INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA REGIÃO DE PINHAL



O que é IG – Indicação Geográfica

□ A Indicação Geográfica (IG) é conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber fazer (know-how ou savoir-faire). Atualmente, sua regulamentação segue a Instrução Normativa do INPI nº 95/2018, que estabelece as condições para o registro das IGs. O Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI é a instituição que concede o registro legal de IG no país.

Existem 2 tipos de IG

- IP A Indicação de Procedência é o 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. No nosso caso o Café!
- DO Já a **Denominação de Origem** é o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

O QUE É INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA?

- É uma forma de identificar aquele região ou local. Assim como Denominação de Origem (D.O.) que é mais detalhada.
- A indicação de procedência é uma forma de proteção da origem de produtos, que existe no região ou local, é necessário apresentar documentos que comprovem que o nome geográfico seja conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou prestação do serviço. Nela é relevante a fama que determinada região atingiu no desenvolvimento do produto ou serviço
- □ Buscamos ir além, ter a DENOMINAÇÃO DE ORIGEM.

O QUE É DENOMINAÇÃO DE ORIGEM?

- Referé-se ao nome geográfico de região ou local que indique onde o produto ou serviço foi feito, mas a diferença é que as qualidades e características se dão exclusivamente ou essencialmente naquele meio.
- A Denominação de Origem (D.O.) traz mais detalhes como qualidade, estilo e sabor, e se relaciona também à terra, às pessoas e à história da região. Quando um produto faz a transição para um D.O., as normas e controles ficam muito mais específicos como as quantidades máximas que podem ser colhidas e o processo de elaboração do café. Vale ressaltar que não é só porque determinado produto traz o selo de Indicação de Procedência que ele seguirá para a D.O. da região.

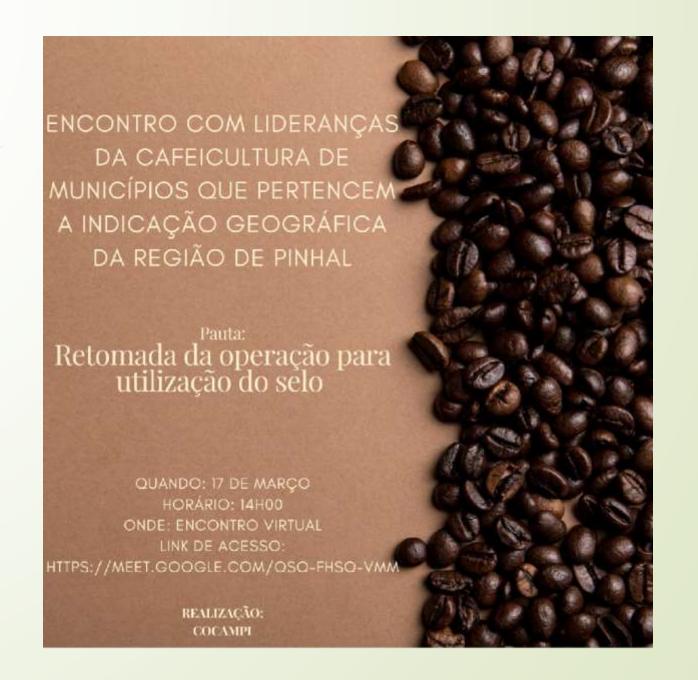
O QUE É O COCAMPI?

- COCAMPI Conselho do Café da Região de Pinhal, é o responsável pela gestão da Indicação de Procedência Região de Pinhal.
- A Indicação de Procedência Região de Pinhal é composta pelos municípios de Águas da Prata, Aguaí, Espírito Santo do Pinhal, Estiva Gerbi, Itapira, Mogi Guaçu, Santo Antônio do Jardim e São João da Boa Vista.



A Indicação de Procedência Região de Pinhal é composta pelos seguintes municípios:

- Aguaí
- Águas da Prata
- Espírito Santo do Pinhal
- Estiva Gerbi
- Itapira
- Mogi Guaçu
- · Santo Antônio do Jardim e
- São João da Boa Vista.



