



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA

CNPJ 01.898.890/0001-63

Rua Ana Umbelina, 122 - Telefax: (035) 3334-1700
CEP 37.472-000 - Carmo de Minas - MG
Site: www.aprocam.com.br - E-mail: aprocam@aprocam.com.br

REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DO CAFÉ DA SERRA DA MANTIQUEIRA - MINAS GERAIS

Conforme Artigo 4º do Regulamento Interno da Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira, APROCAM, o Conselho Regulador de Indicação Geográfica, visando o enquadramento da Indicação Geográfica do Café da Serra da Mantiqueira – Minas Gerais, segundo a Lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996 – Artigo 177 institui o presente Regulamento, conforme segue:

CAPÍTULO I

Da Delimitação da Área

Artigo 1º. Da delimitação da Área de Produção do Café da Serra da Mantiqueira – Minas Gerais

A área da Região Demarcada do Café da Serra da Mantiqueira – Minas Gerais abrange os municípios do Estado de Minas Gerais compreendidas entre as coordenadas 44º 53' 24"W a 45º 46' 48" W de longitude delimitada respectivamente pelos Municípios de Baependi e Paraisópolis, e 21º 50' 10" S a 22º 33' 15" S de latitude delimitada pelos Municípios de Campanha e Paraisópolis, composta de vinte dois Municípios da Região do Sul de Minas, conforme a Portaria 820/06 de 28 de dezembro de 2006, Artigo 1º, do IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária da Secretaria da Agricultura do Estado de Minas Gerais. A relação nominal dos municípios está no Anexo I deste Regulamento.

CAPÍTULO II

Das Características Edafo-Climáticas e Botânicas

Artigo 2º. Solos e Altitude de Produção

Os grãos de café cru com direito à **Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira** devem ser produzidos por cafeeiros instalados em latossolos vermelhos, amarelos, com boa textura e granulometria, oferecendo condições ideais de armazenamento de água, drenagem e aeração, necessários ao desenvolvimento do sistema radicular do cafeeiro. A altitude de produção deverá estar compreendida entre 850 (oitocentos e cinquenta)



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA

CNPJ 01.898.890/0001-63

Rua Ana Umbelina, 122

Telefax: (035) 3334-1700

CEP 37.472-000

Carmo de Minas - MG

Site: www.aprocam.com.br - E-mail: aprocam@aprocam.com.br

metros e 1.500 (um mil e quinhentos) metros acima do nível do mar, considerando-se a altitude mínima como condição determinante.

Artigo 3º. Espécie e Varietais

As variedades recomendadas, obrigatoriamente são todas da espécie *Coffea arabica*, para a produção de café com Selo de Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira.

CAPÍTULO III

Dos Sistemas de Produção e Colheita

Artigo 4º. Dos Sistemas de Produção e Colheita

Os Sistemas de Produção devem envolver Boas Práticas Agronômicas, abrangendo-se técnicas de produção que respeitem a atual legislação ambiental e social, prevendo-se a possibilidade de uso de sistemas de irrigação quando se fizerem necessários, aceitando-se métodos de colheita manual ou mecanizada, em função das características de cada propriedade.

Artigo 5º. Dos Processamentos Pós-Colheita

Ficam previstos os seguintes processamentos para fins de secagem dos grãos:

- a) **Processo Natural:** secagem feita com os grãos com sua casca externa, após passagem opcional por lavador mecânico, em terreiros pavimentados ou suspensos. Sua finalização de secagem poderá ser feita em secadores mecânicos.
- b) **Processo Cereja Descascada:** após passagem por lavador mecânico, os grãos sofrem a separação da casca externa, ficando apenas com o a casca interna denominada "pergaminho", mantendo-se a mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa, seguindo para secagem em terreiros pavimentados ou suspensos. A finalização da secagem poderá ser feita em secadores mecânicos.
- c) **Processo Cereja Descascada Desmucilada:** semelhante ao constante no item "b", porém com a retirada da mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa. Sua secagem é feita em terreiros pavimentados ou suspensos, a finalização poderá ser feita em secadores mecânicos.
- d) **Processo Despulpado com Fermentação:** após passagem por lavador mecânico e descascador mecânico, os grãos seguem para tanques com água para o processo de desmucilagem por fermentação, onde permanecem de 12 a 36 horas, dependendo do caso.



