universidade Federal de Santa Maria (LEPGHU-UFSM) pelo apoio e colaboração durante o desenvolvimento deste trabalho.

Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ - ABIC. Consumo de café no Brasil atinge 15,95 milhões de sacas. **Jornal do Café**, Rio de Janeiro, n. 154, p. 10-12, 2006.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ - ABIC. **Estatísticas** – indicadores da indústria de café no Brasil. 2024. Disponível em: <http://www.abic.com.br/estatisticas.html>. Acesso em: 10 jun. 2024.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉS ESPECIAIS - BSCA. **A BSCA**. Varginha: BSCA, 2023. Disponível em: <https://www.bsca.com.br/page/a-bsca>. Acesso em: 23 out. 2024.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉS ESPECIAIS - BSCA. **Regiões**. Varginha: BSCA, 9 dez. 2024. Disponível em: <https://www.bsca.com.br/page/regioes>. Acesso em: 23 out. 2024.

BARBOSA, Y. A. **Espaço, história e cidade**: uma abordagem geográfica do processo urbano de Juiz de Fora na última década do século XIX. 2016. 246 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2016. Disponível em: <http://www.bibliotecapublica.mg.gov.br/index.php/pt-br/>. Acesso em: 21 set. 24.

BANKS, M.; MCFADDEN, C, ATKINSON, C. **Manual Enciclopédico do Café**. Lisboa: Estampa, 2000. 256 p.

BERTHAUD, J.; CHARRIER, A. Genetic resources of Coffea. In: CLARCK, R.J.; MACRAE, R. (Ed.). **Coffee**: agronomy. London: Elsevier Applied Science, 1985. p.1-40.

BRASIL. **Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasília: Presidência da República, 1996. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19279.htm. Acesso em: 24 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **O que é Indicação Geográfica? Como obter o registro?** Brasília: MAPA, 2017. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig>. Acesso em: 22 out. 2024.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços. Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI. **Guia básico de Indicação Geográfica.** Brasília: INPI, 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/indicacao-geografica-no-brasil>. Acesso em: 13 out. 2024.

BRUCH, K. L. Indicações geográficas para o Brasil: problemas e perspectivas. In: PIMENTEL, L. O.; BOFF, S. O.; DEL'OLMO, F. de S. (Org.). **Propriedade intelectual:** gestão do conhecimento, inovação tecnológica no agronegócio e cidadania. Florianópolis: Fundação Boiteux, 2008.

CHARRIER, A.; BERTHAUD, J. Principles and methods of coffee plant breeding: Coffea canephora. In: CLARCK, R.J.; MACRAE, R. (Ed.). **Coffee:** Agronomy. London, Elsevier Applied Science, 1985. p. 167-198.

CHEVALIER, A. **Les cafetiers du Globe I.** Généralités sur les cafetiers. Paris: Paul Lechevalier, 1929. (Encyclopédie Biologique 5).

CHEVALIER, A. **Les cafetiers du Globe III.** Sistematização de cafeteria e falsas cafeteria. Maladies et insectes nuisibles. Paris: Paul Lechevalier, 1947. (Encyclopédie Biologique 28, Fascicule III).

CORIOLANO, L. N.; SAMPAIO, C.A.C. Territórios solidários latino-americanos e turismo comunitário no rebatimento aos megaempreendimentos transacionais. In: COLÓQUIO INTERNACIONAL DE GEOCRÍTICA, 12., 2012, Bogotá. **Actas ...** Bogotá, 7 al 11 mayo, 2012.

CHRISTO, M. S. L. **Fogão de lenha:** quitandas e quitutes de Minas Gerais. 12. ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO - Conab. Central de informações agropecuárias. **Safra Brasileira de Café.** Brasília: Conab, 2022. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/safras/cafe/boletim-da-safra-de-cafe>. Acesso em: 14 out. 2024.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO - Conab. Central de informações agropecuárias. **Produção de café de 2024 é estimada em 54,79 milhões de sacas, influenciada por clima.** Brasília: Conab, 2024. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/ultimas-noticias/5740-producao-de-cafe-de-2024-e-estimada-em-54-79-milhoes-de-sacas-influenciada-por-clima>. Acesso em: 14 out. 2024.

CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL- CNA. Projetos e programas. **Indicações Geográficas.** Brasília: CNA, 2024. Disponível: <https://www.cnabrasil.org.br/projetos-e-programas/indicacoes-geograficas>. Acesso em: 23 out. 2024.