EDITAL DE ELEIÇÃO





COCAMPI

Edital de Convocação

Assembleia Geral Ordinária do Conselho Diretor

Pelo presente Edital, o CONSELHO DO CAFÉ DA REGIÃO MOGIANA DE PINHAL — COCAMPI, com base no artigo 1° de seu Estatuto Social, convoca seus 10 Conselheiros Diretores, seus 3 Conselheiros Fiscais e 3 Suplentes para comparecerem à Assembleia Geral Ordinária, que se realizará no dia 16 de Abril de 2021, sexta-feira, na sede da Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Pinhal — Coopinhal, à rua Vereador Estevo de Filippi, n° 1305, Bairro Matadouro, nesta cidade, e por videoconferência através do link a ser informado até o dia 16 de Abril de 2021, em 1º Convocação as 14:00 para deliberarem sobre a Ordem do Dia:

- I. Eleição dos Membros do Conselho Diretor;
- II. Eleição dos Membros do Conselho Fiscal;
- III. Prestação de Contas;
- IV. Assuntos de interesse geral.

Se à hora aprazada não se verificar a presença de 2/3 dos conselheiros, quórum necessário para a instalação em 1º convocação, ficam os mesmos, desde já, convocados para às 14:30min, quando a Assembleia poderá se instalar com a presença de metade e mais um dos conselheiros: se a hora aprazada não se verificar o quórum necessário para sua instalação em 2º convocação, ficam os senhores conselheiros, desde já, convocados para às 15:00 quando então, a Assembleia se instala, em 3º convocação, com a presença de no mínimo 3 conselheiros.

Atenciosamente,

HENRIQUE ANTÔNIO LEITE GALLUCCI

Presidente do Conselho do Café da Região Mogiana de Pinhai

COCAMPI

Diretoria Executiva Eleita 2021 - 2023

- □ Henrique Antônio Leite Gallucci Presidente
- Luciano Belcuore Vice-Presidente
- Andréa Squilace de Carvalho Diretora Administrativa
- Júlio César Ragazzo Diretor Financeiro

Conselheiros 2021 - 2023

- Ana Lúcia Gracioso Colletti Barbosa
- Ezelino Mateus Tessarini
- Célio Porto Fernandes Filho
- ☐ João Carlos de Azevedo Netto
- Vera Lúcia Machado Vicente
- Arnaldo Franco Moraes

Conselho Fiscal Efetivo e Conselho Fiscal Suplente 2021 - 2023

- Conselho Fiscal Efetivo
- Carolino Augusto do Amaral Filho
- Porthos Mendes Pinto
- Valdir Inácio
- Conselho Fiscal Suplente
- Rubens Corrêa da Cunha Junior
- □ Plínio Marcelo Florence Fernandes
- Ailton Massoni

- Resumo das Atividades da Atual Diretoria
- Abril a Dezembro de 2021
- Nove meses de Gestão

REUNIÕES SEMANAIS





Reunião com Agência para finalização do vídeo da IP



Vídeo da Indicação de Procedência Região de Pinhal



"

"Apresentado em



Encontro com Pres. Sebrae SP Suíça

10 Seminário IGs Café

1° Concurso de Cafés Especias



Organização do 1ºConcurso de Cafés Especiais da Região de Pinhal.



Reunião com Patrocinadores



Reunião com Cerimonial do evento





REGULAMENTO CONCURSO



REGULAMENTO DO 01' CONCURSO DE CAFÉS ESPECIAIS DA REGIÃO DE PINHAL - SAFRA 2021.

DO CONCURSO

Artigo 1 - O 1º Concurso de Cafés Especials da Região de Pinhat é um evento organizado pelo "COCAMPI - Conselho do Café da Mogiana de Pinhaf", e com o apoio da Prefeitura Municipal de Espírito Santo do Pinhal, e tem por objetivo a seleção de quatro lotes de café preparados pelo processo natural (via seca), quatro lotes de café cereja descassado (via úmida), dois lotes da categoria micro-lote (limitando a produtores com área total de 15 hectares) e um lote da entegoria mun-lote, da espécie Coffos arabica L de alta qualidade, para serem encaminhados ao "20º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo - Prêmão Aldir Alves Telxeira - Safra 2021", incentivando a melhoria da qualidade, divulgamdo o conceito "Café da Região de Pinhaf", e agregando valor à cadera cafecira regional.