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA

CNPJ 01.898.890/0001-63

Rua Ana Umbelina, 122 - Telefax: [035] 3334-1700
CEP 37.472-000 - Carmo de Minas - MG
Site: www.aprocam.com.br - E-mail: aprocam@aprocam.com.br

Terminada esta etapa, segue para secagem em terreiros pavimentados ou suspensos, a finalização poderá ser feita em secadores mecânicos.

e) O teor de umidade final dos grãos deve ficar entre 10,5 % (dez pontos percentuais e cinco décimos) e 11,5 % (onze pontos percentuais e cinco décimos).

CAPÍTULO IV

Da Classificação e Degustação do Café

Artigo 6º. Da Classificação do Café Quanto ao Aspecto Físico

Os cafés deverão ser submetidos à avaliação segundo a COB (Classificação Oficial Brasileira), conforme Anexo II deste Regulamento, devendo apresentar classificação mínima de tipo 6 (seis), isto é, com um máximo de 86 (oitenta e seis) defeitos, com cor verde ou esverdeada uniforme, não sendo admitidos grãos chuvados e barrentos, grãos brocados em quantidade superior a 1% (um ponto percentual), nem a presença de grãos fermentados, chochos e mal-granados.

Artigo 7º. Da Classificação do Café Quanto à Qualidade da Bebida

Os cafés deverão ser submetidos à avaliação organoléptica da bebida, devendo apresentar, no mínimo, classificação de 80 PONTOS na metodologia SCAA (Specialty Coffee Association of America), isto é, sem sabores e aromas estranhos, para fazer jus à autorização da marca, logomarca e padrões dos Cafés da Serra da Mantiqueira. Os produtos da Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira somente receberão o selo de controle para o café após terem atendido ao disposto neste Regulamento, bem como terem sido aprovados na avaliação sensorial a ser realizada pela Comissão de Degustação da Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira.

Os cafés a que se submeterem à degustação deverão ser do ano safra.

Os produtos somente serão encaminhados à avaliação da Comissão de Degustação após terem laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação a Classificação do Café Quanto à Qualidade da Bebida, pela Legislação Brasileira (COB) bem como aqueles estabelecidos no presente Regulamento (Protocolo - SCAA).

A metodologia de classificação sensorial do café está contida no Anexo III deste Regulamento, corresponde à metodologia da SCAA.



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA

CNPJ 01.898.890/0001-63

Rua Ana Umbelina, 122 - Telefax: [035] 3334-1700
CEP 37.472-000 - Carmo de Minas - MG
Site: www.aprocam.com.br - E-mail: aprocam@aprocam.com.br

Os Laudos de aprovação do selo deverão ser emitidos somente com a aprovação de no mínimo 03 (três) degustadores cadastrados pelo Conselho Regulador.
As normas de operacionalização da avaliação sensorial dos produtos pela referida Comissão serão estabelecidas por Norma Interna do Conselho Regulador.

CAPÍTULO V

Dos Requisitos e Procedimentos para Utilização das Marcas, Logomarcas e Padrões do Café da Serra da Mantiqueira – Minas Gerais

Artigo 8º. Dos Requisitos para Utilização das Marcas, Logomarcas e Padrões:

Para obter autorização de uso das Marcas, Logomarcas e Padrões do Café da Serra da Mantiqueira é necessário que os seguintes requisitos sejam atendidos:

- a) A propriedade esteja inserida na área demarcada, e que atenda a disposição citada nos Artigos 1º e 2º deste Regulamento;
- b) Obrigatoriamente ser associado da Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira – APROCAM;
- c) Os lotes de café que vierem a utilizar as marcas, logomarcas e padrões APROCAM, deverão estar devidamente preparados e atender os seguintes requisitos para depósito:
 - c. 1 - em armazém credenciado pela APROCAM;
 - c.1.1 - o armazém deve estar localizado dentro da área demarcada;
 - c.1.2 - o armazém deverá estar em condições operacionais normais, inclusive nos aspectos administrativos e fiscais;
- d) das condições dos lotes do café:
 - d. 1 – estar devidamente preparado;
 - d. 2 – que o lote deve ter sua identidade preservada, podendo dar acesso às informações como: propriedade onde for produzido, processos agrônômicos, processo de secagem e outras informações relevantes;
 - d. 3 – Qualidade mínima quanto a análise sensorial: obter 80 pontos ou acima, na metodologia SCAA, por pelo menos 03 (três) degustadores devidamente cadastrados pelo Conselho Regulador.



