

Rastreável

A Denominação de Origem da Região do Cerrado Mineiro possui um processo oficial de produção:



As fazendas produtoras devem ser localizadas dentro da área da região demarcada



Os cafeeiros devem estar localizados em altitude mínima de 800 metros, podendo chegar até 1300 metros de altitude



Coffea arábica é a espécie oficial da Denominação de Origem Região do Cerrado Mineiro



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



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



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



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

Cafés produzidos por meio de um processo de produção único, tendo como base os atributos singulares da Região do Cerrado Mineiro, comprovados e garantidos pela Denominação de Origem.



Origin & Quality
Certified - Brazil

Região
do Cerrado
Mineiro

Denominação de Origem