Artigo 2 - A participação no concurso será limitada a cafés produzidos nas cidades de Aguai, Águas da Prata, Espírito Santo do Pinhal, Estiva Gerbi, Itapira, Mogi Guaçu, Santo Antônio do Jardime São João da Boa Vista.

Artigo 3 - Não será permitida a participação no Concurso de membros da Comissão Organizadora, assim como patrocinadores, corretores e exportadores de café, ou comerciante que não seja o produtor do lote inserito.

Artigo 4 - A Comissão Organizadora do Concurso decidirá a respeito dos casos não definidos por este regulamento, e auns decisões assim como da Comissão Julgadora serão funais e arrecorriveis. Os participantes, ao assimatem a Ficha de Inscrição, aceitam as condições deste regulamento.

DOCAFE

Artigo 5 - A amostra representativa do lote inscrito no concurso deveró conter 1 quilo de café da espècie Coffeu arabira, beneficiado, safra 2021, com tipo 2.3 para tuelhor de acordo com a Tabela Ofocial Brasileira de Classificação, nas penetras 16 e acima, com vazamento máximo de 2% na penetras 16. O teor de umidade deverá ser de no máximo 11%. As amostras deverão ser embaladas em sacos plásticos traisparentes comiendo a ficha de inscrição do Concurso dovidamente preenchida e assimada pelo produção, onde deverá coastar obrigatoriamente o processo de produção do café: natural, cereja descasado, micro-lote, mano-lote e fertisentado. Serão desclassificadas as amostras que não obodecerem a estés criterios. Cada amostra inscrita deve representar a seguinte ordem:

Natural: 9 sacas 16 up Cereja Descascado: 9 sacas 16 up Micro-lote: 3 sacas 16 up Nano-lote: 30 kg 17 up Fermentado: 3 sacas 16 up

DAINSCRIÇÃO

Artigo 6 - As amostras de café deverão ser entregues diretamente no endereço abaixo: Coopinhal: Rua Verendor Estevo de Filippi, 1305 - Matadouro, F. S. do Pinhal-SP CEP: 13990-000

APSL: Bairro de Santa Luziu, Zona Rural, E. S. do Pinhal – SP CP: 13990-000 Sindicato Rural de Pinhal: R. Eduardo Teixeira, 120 – Centro E. S. do Pinhal-SP CEP-13900-000

Sindicato Rural de São João da Boa Vista: Rua São João, 369 – Centro São João da Boa Vista-SPCEP: 13870-222

Artigo 7 - O prazo para recehimento das amostras é de 23 de agosto a 03 de setembro de 2021, no endereço acima.

Artigo 8 - Será cobrada uma taxa no valor de R\$ 30,00 (trinta reais) por amostra inscrita no concurso, sendo que cada amostra inscrita dará direito a dois convites para a cerimônia de premiação. O pagamento pode ser feito também através da conta: Bonco Sicoob 756, AG: 3125 C.C.: 832.208-2 CNPJ: 17.059.515/0001-60 Armania de careja descascado, micro-lote, pano-lote e fermentado) e essa amostra deve corresponder a lotes ja PREPARADOS e nas quantidades exigidas conforma artigo 5 (tipo COB 2/3 para melhor e peneima 16 e ucima), e que esteja livre, desembaraçado e disponível para comercialização.

Artigo 10 - Ao fazer sua inscrição, o produtor se compromete em manter disponível o lote inscrito, devendo, no caso de desistência, comunicar e encaminhar correspondência à Coordenação do Concurso, no endereço citado no Artigo 6.

DA FASE DE PRÉ-SELEÇÃO

Artigo 11 - As amostras recebidas serão registradas e codificadas pela Comissão Organizadora, e apresentadas codificadas à Comissão Julgadora, composta por profissionais da área de degustação de café, que as classificarão quanto à qualidade de aspecto e bebida, no periodo entre 06 a 10 de setembro de 2021, em loca a ser definido pela comissão organizadora, quando serão pre-selectionadas seis amostras de café naturral, seis amostras de café cereja descascado, duas amostras de Microlote, duas amostras de Nano-lote, duas amostras de Fermentado, que seguirão para a fase final.

