



AMSC

DOCUMENTO PROTOCOLADO, REGISTRADO E
ISCANEADO EM MICROFILME SOB.N. 65474**ATA DA ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉS ESPECIAIS DA ALTA
MOGIANA****CONSTITUIÇÃO DA AMSC**

Através da 1ª. ATA DA REUNIÃO DA ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉS ESPECIAIS DA ALTA MOGIANA (AMSC), realizada em data de 18 de agosto de 2005, foi fundada a presente sociedade civil de duração ilimitada, regida por seu Estatuto Social, pelo Código Civil e demais disposições legais aplicáveis, com sede e foro na cidade de Franca, na Rua Doutor Carrão, 247, jardim Califórnia, CEP 14405 - 324, Estado de São Paulo, Brasil, sendo ela inscrita no CNPJ/MF n. 07.680.768/0001-00.

Com o fito de aprovar o presente REGULAMENTO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "ALTA MOGIANA", foi convocada a ASSEMBLÉIA GERAL para tal fim, com base no art. 2º, art. 16, inciso I, e art. 17, *caput*, do ESTATUTO SOCIAL, a qual foi realizada em data de 11 de maio de 2011, iniciou-se às 16 hs., em segunda e última convocação, com a presença de 07 (sete) associados, cuja assembléia de aprovação do regulamento para produção de café pelos membros da AMSC proposto pela diretoria visando o processo da indicação de procedência para o CAFÉ DA ALTA MOGIANA, foi aprovado por unanimidade, ficando o aludido Regulamento conforme descrito abaixo:

REGULAMENTO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ALTA MOGIANA

A Diretoria Executiva, em decorrências de suas atribuições previstas no Estatuto Social e tendo em conta a decisão tomada em razão da Assembléia Geral, visando o enquadramento pelo qual se regerá a Indicação de Procedência "Alta Mogiana", instituiu o presente Regulamento cujo conteúdo deverá ser dado eficácia a aplicabilidade, seguindo as disposições contidas nos capítulos, artigos e demais itens e subitens adiante estabelecidos.



DOCUMENTO PROTOCOLADO, REGISTRADO E
ISCANEADO EM MICROFILME SOB.N. 65474

CAPÍTULO I - DA PRODUÇÃO

Art. 1º - Delimitação da Área de Produção:

A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência "ALTA MOGIANA", para cafés especiais, obedecerá a seguinte delimitação dos municípios de: Altinópolis; Batatais, Buritizal, Cajuru, Cristais Paulista, Franca, Itirapuã, Jeriquara, Nuporanga, Patrocínio Paulista; Pedregulho, Restinga, Ribeirão Corrente, Santo Antonio da Alegria e São José da Bela Vista, englobando os municípios, distritos, logradouros e demais delimitações geográficas mencionadas. Nessa delimitação deverão ser respeitadas as áreas de reserva e proteção ambiental.

Art. 2º - Cultivares

Os cultivares de tipos de café em coco da espécie arábica utilizados são: café catuai vermelho IAC/99, catuai amarelo IAC/62, mundo novo IAC 379/19, 388/17, 376/4, bourbon amarelo IACLCJ10, obatã vermelho IAC-1669/20, ou outros que atendam os padrões de qualidade, que deverão ser utilizadas na produção do café da região da ALTA MOGIANA, que poderão ser comercializados em grãos crus, beneficiados, ou torrados e moídos.

Art. 3º - Sistemas de Produção

O sistema de produção dos tipos de cafés mencionados deverá estar de acordo com as técnicas de plantio, manejo, colheita, dentre outros procedimentos aqui estabelecidos, visando a um só tempo contemplar os produtores associados ou cadastrados pela AMSC e, bem assim exclusivamente e restritivamente para as lavouras produtoras que se encontram dentro da área geográfica delimitada no Art. 1º, supra, tendo como pressuposto indispensável em sua produção o uso de práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial a reutilização dos subprodutos.

Art. 4º - Da área de Produção autorizada

Somente poderão credenciar-se ao selo de IG as propriedades adequadas à legislação ambiental, trabalhista e social vigente.



DOCUMENTO PROTOCOLADO, REGISTRADO E
ISCANEADO EM MICROFILME SOB.N. 65474

Art. 5º - Da proibição do trabalho infantil

Fica expressamente proibido o trabalho infantil em qualquer fase de plantio, manejo, colheita e pós-colheita conforme estabelece o Art.60 do Estatuto da Criança e do Adolescente.

CAPÍTULO II - DA ELABORAÇÃO

Art. 5º - A Elaboração deve atender as definições e tipos deste regulamento.

