



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Torrinha

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402023000019-0

Data de concessão do registro:

03/06/2025

Publicação da concessão do registro:

https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2839.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Torrinha.pdf>

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores de Café Natural do Bairro Paraíso do Alto de Torrinha - CAFENATO

CPF / CNPJ:

07.166.910/0001-98

Endereço:	Rodovia Cesarino Mariano, km 12,5		
Cidade/UF:	Torrinha/SP	CEP:	17360-000
Telefone:	-	Fax:	-
E-mail:	mateus.spigolon@gmail.com		

2. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome:

Especificações e características:

O produto pelo qual Torrinha se tornou origem notória é o café da espécie *Coffea arabica*, nas seguintes condições: em grãos (cru ou torrado) e em pó, previstos enquanto:

- Café em grão: obtidos através da secagem natural em terreiros de qualquer tipo ou através de secadores, podendo ele ser descascado, despolpado ou torrado, não podendo conter nenhuma impureza ou aditivos, desde que também não sejam alterados o sabor, aroma e cor do mesmo. Podem ser crus ou torrados;
- Café moído: produto obtido ao fim do processo de secagem, descascamento, torragem e moagem, acondicionados em embalagens próprias à vácuo ou não, cuja matéria-prima exclusivamente seja de cafés da espécie arábica, oriundos da Região de Torrinha, dentro da área delimitada neste regulamento. Deve estar de acordo com todas as normas impostas pelo Ministério da Agricultura, Vigilância Sanitária, Código de Defesa do Consumidor e demais determinações dos órgãos próprios competentes, não podendo ter nenhum aditivo e sendo uma bebida limpa e isenta de impurezas.

Relação com área geográfica:

A produção cafeeira da região data de, pelo menos, o século XIX, com a intensificação da sua ocupação por imigrantes europeus. A vocação cafeeira foi ainda estimulada por melhorias urbanas ao longo do tempo, como a instalação de ferrovias, como a Estação Ferroviária de Torrinha, inaugurada em 1896, utilizada no escoamento da produção. Essa vocação alia-se às condições de

relevo da localidade: com quase 800m de altitude, a cidade possui condições ideais para o cultivo de café arábica. Dessa forma, a maioria dos produtores de café de Torrinha já se encontram há cerca de três a quatro gerações trabalhando com a cultura na região.

Torrinha tem sua produção diretamente relacionada à religiosidade, uma característica local e de suma importância para difundir o apego à terra e ao cultivo do café. A fundação da associação de cafeicultores, que é a substituta processual deste pedido de registro da IP, foi inclusive marcada com a celebração de uma missa pelo fundador do Mosteiro do Paraíso, local aonde ainda hoje funciona a Cafeteria Agromonges comercializando o café da região. No mesmo local, há mais de 28 anos, sempre no último domingo de novembro, é celebrada a Missa o Cio da Terra, um louvor em agradecimento pela colheita onde, por tradição, os produtores ofertam a primeira saca de café colhida na safra do ano. Atraindo cerca de 1.000 fiéis de toda a região para esse evento tradicional, o turismo em Torrinha também é fundamentalmente de cunho religioso e ligado à cultura do café.

Existem diversos cursos de capacitação para a produção, mercado e tecnologia na cultura do café e também eventos como o “Encontro Café com Leite de Torrinha” e o concurso anual de qualidade do café arábica de Torrinha. A inserção de Torrinha como um importante polo agrícola na produção de café de qualidade, preserva e incentiva a continuidade e especialização do setor. Na região, se espera que o conhecimento dos mais velhos somada a busca de tecnologia pelos mais jovens gere a permanência das futuras gerações na propriedade, associadas a qualidade e reconhecimento, melhores condições de vida no campo com preservação da atividade cafeeira, de maneira sustentável e rentável. Torrinha está próxima de cidades que foram grandes centros produtores de café, mas que atualmente se dedicam a outras culturas, o que a torna uma referência ilhada no centro oeste paulista, como uma região reconhecidamente produtora.

Os cafés de Torrinha têm despontado em concursos como o Concurso Estadual de Qualidade do Café, sendo seus produtores premiados na 14ª e 22ª edição, respectivamente nos anos de 2015 e 2023. Essas premiações estimulam a procura pelo café premiado, assim como ampliam o crescimento do reconhecimento da região e estimulam a ampliação da produção voltada ao café de qualidade em detrimento exclusivo da ampliação da quantidade. Soma-se às comprovações acima citadas o fato de o nome geográfico Torrinha ter sido alvo de reportagens e matérias em veículos de grande notoriedade e alcance nacional como região produtora de café.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho Regulador

Observações:

O Conselho Regulador deverá ser composto por, no mínimo, 03 (três) membros titulares e 03 (três) suplentes, sendo permitida a participação de representantes de instituições técnicas e científicas, de desenvolvimento e divulgação, com competência reconhecida na área do produto objeto deste caderno, em sua composição, desde que seja preservada a maioria dos membros aos produtores participantes. O mandato dos membros será de 04 (quatro) anos, podendo ser reconduzido por período igual.