Artigo 12 - Para a fase final, só participará um lote de cada produtor por categoria, ou seja, se ele classificar dois lotes, o que tiver menor pontasção será automaticamente desclassificado, dando lugarno próxumo.

Artigo 13 - Os produtores pré-selecionados terão até o dia 17 de setembro de 2021 para disponibilizar o lote de café preparado conforme artigo 5, em armazém geral determinado pela Comissão Organizadora, de onde, spôs conferência e confirmação da amostra pré-selecionada com a amostra depositada no armazém geral, serão coletadas as amostras que seguirão para a fise final.

DA FASE FINAL

Artigo 14 - A prova final dos cufés será realizada pela Comissão Julgadori entre os dias 29 de setembro e 01 de outubro de 2021, e os lotes vencedores serão anunciados pela Comissão Organizadora durante um coquetel de encerramento do Concurso no dia 08 de outubro de 2021, no cjube RECREATIVO em Espírito Santo do Pinhal.

DAPREMIAÇÃO

Artigo 15 - Os quatrá primeiros colocados categoria natural e as quatro primeiros colocados categoriar cereja descascado, além de dois primeiros colocados da categoria micro-lote, e o primeiro colocado da categoria nano-lote, serão os representantes da nossa região "20" Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo - Prêmio Aldir Alves Teixeira - Safra 2021".

Artigo 16 — Os finalistas participarão de um leilão organizado pelo COCAMPI no inicio do més de novembro de 2021, onde terão garantia de oferta de preço de compra acima do preço de mercado. O produtor não fica obrigado a vender o lote caso a oferta não seja interessante.

Artigo 17 – Todos os finalistas receberão um certificado da Comissão Organizadora do evento.

DA PROMOÇÃO DOS CAFÉS VENCEDORES

Artigo 18 — Com a finalidade de divulgar os produtores vencedores, o concurso e os cafés da REGIÃO DE PINHAL, os cito finalistas deverão doar 20 kg de café dos lotes finalistas à Comissão Organizadora, os quais serão torrados, embulados, e formarão a "1" Edição dos Melhores Cafés do Concurso da Indicação Geográfica de Pinhal", que serão distribuidos à critério da Comissão Organizadora.

CATTERACÃO

COCAMPI - Conselho do Café da Mogiana de Pinhal

POIO:

Coopinhal - Cooperativa dos Caleicultores da Regiño de Pinhal

APSL - Associação dos Fraduturos do Cafés Especiais de Santa Luzia e Região.

FICHA DE INSCRIÇÃO



PROVA DE QUALIDADE - realizada na



APSL



1° Concurso de Cafés Especiais da Região de Pinhal

- Sejam muito bem vindos ao evento de Encerramento do 1º Concurso de Cafés Especiais da Região de Pinhal.
- A Indicação de Procedência Região de Pinhal é composta pelos municípios de Águas da Prata, Aguaí, Espírito Santo do Pinhal, Estiva Gerbi, Itapira, Mogi Guaçu, Santo Antônio do Jardim e São João da Boa Vista.
- Dentre esses municípios Espírito Santo do Pinhal tem a honra de ser o município anfitrião do 1º Concurso.
- □ Então, vamos conhecer um pouco de Espírito Santo do Pinhal.