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA

CNPJ 01.898.890/0001-63

Rua Ana Umbelina, 122

Telefax: [035] 3334-1700

CEP 37.472-000

Carmo de Minas - MG

Site: www.aprocam.com.br - E-mail: aprocam@aprocam.com.br

Considera-se Cafés da Mantiqueira aqueles que uma vez avaliados pela metodologia de avaliação sensorial da Associação Americana de Café Especial (SCAA), cuja documentação está no Anexo III deste Regulamento, e que tenham obtido pontuação mínima de 80,00 (oitenta) pontos – SCAA farão jus a utilizar a Indicação Geográfica do Café da Serra da Mantiqueira – Minas Gerais.

Capítulo VI

Da Embalagem

Artigo 9º - Normas de Embalagem

Os produtos ensacados da Indicação de Procedência da Serra da Mantiqueira terão identificação na sacaria, conforme norma que segue:

1. Norma de embalagem para identificação da Indicação de Procedência na sacaria: logomarca do Café da Serra da Mantiqueira, identificação do nome geográfico, seguido da expressão Indicação de Procedência, conforme abaixo:

CAFÉ DA SERRA DA MANTIQUEIRA
Indicação de Procedência

O modelo referido será objeto de proteção junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da Lei nº 9.279.

2. Norma de embalagem para o selo de controle e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem do produto, fixado na sacaria, bem como na documentação referente ao produto como Notas Fiscais e fichas técnicas. O referido selo conterá os seguintes dizeres: "Conselho Regulador da Indicação Geográfica do Café da Serra da Mantiqueira", bem como o número de controle. O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada associado inscrito na Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira.

Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens "1" e "2" deste Artigo. Quando procedentes da Serra da Mantiqueira tais produtos poderão apenas conter o endereço na sacaria, conforme normas fixadas pela Legislação Brasileira, sem ressaltar apelo geográfico.



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA

CNPJ 01.898.890/0001-63

Rua Ana Umbelina, 122 - Telefax: [035] 3334-1700
CEP 37.472-000 - Carmo de Minas - MG
Site: www.aprocam.com.br - E-mail: aprocam@aprocam.com.br

3. O (s) lote (s) de café deverá (ao) estar beneficiado (s) em sacaria de juta, nova, contendo 60,5 quilos ou qualquer outra embalagem aprovada pelo Conselho Regulador e que signifique melhoria na preservação e visualização dos Cafés da Serra da Mantiqueira.

Capítulo VII

Responsabilidade Sócio- Ambiental

Artigo 10º - Requisitos de responsabilidade sócio-ambiental

Com relação à **mão de obra**, todos os funcionários das propriedades produtoras de café, devem estar regularizados de acordo com a legislação trabalhista vigente no país. Não é permitida a utilização de mão de obra infantil em qualquer fase do processo produtivo, mesmo que de forma terceirizada.

Com relação à **segurança no trabalho**, o produtor deve cumprir e fazer cumprir todos os requisitos de segurança no trabalho exigidos pela legislação vigente.

Com relação ao **meio ambiente**, o produtor envolvido no processo produtivo do café deve ter e manter atualizada sua licença ambiental. O descarte de qualquer produto, resíduos ou embalagem(ns) deverá ser controlado e não provocar risco de contaminação ao meio ambiente.

CAPÍTULO VIII

Do Conselho Regulador

Artigo 11º – Da atuação do Conselho

A **Indicação Geográfica do Café da Serra da Mantiqueira** será regida por um Conselho Regulador, nos moldes do Regimento Interno da Indicação Geográfica do Café da Serra da Mantiqueira.

Artigo 12º – Dos Registros

O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais relativos ao:

- Registro de inscrição das propriedades produtoras de café;
- Registro do produto credenciado para uso da Indicação Geográfica.

Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de Norma Interna do Conselho Regulador.