DELOIRE, A.; FERRER, M.; CARBONNEAU, A. Respuestas de la viña al *terroir*: elementos para un método de estudio. **Agrociencia**, Texcoco, v.7, n.1, p. 105-113, 2003.

DENZIN, N. K.; LINCOLN, Y. S. **O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens.** Porto Alegre: Editora Bookman, 1994.

DICIONÁRIO ONLINE DE PORTUGUÊS. **Café.** Dicio, [S. l.], 2024. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/cafe/>. Acesso em: 14 out. 2024.

ECCARDI, F.; SANDALJ, V. **O café:** ambientes e diversidade. Rio de Janeiro: Casa da palavra, 2003. 256 p.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA - Embrapa. **Cafés do Brasil obtêm Denominação de Origem para a Mantiqueira de Minas.** Brasília: Embrapa, 2020. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/noticia/55449241/cafes-do-brasil-obtem-denominacao-de-origem-para-a-mantiqueira-de-minas>. Acesso em: 14 out. 2024.

ENCARNAÇÃO, R.O.; LIMA, D.R. **Café & saúde humana.** Brasília: Embrapa, 2003. 64 p.

FILETTO, F. **Trajetória histórica do café na região sul de Minas Gerais.** 2000. 133 f. Dissertação (Mestrado em Administração Rural) – Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2000.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet:** uma história da gastronomia. 2. ed. São Paulo: Senac, 2001. 272 p.

FREITAS, F. **Cafeicultura é um dos destaques da agenda estratégica da Emater-MG.** Belo Horizonte: Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais/Emater, 2023. Disponível em: <https://www.mg.gov.br/agricultura/noticias/cafeicultura-e-um-dos-destaques-da-agenda-estrategica-da-emater-mg>. Acesso em: 14 out. 2024.

FREIXA, D.; CHAVE, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo.** São Paulo: Senac, 2009. 304 p. 11.

FURTADO, R. **O agribusiness brasileiro:** a história. São Paulo: Evoluir Cultural, 2002. 225 p.

GLADSTONE, J. S. Wine, *terroir* and climate change. **National Library of Australia Cataloguing-in-Publication entry.** Kent Town South Australia, 2011.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

GOLLO, S. S.; CASTRO, A. W. V. Indicações geográficas no Brasil: as indicações de procedência já outorgadas e as áreas de produtos com potencial de certificação. In: Congresso Brasileiro da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 46. 2008, Rio Branco. **Anais...** Rio Branco: Sociedade Brasileira de Economia, Administracao e Sociologia Rural (SOBER), 2008.

GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário de gastronomia.** Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 432 p.

GUEDES, S. Sudoeste de Minas é a quinta região produtora de café do estado a receber Indicação Geográfica (IG). **Agência Sebrae de Notícias MG**, Belo Horizonte, 2023. Disponível em: <https://mg.agenciasbrae.com.br/economia-e-politica/sudoeste-de-minas-e-a-quinta-regiao-produtora-de-cafe-do-estado-a-receber-indicacao-geografica-ig/>. Acesso em 19 out. 2024.

ROBERT, P. **Le Nouveau Petit Robert de la Langue Française.** [S. l.]: Le Robert, 2010.

LOPEZ, A.; MOTA, C. G. **História do Brasil:** uma interpretação. São Paulo: Senac, 2008. 1059 p.

MAFRA, L. A. S. **Indicação Geográfica e construção do mercado:** a valorização da origem no cerrado mineiro. 2008. 123 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) – Universidade Federal Rural Rio de Janeiro, Rio Janeiro, 2008.

MARANDOLA, E. JR. Sabor Enquanto Experiência Geográfica: Por uma Geografia Hedonista. **Geograficidade**, [S. l.], v. 2, n. 1, Verão 2012.

MARTINS, A. L. **História do Café.** 2. ed. São Paulo: Contexto, 2012.

MINAS GERAIS. Governo do Estado. **Conheça a história do Estado de Minas Gerais.** Belo Horizonte: Prodemge, 2022. Disponível em: <https://www.mg.gov.br/pagina/historia>. Acesso em: 14 out. 2024.

MORAIS, M. F; MELLO, E. M. R. O *Terroir* e o Café Especial da Indicação Geográfica do Sul de Minas Gerais. **CES Revista**, [S. l.], v. 33, n. 1, p. 258-287, ago. 2019. ISSN 1983-1625. Disponível em: <https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/cesRevista/article/view/2131>. Acesso em: 14 out. 2024.