- O café foi e é a base de nosso município e nos deixou muitas heranças.
 O Café trouxe o trem, que modificou todo um estilo de vida na época, para melhor, é claro! Herdamos então a estação ferroviária, que está sendo restaurada e será um centro cultural.
 Nosso Teatro Municipal foi construído por 3 cafeicultores. Hoje restaurado, e, há 11 anos reinaugurado, é um importante e maravilhoso equipamento cultural para o município.
 Nosso Portal, de tijolo à vista, possui as características dos antigos armazéns de café.
 Os belíssimos casarões e todo Patrimônio histórico são uma bela herança.
 Localízados no Núcleo Histórico, o Palácio do Café, Gabinete da Prefeita e Centro
 - Localizados no Núcleo Histórico, o Palacio do Cate, Gabinete da Prefeita e Centro cultural, onde hoje foi inaugurada a exposição "Do fumo ao Caté & do Caté ao Vinho", fica localizado no núcleo histórico. E em sua praça, a estátua do colhedor, de autoria de D. Lecy Beltan, que faz referência a um colhedor antigo, de calças dobradas e o pé grande, referência que Portinari, considerando o Pintor do Caté, também faz em suas obras.
 - □ Observe essa estatua também em São Paulo, na Avenida 9 de Julho, e se sinta em Pinhal.
 - As indústrias de máquinas para café, tiveram seu início com os "Irmãos Federighi", que faziam máquinas de madeira, máquinas para beneficiar café. Temos em exemplar dessas máquinas no museu da Imigração em São Paulo. Vale a visita.
 - □ Nossas máquinas, Pinhalense, Palini Alves, Carmomaq, estão espalhadas pelo mundo todo, nos países produtores de café.

Nossos cafeicultores e cafeicultoras, os imigrantes, portugueses e em sua maioria, os italianos que para cá vieram para trabalhar nas lavouras.

- □ A igreja matriz, com suas pinturas e os seus vitrais. O Santuário de Santa Luzia.
- E atualmente 600 propriedades, entre sítios e fazendas, grande parte cafeicultores familiares, provadores, corretores, exportadoras, armazéns gerais, cooperativas, torrefações, as indústrias de máquinas, a Indicação de Procedência, Turismo do café, Turismo de experiência, cultural, de negócios; cafeterias, artesanato, centro universitário, colégio agrícola. Enfim, toda uma cadeia produtiva em torno do Café.
- Espírito Santo do Pinhal tem o Café em seu Brasão, na sua Bandeira, no Hino, no DNA.
- □ No Coração.
- Z E na Xícara.
- Enfim, um município que abraça vários outros, que abraça o café, o vinho, a história e a cultura.
- Parabéns a ele que hoje é o anfitrião dessa linda festa.
- □ O Café, Nosso Patrimônio.

Texto de Andréa Squilace de Carvalho

Comissão Organizadora do Concurso

Diretoria

- □ Andréa Squilace de Carvalho
- Júlio Ragazzo
- Luciano Belcuore
- André Cunha
- Maicom Beli
- □ Rubens da Cunha Júnior

Etapa de Divulgação do concurso na Praça da independência











EVENTO DE PREMIAÇÃO DOS GANHADORES









TROFÉU

Troféu foi feito por artistas Pinhalenses

Dr. Sucata

Gucci







Ganhadores





Como se vê no jornal e fotos acima o concurso teve a entrada da colhedora de café para homenagear os envolvidos com o café.
1º Concurso de Cafés Especiais da Região de Pinhal – Indicação de Procedência
08 de outubro de 2021
TEXTO PARA A ENTRADA DA COLHEDORA DE CAFÉ
E para homenagear a todos que dê alguma forma se sentem envolvidos com o café, e que gostam de um cafezinho na xícara, vamos ter a presença da nossa colhedora.
Vamos chamar a Eng ^a Agrônoma Andréa Squilace, que criou o Roteiro Turístico do Café em Pinhal – "do Genoma à Xícara". Ela recebe turistas do Brasil todo e de várias partes do mundo, para conhecer o caminho que o café percorre até chegar a xícara, e também para conhecer a Região de Pinhal que é especial em produzir cafés especiais.
Ela vem vestida de uma forma que já se tornou cultural. As mulheres antigamente usavam a saia por cima da calça.
Proteção no rosto, chapéu.
E a peneira.
Ah, que força tem a peneira! Ela nos faz voltar no tempo, ver aquela pessoa querida abanando café.
Uma homenagem em especial às mulheres, às mulheres do Café, Cafeicultoras, trabalhadoras rurais, provadoras, engenheiras agrônomas, pesquisadoras, baristas.
Aos imigrantes em sua maioria italianos, e a todos que tem respeito por aqueles que produzem alimentos.
No nosso caso, o Café.