Parágrafo Primeiro - Deverão ser observadas as seguintes definições:

- a) Café em coco - Obtidos através do processo de colheita manual (derriçamento), ou mecânica;
- b) Café em grão - Obtidos através da secagem natural em terreiros de qualquer tipo ou através de secadores, com casca ou previamente descascados. Podem ser crus ou torrados;
- c) Café em pó - Produto obtido ao fim do processo de secagem, descascamento, torragem e moagem, acondicionados em embalagens próprias a vácuo ou não, obedecendo todas as normas impostas pelo Ministério da Agricultura, Vigilância Sanitária, Código de defesa do Consumidor e demais determinações dos órgãos próprios competentes.

Parágrafo Segundo - Serão produzidas nos termos deste regulamento de uso as seguintes variedades para fins de Indicação de Procedência:

a) **Café em coco:** obtido pela produção e colheita que tenha observado as normas retro estabelecidas e que mantenha as características sensoriais peculiares, podendo ser armazenados em sacas, bags, tulas ou a vácuo desde que não sejam alterados o sabor, aroma e cor do mesmo.

b) **Café em grão cru ou torrado:** obtido pela produção que respeite as normas retro estabelecidas, podendo ele ser descascado, despulpado ou torrado, não podendo conter nenhuma impureza ou aditivos, desde que também não sejam alterados o sabor, aroma e cor do mesmo.

c) **Café torrado e moído:** obtido através do beneficiamento que tenha obedecido as normas de produção e colheita retro estabelecidas, não podendo ter nenhum aditivo ou impurezas de qualquer natureza. As embalagens deverão obedecer às normas do Ministério da Agricultura, Vigilância Sanitária, Defesa do Consumidor, bem como deverá estar de acordo

m. J.



DOCUMENTO PROTOCOLADO, REGISTRADO E
ISCANEADO EM MICROFILME SOB.N. 65474

com as diretrizes e determinações da AMSC, devendo ser mantidos inalterados o sabor, aroma e cor do mesmo.

Parágrafo Terceiro - As exigências da vigilância sanitária e as normas de segurança alimentar serão fiscalizadas pela AMSC em todas as etapas do processo.

Art. 6º - Padrões de Identidade e Qualidade Físicas e Químicas do Produto deverão observar:

I - MATÉRIA-PRIMA:

a) Padrão Preferencial de Maturação:

- A colheita (ou derriçamento), sua secagem, descascamento, beneficiamento e torragem do café, sejam para a moagem ou não, para a fabricação do café da região da Alta Mogiana deverá seguir, preferencialmente, a metodologia do "Ponto de Maturação e Colheita", estabelecidas pelas normas técnicas e orientação agrônômica da AMSC, cujas exigências são estabelecidas através do MANUAL DO PRODUTOR a ser confeccionado e distribuído para ciência e atendimento das normas técnicas nele estabelecidas, para manter a fidelidade e qualidade do café produzido.

b) Padrões para Colheita e Utilização:

- O prazo para Utilização da matéria-prima deverá estar contido em 360 dias para o cereja descascado em grãos e 720 dias para o cereja natural em grãos. Os grãos torrados ou moídos devem seguir as especificações próprias do processo de embalagem.

II - TORREFAÇÃO E MOAGEM:

A técnica utilizada para torrefação e moagem deve comprovadamente garantir a qualidade final do produto.

III - TRATAMENTO DOS RESÍDUOS:

Art. 7º.- Consideram-se "resíduos", todas as impurezas, folhas, cascas, enfim todos os elementos estranhos ao café em coco ou mesmo em grãos, mesmo que torrados, que venham a ser separados dos produtos finais, os quais deverão merecer o tratamento adequado para não



DOCUMENTO PROTOCOLADO, REGISTRADO E
ISCANEADO EM MICROFILME SOB.N. 65474

influenciar na qualidade, sabor ou mesmo contaminar o café produzido na região da Alta Mogiana, obedecendo assim os padrões que assinalam a procedência do produto.

a) Padrão para tratamento dos resíduos: Garantir a devolução das impurezas, cascas e demais elementos resultantes do beneficiamento à própria lavoura para fins de adubação e manter a técnica de produção orgânica, podendo, entretanto ser utilizados para a queima em fornos durante o processo ou método de torragem/moagem.

b) Padrões para a obtenção do café em coco:

- Observado o grau de maturação dos cocos, deverá a colheita ser seletiva, cujo derriçamento manual deverá observar a técnica própria e, sendo ela mecânica, deverão ser selecionados os cocos com maturação aceita como padrão mínimo, sendo estes os cocos que poderão ser beneficiados para atender os padrões da AMSC, cujo destino dos demais cocos colhidos deverá obedecer outra classificação para produtos de qualidade subsidiária;

c) Padrão para obtenção dos grãos in natura:

c.1) Cereja natural: Observado o grau de maturação dos cocos, após a colheita deverá seguir-se a secagem em terreiros próprios confeccionados para tal preferencialmente com piso cimentado, asfaltado ou em calhas elevadas, manejados pelo sistema manual ou mecânico, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

c.2) Cereja descascado: Observando o grau de maturação dos cocos, poderá ser utilizada a técnica de descascamento para posterior secagem e beneficiamento.

c.3) Em ambos os casos poderão ser utilizados secadores artificiais para completar o processo de secagem

d) Padrões para a obtenção dos grãos torrados:

- Observado o procedimento supra e retro no que tange à qualidade dos grãos obtidos, poderá seguir-se a torrefação e, eventualmente a moagem para obtenção do café em pó, o qual da mesma forma deverá ser livre de impurezas, de aditivos ou qualquer outro



6



DOCUMENTO PROTOCOLADO, REGISTRADO E
ISCANEADO EM MICROFILME SOB.N. 65474

elemento que lhe retire a qualidade, aroma, cor ou sabor, devendo manter o padrão de 100% de pureza.

- A embalagem dos produtos finais deverá seguir o rigoroso controle de qualidade e higiene exigidas pelos órgãos competentes e pela própria AMSC;

CAPÍTULO III – DA ROTULAGEM

Art. 8º - Normas de rotulagem

- a) Deverão ser obedecidas as normas legais do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) para rotulagem.
- b) O Conselho Regulador estabelecerá normas de rotulagem para os produtos oriundos da área delimitada pela IG, de acordo com a legislação vigente.

**Descrição e aplicação do sinal distintivo na Rotulagem da Indicação de Procedência
ALTA MOGIANA:**



A Figura é composta por um círculo cinza sobreposto por um grão de café estilizado na cor branca que servem como base para as palavras Alta Mogiana. A palavra “Alta” é destacada por uma fonte em caixa alta visivelmente maior que aquela usada na palavra Mogiana, numa alusão à forma como essa parte do Estado de São Paulo é historicamente conhecida. A letra T tem a sua parte superior alongada e bipartida de modo a representar as características do relevo dessa região: um planalto com serras suaves que permitem tanto a



7



DOCUMENTO PROTOCOLADO, REGISTRADO E
ISCANEADO EM MICROFILME SOB.N. 65474

mecanização da lavoura quanto a garantia de safras de cafés com características organolépticas próprias.

A palavra "Mogiana" ultrapassa os limites do círculo enquanto a primeira letra A da palavra foi alongada à esquerda na sua parte de baixo. Aqui o significado é o de que a Mogiana teve o café associado à sua origem, às suas raízes há mais de 100 anos, porém hoje agigantou-se, alargou-se, mas mantém-se profundamente ligada à cafeicultura.

CAPÍTULO IV - DO CONSELHO REGULADOR

Art. 9º - O Conselho-Regulador da Indicação de Procedência da ALTA MOGIANA é um Órgão Social da entidade.

Constituição do Conselho Regulador:

Produtor: Andre Luis da Cunha

Produtor: Fernanda Silveira Maciel Raucci

Instituição Ligada ao Consumidor: ACBB - Associação Brasileira de Café e Barista

Instituição Ligada ao Consumidor: ABIC - Associação Brasileira da Indústria de Café

Instituição Ligada à Pesquisa: IAC - Instituto Agrônomo de Campinas

Instituição Ligada à Pesquisa: Uni Octavio - Universidade do Café

Instituição Ligada à Pesquisa: FAFRAM - Fundação Educacional de Ituverava

Instituição Ligada à Pesquisa: UNIFRAN - Universidade de Franca

Instituição Ligada à Pesquisa: Universidade Estadual Paulista - UNESP - Campus de Franca (SP)

Instituição Ligada ao Cooperativismo: COOPARAÍSO - Coop. Regional dos Cafeicultores de São Sebastião do Paraíso Ltda.