MOREIRA, A. C. **História do Café no Brasil.** São Paulo: Panorama Rural; Magma Editora Cultural, 2007.

OLIVEIRA, J. T. **História do café no Brasil e no mundo.** Rio de Janeiro: Kosmos, 1984. 438 p.

OLIVEIRA, M. M. **Como fazer pesquisa qualitativa.** 4. ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

OLIVEIRA, E.; LISBOA, G. dos S.; SILVA, V. de A. O *terroir* como categoria geográfica: origem e abordagens conceituais. **Geopauta**, [S. l.], v. 6, p. e11291, 2023. Disponível em: <https://periodicos2.uesb.br/index.php/geo/article/view/11291>. Acesso em: 27 dez. 2024.

PATTERSON, T. **Wine and place: a terroir reader.** Oakland, California: University of California Press, 2018.

PIMENTEL, L. O. (Org.). **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio.** Módulo II, indicação geográfica. Brasília: MAPA; Florianópolis: Ead/UFSC, 2009.

RIBEIRO, M. A.; PESSOA, V. L. S. (Org.) **Pesquisa qualitativa em geografia:** reflexões teórico-conceituais e aplicadas. Rio de Janeiro: Editora da UERJ, 2013. p. 207-222.

SAES, M. S. M. **Estratégias de diferenciação e apropriação da quase-renda na agricultura:** a produção de pequena escala. 2008. 162 p. Tese (Livre docência) – Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

SANTANA, G. H. S. **Indicação geográfica (IG) do café do Cerrado Mineiro:** dinâmicas e territorialidades. 2022. 148 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2022. Disponível em: <https://repositorio.ufu.br/handle/123456789/34984>. Acesso em: 14 out. 2024.

SIMÕES, J.C.; PELEGRINI, D. F. **Diagnóstico da cafeicultura mineira. Regiões tradicionais:** Sul/Sudoeste de Minas, Zona da Mata, Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba. Belo Horizonte: EPAMIG, 2010. 56p. (Série Documentos, 46). Disponível em: <https://livrariaepamig.com.br/wp-content/uploads/2023/02/SD-46.pdf>. Acesso em: 14 out. 2024.

SOMMERS, B. J. **The geography of wine:** how landscapes, cultures, *terroir*, and the weather make a good drop. London: A Plume Book, 2008.

TONIETTO, J. Afinal, o que é *terroir*? **Bon Vivant**, Flores da Cunha, v. 8, n. 98, p. 8, 2007.

TAUNAY, A. E. **História do Café no Brasil.** Rio de Janeiro: Departamento Nacional do Café, 1939.

TRUBEK, A. B. **The taste of place:** a cultural journey into *terroir*. California, EUA: University of California Press, 2008.

VILELA, P. S.; RUFINO, J. L. S. (Org.) **Caracterização da cafeicultura de montanha de Minas Gerais.** Belo Horizonte: INAES, 2010 (Estudos INAES. Cadeias Produtivas. Café; 1).

VITORINO, A. J. R. **Os hábitos alimentares na Corte Imperial brasileira da primeira metade do século XIX.** Campinas: Unicamp, 2004. Disponível em: <http://www.historiaehistoria.com.br/materia.cfm?tb=professores&id=11>. Acesso em: 19 out. 2024.

Autoras

Daniele Araújo Ferreira – É Graduada e Metre em Geografia pela Universidade Federal de Uberlândia (UFU). Atualmente é Doutoranda pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM).

Endereço: Av. Roraima, 1000, Cidade Universitária bairro – Camobi, Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil, CEP: 97105-900.

Adriana Célia Alves – É Graduada em Letras pela Universidade Federal de Ubelândia (UFU); Mestre em Estudos Linguísticos pela Universidade Federal de Ubelândia (UFU) e Doutora em Linguística e Língua Portuguesa pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP). Atualmente é Professora na Universidade Mayor de San Andrés (UMSA/La Paz/Bolívia).

Endereço: Av. Villazón, 1995, Plaza del Bicentenario, Zona Central, La Paz, Bolívia.

Artigo recebido em: 26 de setembro de 2024.

Artigo aceito em: 30 de outubro de 2024.

Artigo publicado em: 01 de novembro de 2024.