Texto de Andréa Squilace de Carvalho

RESULTADOS DOS GANHADORES

	GANHADORES				
Colocação	Categoria Natural	Propriedade		Média	Cidade
,	Produtor				
1º lugar	Nadilene de Andrade	Sítio Cena		84,13	Águas da Prata
2º lugar	Marcio Roberto Facanali	Fazenda Bom Repouso		84,00	Espírito Santo do Pinhal
3° lugar	Ezelino Mateus Tessarini	Sítio Alvor	ada	83,25	Santo Antônio do Jardim
finalista	Edecila A. B. Belcuore e Outros	Sítio Boa Vista da Serra		83,00	Espírito Santo do Pinhal
finalista	Odete Maria Fracaroli	Sítio São Francisco de Assis		82,92	Itapira
finalista	Carlos Alberto Galhardo	Sítio Ravello		79,67	Espírito Santo do Pinhal
Colocação	Categoria Fermentado		Propriedade	Média	Cidade
	Produtor				
1° lugar	Antônio Ragazzo Jun		Sítio Pé da Serra	86,96	Espírito Santo do Pinhal
2º lugar	João Batista Ricci e Outro		Sítio Santa Luzia	84,67	Espírito Santo do Pinhal
3º lugar	Marcio José Pinaffi		Sítio Brejão	84,25	São João da Boa Vista
	Categoria Cereja				
Colocação	Descascado		Propriedade	Média	Cidade
,	Produtor		·		
1ºlugar	Josué Augugsto Pancini		Fazenda Prata	84,08	Águas da Prata
2° lugar	Ana Maria Veroneze Beira e Outros		Fazenda São José	82,79	Itapira
3° lugar	Laura L. Del Guerra Ver	gueiro	Sítio Nova União	82,46	Espírito Santo do Pinhal
finalista	Arnaldo Franco de Mo	oraes	Fazenda Santana	81,88	Santo Antônio do Jardim
finalista	Antônio Ragazzo Ju	Antônio Ragazzo Junior		81,79	Espírito Santo do Pinhal
finalista	Fabio Coletti Barbo	sa	Fazenda Nova Cintra	81,38	Espírito Santo do Pinhal

1° CONCURSO DE CAFÉS ESPECIAIS DA REGIÃO DE PINHAL

Colocação	Categoria Nano Lote	Propriedade	Média	Cidade
1º lugar	João Batista Ricci e Outro	Sítio Santa Luzia	87,63	Espírito Santo do Pinhal
2º lugar	Uriel Munhoz e Outros	Sitio Aparecida	87,04	Espírito Santo do Pinhal
3° lugar	Fernando Mororó	Terra de Kurí	84,79	Espírito Santo do Pinhal
finalista	Jonas Tadeu Ragazzo	Sítio Santa Lucia	84,04	Espírito Santo do Pinhal
finalista	Rubens C. Cunha Junior	Fazenda Boa Vista de Pinhal	82, 83	Espírito Santo do Pinhal

Coloca ⁄ção	Categoria Micro Lote	Propriedade	Média	Cidade
	Produtor			
1° lugar	Nelson Batista	Sítio Capela do Alto	85,17	São João da Boa Vista
2º lugar	Valdir Inacio	Sítio Nossa Senhora	85,13	Espírito Santo do Pinhal
3° lugar	Fernando Mororó	Terra de Kurí	84,96	Espírito Santo do Pinhal
finalista	Phortos Mendes Pinto	Sítio São Judas Tadeu	83,42	Espírito Santo do Pinhal
finalista	Arnaldo de Franco Moraes	Sítio São João	83,33	Espírito Santo do Pinhal

	CAMPEÃO GERAL DO CONCURSO			Cidade
	Produtor		Concurso	
Nano lote	João Batista Ricci e Outro	Sítio Santa Luzia	87,63	Espírito Santo do Pinhal

1º Concurso de Cafés Especiais da Região de Pinhal, realizado pelo COCAMPI - Conselho do Café da Mogiana de Pinhal

No último dia 08 de outubro, Espírito Santo do Pinhal foi palco de um dos mais importantes eventos da cadeia produtiva do café da região de Pinhal, o 1º Concurso de Cafés Especiais da Região de Pinhal, realizado pelo COCAM-PI - Conselho do Café da Mogiana de Pinhal.