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA

CNPJ 01.898.890/0001-63

Rua Ana Umbelina, 122 - Telefax: (035) 3334-1700
CEP 37.472-000 - Carmo de Minas - MG
Site: www.aprocam.com.br - E-mail: aprocam@aprocam.com.br

Artigo 13º – Dos Controles

Será objeto de controle do Conselho Regulador o processo de produção e o produto final. O Conselho Regulador estabelecerá controles relativos às operações de produção, no sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos da **Indicação Geográfica do Café da Serra da Mantiqueira**. Tais controles incluem os registros de Boas Práticas Agronômicas, as fichas de inscrição dos produtores, os laudos de avaliação sensorial, de forma a assegurar a rastreabilidade dos produtos protegidos pela **Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira**.

Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através de Norma Interna do Conselho Regulador.

CAPÍTULO IX

Dos Direitos e Obrigações

Artigo 14º – Dos Direitos e Obrigações dos inscritos na Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira

São Direitos:

- a) Fazer uso da Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira;
- b) Participar de todos os eventos e promoções do programa;
- c) Usufruir dos benefícios resultantes das atividades do programa.

São Deveres:

- a) Zelar pela imagem da Indicação de Procedência Café da Serra da Mantiqueira;
- b) Prestar as informações previstas neste Regulamento;
- c) Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

CAPÍTULO X

Das Infrações, Penalidades e Procedimentos

Artigo 15º – Das Infrações

São consideradas infrações à "Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira":



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA

CNPJ 01.898.890/0001-63

Rua Ana Umbelina, 122

Telefax: (035) 3334-1700

CEP 37.472-000

Carmo de Minas - MG

Site: www.aprocam.com.br - E-mail: aprocam@aprocam.com.br

- a) O não cumprimento das normas de produção, preparação e embalagem do café da Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira;
- b) O descumprimento dos princípios da Indicação de Procedência Café da Serra da Mantiqueira.

Artigo 16º – Penalidades

As infrações à Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira serão penalizadas com:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária da Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira;
- d) Suspensão definitiva da Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira.
- e)

CAPÍTULO VII

Generalidades

Artigo 17º – Dos princípios da Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira

São princípios dos inscritos na Indicação de Procedência Café da Serra da Mantiqueira, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente.

Carmo de Minas, 18 de janeiro de 2010.

Diretor do Conselho Regulador de Indicação Geográfica



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA

CNPJ 01.898.898/0001-63

Rua Ana Umbelina, 122 - Telefax: (035) 3334-1700
CEP 37.472-000 - Carmo de Minas - MG
Site: www.aprocam.com.br - E-mail: aprocam@aprocam.com.br

ANEXO I DO REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DO CAFÉ DA SERRA DA MANTIQUEIRA - MINAS GERAIS

MUNICIPIOS QUE INTEGRAM A REGIÃO DO CAFÉ DA SERRA DA MANTIQUEIRA - MINAS GERAIS

Baependi
Brazópolis
Cachoeira de Minas
Cambuquira
Campanha
Carmo de Minas
Caxambu
Conceição das Pedras
Conceição do Rio Verde
Cristina
Dom Viçoso
Heliodora
Jesuânia
Lambari
Natércia
Olimpio Noronha
Paraisópolis
Pedralva
Pouso Alto
Santa Rita do Sapucaí
São Lourenço
Soledade de Minas