Instituição Ligada ao Cooperativismo: COCAMOG - Cooperativa dos Produtores de Café da Alta Mogiana

Instituição Ligada às Entidades Sindicais: Sindicato Rural de Altinópolis



DOCUMENTO PROTOCOLADO, REGISTRADO E
ISCANEADO EM MICROFILME SOB.N. 65474

- Instituição Ligada às Entidades Sindicais:** Sindicato Rural de Pedregulho
Instituição Ligada às Entidades Sindicais: Sindicato Rural de Franca
Instituição Ligada às Entidades Sindicais: Sindicato Rural de Patrocínio Paulista
Instituição Ligada ao Governo Estadual: CAMARA SETORIAL DO CAFÉ - SP
Instituição Ligada a Comercialização: Cecafe - Conselho dos Exportadores de Café do Brasil
Instituição Ligada a Comercialização: ACIF - Associação do Comércio e Indústria de Franca
Instituição Ligada a Comercialização: Cafeeira Francana
Instituição Ligada a Comercialização: Cooperfran - Cafeeira e Armazéns Gerais
Instituição Ligada aos Municípios: Prefeitura Municipal de Cristais Paulista
Instituição Ligada aos Municípios: Prefeitura Municipal de Franca
Instituição Ligada aos Municípios: Prefeitura Municipal de Jeriquara
Instituição Ligada aos Municípios: Prefeitura Municipal de Ribeirão Corrente

Art. 10º - Referido Conselho Regulador terá como suas atribuições:

- a) Criar o Regulamento de uso da Indicação Geográfica do café da região da Alta Mogiana;
- b) Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela indicação de Procedência ALTA MOGIANA, nos termos definidos neste Regulamento;
- c) Zelar pelo prestígio da Indicação de Procedência da ALTA MOGIANA no mercado nacional e internacional e a adotar as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da Indicação de Procedência;
- d) Auditar e elaboração e atualização dos registros cadastrais definidos no regulamento, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no regulamento do uso da Indicação Geográfica do café da região da Alta Mogiana.



DOCUMENTO PROTOCOLADO, REGISTRADO E
ISCANEADO EM MICROFILME SOB.N. 65474

- e) Propor medidas para regular a produção com a concessão de selos da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA de forma harmônica com a demanda do mercado;
- f) Auditar a fiscalização da emissão dos certificados de origem dos produtos amparados pela Indicação de Procedência ALTA MOGIANA, bem como o selo de controle, que serão emitidos pela AMSC.
- g) Elaborar e publicar o relatório anual de atividade;
- h) Propor melhorias ao regulamento;
- i) Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA;
- j) Fiscalizar o controle do uso corrente das normas de rotulagem estabelecidas para a Indicação de Procedência ALTA MOGIANA, conforme definido no regulamento;
- k) Fiscalizar o funcionamento de uma comissão de degustação dos produtos da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA;
- Art. 11º - A gestão do selo de Indicação Geográfica caberá a AMSC que se submeterá à fiscalização do Conselho Regulador. Caberá à AMSC oferecer quanto aos meios de produção e qualidade do produto final:

- a) Certificação da propriedade por auditor credenciado, quando necessário.
- b) Cadastramento dos Produtores de café da região da Alta Mogiana.
- c) Emissão, distribuição e controle do selo de Procedência aos cafés que apresentem qualidade.
- d) Fiscalização quanto ao bom uso do selo.
- e) Credenciar profissionais especialistas na prova de café.

DOCUMENTO PROTOCOLADO, REGISTRADO E
ISCANEADO EM MICROFILME SOB N. 65474

f) Credenciar as unidades armazenadoras do café verde quanto à estrutura e condições de armazenamento.

Art. 12º - Dos Registros:

Caberá ao Conselho Regulador fiscalizar o registro dos produtores para emissão dos selos, garantindo que os mesmos estejam em conformidade com o presente regulamento.

Parágrafo primeiro: Para viabilizar os seus trabalhos de auditoria e fiscalização o conselho regulador se estruturará obedecendo ao preenchimento dos seguintes cargos:

- Presidente, Vice-presidente, Secretario, 1º Conselheiro, 2º Conselheiro, 3º Conselheiro e 4º Conselheiro, cujos critério de eleição e mandato serão definidos pelo referido conselho.

Parágrafo segundo: Caberá ao conselho estabelecer a periodicidade dos encontros e as funções de cada cargo em legislação complementar.