O concurso de indicação de procedência baseia-se na Indicação Geográfica, do produto café, e seu registro no INPI reconhece reputação, qualidade e características que estão vinculadas ao local. Esta indicação geográfica engloba além de Espírito Santo do Pinhal, que foi município anfitrião do concurso, as cidades de Águas da Prata, Aguaí, Espírito Santo do Pinhal, Estiva Gerbi, Itapira, Mogi Guacu, Santo Antônio do Jardim e São João da Boa Vista.

Ao todo foram 98 amostras inscritas no concurso, em 5 categorias diferentes, sendo elas: Natural, Fermentado, Cereja Descascado, Nano Lote e Micro Lote. Além das 5 categorias que foram prestigiadas com um troféu e certificado de classificação, o COCAMPI, entregou ao ganhador geral, cujo café obteve a maior pontuação dentre todas as amostras inscritas, um troféu especialmenteconfeccionado pelos artesãos Marcelo Renato - Dr. Sucata e Roberto SgarziFeirra.

A comissão organizadora do concurso codificou todas as amostras inscritas, que posteriormente foram provadas pela comissão julgadora composta por 8 provadores que escolheram os melhores cafés para participar da segunda fase do concurso. Nesta segunda-fase os provadores provaram as amostras que foram depositadas em armazém geraise atribuíram notas a cada uma delas, chegando ao resultado final.

Os quatro primeiros colocados das categorias, Natural e Cereja Descascado, juntamente com o primeiro colocado das categorias Fermentado, Nano Lote e Micro Lote, participarão do Concurso Estadual. Posteriormenleilão para venda dos cafés especiais.

Com presença maciça dos produtores



Comissão Julgadora da esquerda pra direita (André Luiz Cunha, Augusto César Panicatti, Bruno Panicatti, João Luiz Oliveira Neto, José Pinto Neto, Luciano Vargas Sampaio, Maicom Vargas Sampaio e Mario César Andrade Souza)



COCAMPI"Antônio H. L. Gallucci, Andrea Squilaci, Júlio Ragazzo, Luciano Belcuore

bém reuniu nomes importantes da cadeia produtiva, industrial e política que representam o café. Estiveram presentes, o Presidente do Conselho do Café da Mogiana de Pinhal COCAMPI -Sr. Henrique Antônio Leite Galucci, o Vice Presidente do Conselho do Café da Mogiana de Pinhal - COCAMPI - Sr. Luciano Belcuore, a Prefeita Municipal de Espí-Domingues; o Presidente do Instituto Nacional de Propriedade Intelectual - Sr. Claudio rurais da Mogiana de Pinhal, o evento tam- Presidente da Câmara Setorial do Café do mentais à realização do evento de encerramen-



Francisco Maturro - Sec. Adjunto da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo

Estado de São Paulo; Também representando Dr. Tirso Meirelles do Sistema Faesp/ Senar. o Deputado Estadual Sr. Barros Munhoz, o culadas ao local. Presidente do Sindi Café - Dr. Natan Hercowcz; o Gerente do Escritório Regional Sebrae de São João da Boa Vista, neste ato representando o Sr. Tirso Salles Meirelles - Presidente do Conselho Deliberativo do Sebrae - SP - Sr. rito Santo do Pinhal - Sra. Cristina Brandão Marcos Keller Kremer e o Presidente daCoo- ceu o concurso. perativa dos Plantadores de Cana do Estado de São Paulo - Coplacana - Sr. Arnaldo An-Vilar Furtado CEO e Diretor Geral, da Expe- tonioBortolleto, principal patrocinador do evenrimental Agricola do Brasil - Dr. Aldir Alves to. Também estiveram presentes as empresas, Teixeira, o Deputado Federal Arnaldo Jar- Carmomaq, Elba Coffe, ICL, Palini e Alves e te a este concurso, o COCAMPI realizará um dim. o Secretário Adjunto de Agricultura e Pinhalnese máquinas agrícolas, Casa Cháca-Abastecimento do Estado de São Paulo - Sr ra Móveis Rústicos, além das instituições SE-Francisco Matturro, o Sr. Ademar Pereira - BRAE e FAESP/ SENAR, que foram funda-

Uma figura icônica foi destaque durante a noite de premiação, incorporada pela engenheira agrônoma Andrea Squilace, "A Colhedora", trouxe à memória de todos os presentes, a imagem dos antigos colhedores e colhedoras de café que tanto fizeram por nossa região.

Segundo os produtores o evento foi de grande importância para o setor e trouxe consigo presságios de renovação e ânimo para negócios futuros. O concurso de cafés agrega valor ao produto e elevando a precificação e aumentando as possibilidades de negócios em outros continentes.

Conheca o Conselho do Café da Mogiana de Pinhal e a Indicação de Procedência

Registrada no ano de 2016 a Indicação de Procedência da Região de Pinhal, é composta pelos municípios de Águas da Prata, Aguaí, Espírito Santo do Pinhal, Estiva Gerbi, Itapira, Mogi Guaçu, Santo Antônio do Jardim e São João da Boa Vista.

A Indicação Geográfica se refere a um produto, no nosso caso o CAFÉ, que tenha uma origem geográfica específica.

Seu registro no INPI reconhece reputação, qualidade e características que estão vin-

Desde o seu registro em 2016, a IP nunca foi utilizada e neste ano de 2021 montouse o conselho - COCAMPI, para, então realizar os trabalhos pertinentes a Indicação de procedência. Momento ente em que nas-

Composição da equipe de trabalho do COCAMPI

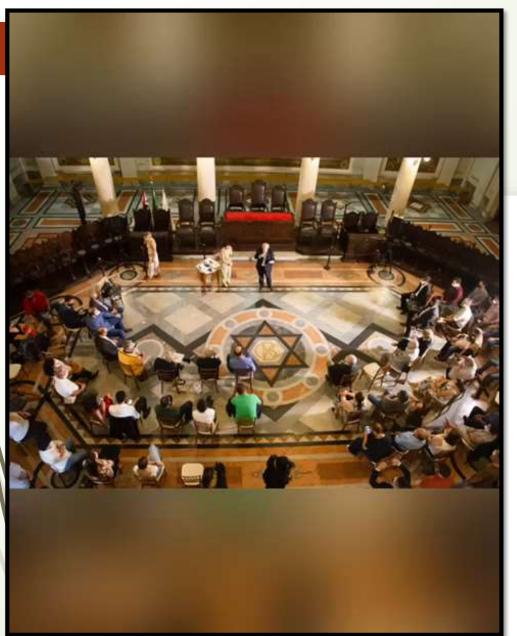
Presidente - Antônio Henrique Leite

Vice presidente - Luciano Belcuore Diretora Administrativa - Andréa Squilace de Carvalho

Diretor Financeiro - Júlio Ragazzo.



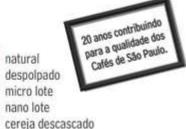
PARTICIPAÇÃO NO CONCURSO Estadual



PARTICIPAÇÃO NO CONCURSO EM SANTOS







CONVITE - CERIMÔNIA DE PREMIAÇÃO

A Câmara Setorial de Café de São Paulo, Codeagro e o Museu do Café, convidam para a Cerimônia de Premiação do 20° Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo - Prêmio "Aldir Alves Teixeira".

Dia 26 de Novembro de 2021, a partir das 16 horas

Bolsa Oficial do Café de Santos, sede do Museu do Café Rua XV de Novembro, 95 - Centro - Santos

Na ocasião, serão anunciados os 11 produtores premiados do prêmio "Aldir Alves Teixeira".



Para se associar é necessário entrar em contato pelo e-mail <u>cafemogianadepinhal@gmail.com</u> ou com Andréa pelo telefone (19) 9.9921-1272, para solicitar a documentação.



☐ Esse foi um pouco sobre o COCAMPI!

Para mais informações pelo e-mail <u>cocampi@cocampi.com.br</u> ou com o Gilberto Paiva pelo telefone (19) 9.9849-5905.

Nosso obrigado!

Diretoria do COCAMPI





COCAMPI