Art. 13º - Dos Controles:

a) O Conselho Regulador deverá auditar convênio com órgão ou instituição capacitada para que sejam feitas as análises das propriedades organolépticas dos produtos finais, em um sistema de amostragem da safra, para identificar se o produto segue os padrões de qualidade normatizados pela tabela SCAA (Specialty Coffee Association of America), na qual os cafés deverão atingir no mínimo 75 pontos e, assim, atestada a qualidade, emitir os selos da Indicação de Procedência aos produtores.

b) As unidades produtores e armazenadoras deverão ser certificadas. O Conselho Regulador fiscalizará os laudos de certificação tanto das unidades produtoras como das armazenadoras.

c) O Conselho Regulador auditará os laudos de fiscalização do processo produtivo, desde o plantio e manejo, colheita, beneficiamento, estocagem, até a embalagem do produto final, e também os laudos da fiscalização dos resíduos;



DOCUMENTO PROTOCOLADO, REGISTRADO E
ISCANEADO EM MICROFILME SOB.N. 65474

- d) O Conselho Regulador auditará o processo da coleta de amostras para análises químicas.
- e) O Conselho Regulador auditará a emissão, distribuição e valor a ser cobrado para selos de Indicação de Procedência aos produtores que estiverem em conformidade aos critérios estabelecidos para sua utilização.

CAPÍTULO IV – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

Art. 14º - Direitos e Obrigações dos inscritos na Indicação de Procedência ALTA MOGIANA:

São Direitos:

- a) Fazer uso da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA para os cafés admitidos como produtos protegidos pela mesma;
- b) Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos;
- c) Acompanhar os procedimentos de admissão de novos produtores.

São Obrigações:

- a) Zelar pela imagem da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA para café;
- b) Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.
- c) Manter a produção e a documentação à disposição do Conselho Regulador e dos auditores credenciados pela AMSC.

CAPÍTULO VI – DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 15º - São consideradas infrações:



DOCUMENTO PROTOCOLADO, REGISTRADO E
ISCANEADO EM MICROFILME SOB.N. 65474

- a) O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA e do presente Regulamento de Uso, para cafés;
- b) O descumprimento dos princípios da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA para cafés;
- c) Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos na legislação vigente.

Art. 16º - Penalidade para as infrações à Indicação de Procedência ALTA MOGIANA:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa com valores em UFIR a serem estipulados pelo Conselho Regulador;
- c) Suspensão temporária como participante da Indicação de Procedência;
- d) Cancelamento efetivo do Cadastro de Produtores Participantes da Indicação de Procedência, ficando sujeito a uma nova análise da propriedade a ser realizada observando-se a carência mínima de dois anos.

CAPÍTULO VII - DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 17º - Dos princípios da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA:

- a) Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e normativas do Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI.

Após a votação, sendo a proposta aprovada por unanimidade dos votos, a diretoria da AMSC ficou autorizada para registrar em cartório o presente **REGULAMENTO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ALTA MOGIANA**, que segue firmado pelos presentes, Diretores em exercício da AMSC.

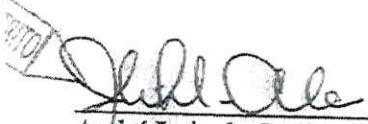


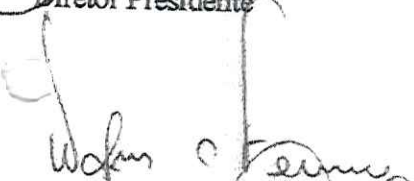
13

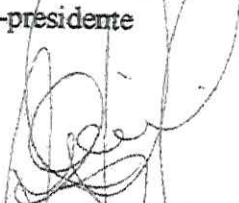
Fls.: 474
Rub.: X
Circular da Propriedade Industrial - CGIRISERCO - L. Nacional

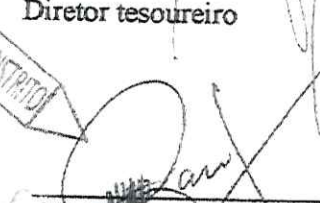
Franca, 11 de Maio de 2011

DOCUMENTO PROTOCOLADO, REGISTRADO E
ISCANEADO EM MICROFILME SOB.N. 65474


André Luis da Cunha
Diretor Presidente


Wagner Crivelenti Ferrero
Diretor vice-presidente


Gabriel Afonso Mei A. Oliveira
Diretor tesoureiro


Rômulo de Barros
Diretor Secretário

REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS DE FRANCA - SP

Rua Voluntários de Franca, 904 - Bairro Estância - CEP: 14405-103 - Fone/Fax: (16) 3722-2122 e 3722-6489

Embraced a firma por Semelhança de ANDRÉ LUIS DA CUNHA
e ANDRÉ AFONSO MENEGES SÁBIO, Franca, 01 de Novembro
de 2011. Valor deste: R\$ 7,00. Valido somente com selo
de autenticidade.

Testes:  da verdade
RICARDO BISVANY TEIXEIRA ESCRIVENTE AUTST