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA

CNPJ 01.898.890/0001-63

Rua Ana Umbelina, 122

Telefax: [035] 3334-1700

CEP 37.472-000

Carmo de Minas - MG

Site: www.aprocam.com.br - E-mail: aprocam@aprocam.com.br

ANEXO II DO REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DO CAFÉ DA SERRA DA MANTIQUEIRA - MINAS GERAIS

TABELA OFICIAL PARA CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ AMOSTRA DE 300 GRAMAS DE CAFÉ BENEFICIADO

DEFEITOS	TIPOS	PONTOS	DEFEITOS	TIPOS	PONTOS	DEFEITOS	TIPOS	PONTOS
4	2	+100	26	4	BASE	86	6	-100
4	2-5	+95	28	4-5	-5	93	6-5	-105
5	2-10	+90	30	4-10	-10	100	6-10	-110
6	2-15	+85	32	4-15	-15	108	6-15	-115
7	2-20	+80	34	4-20	-20	115	6-20	-120
8	2-25	+75	36	4-25	-25	123	6-25	-125
9	2-30	+70	38	4-30	-30	130	6-30	-130
10	2-35	+65	40	4-35	-35	138	6-35	-135
11	2-40	+60	42	4-40	-40	145	6-40	-140
11	2-45	+55	44	4-45	-45	153	6-45	-145
12	3	+50	46	5	-50	160	7	-150
13	3-5	+45	49	5-5	-55	180	7-5	-155
15	3-10	+40	53	5-10	-60	200	7-10	-160
17	3-15	+35	57	5-15	-65	220	7-15	-165
18	3-20	+30	61	5-20	-70	240	7-20	-170
19	3-25	+25	64	5-25	-75	260	7-25	-175
20	3-30	+20	68	5-30	-80	280	7-30	-180
22	3-35	+15	71	5-35	-85	300	7-35	-185

463
7



APROCAM

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA

CNPJ 01.898.890/0001-63

Rua Ana Umbelina, 122

Telefax: (035) 3334-1700

CEP 37.472-000

Carmo de Minas - MG

Site: www.aprocam.com.br - E-mail: aprocam@aprocam.com.br

23	3-40	+10	75	5-40	-90	320	7-40	-190
25	3-45	+5	79	5-45	-95	340	7-45	-195
						360	8	-200

TABELA DE EQUIVALÊNCIA DE GRÃOS IMPERFEITOS E IMPUREZAS

GRÃOS IMPERFEITOS E IMPUREZAS	DEFEITOS
1 grão preto	1
1 pedra, pau ou torrão grande	5
1 pedra, pau ou torrão regular	2
1 pedra, pau ou torrão pequeno	1
1 coco	1
1 casca grande	1
2 ardidos	1
2 marinheiros	1
2 a 3 cascas pequenas	1
2 a 5 brocados	1
3 conchas	1
5 verdes	1
5 quebrados	1
5 chochos ou mal granados	1

Fonte: BM&F



**ANEXO III DO REGULAMENTO
DE USO DA INDICAÇÃO DE
PROCEDÊNCIA DO CAFÉ DA
SERRA DA MANTIQUEIRA
- MINAS GERAIS**



**PROTOCOLO
PARA
ANÁLISE SENSORIAL
DE
CAFÉ**

Metodologia SCAA

**= PROTOCOLO DE DEGUSTAÇÃO DE CAFÉ =****EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS**

Preparação da torra	Ambiente	Preparação p/ degustação
Amostra da torra	Bem iluminado	Balança de Precisão
Agtron ou outro aparelho de leitura	Limpo, sem interferência de aromas	Xícaras de vidros com tampas
Moedor	Mesas p/ degustação	Colheres p/ degustação
Discos de cores Agtron-SCAA	Calmo	Equipamento de água quente
	Temperatura confortável	Formulários e outros papéis p/ trabalho
	Distrações limitadas (sem telefones, etc.)	Lápis e pranchetas

Xícaras de degustação:

- A SCAA recomenda o uso de copos de vidro tipo Manhattan, de 150ml ou 240ml, ou xícaras de porcelana.
- As xícaras devem estar limpas, isentas de odores e na temperatura da sala.
- Devem possuir tampas ou que possam ser fechadas hermeticamente, podendo ser de qualquer material que não transmita odores.

PREPARAÇÃO DA AMOSTRA**Torrção:**

- A amostra deve ser torrada preferencialmente dentro de um prazo de 24 horas antes da degustação, observando-se descanso após a torra de no mínimo 8 horas.
- A torra deve ser de leve a leve-média intensidade, verificada por equipamento M-Basic (Gourmet) Agtron. Recomenda-se como ideal que a coloração da torra se situe aproximadamente em #58, no caso do grão, e em #63, se moído, admitindo-se tolerância de +/- 1 ponto.
- No caso de se utilizar o Conjunto de Discos Agtron-SCAA, o ponto de torra deve se situar entre as cores determinadas pelos discos #65 e #55.
- O tempo da torra deve ocorrer entre 8 e 12 minutos, respeitando-se as características da origem. Grãos chamuscados ou com problemas assemelhados não devem estar presentes.
- Amostra deve ser imediatamente resfriada exclusivamente por ar.



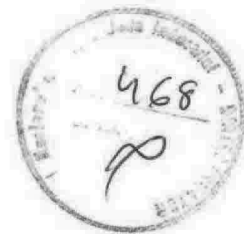
- Ao atingirem a temperatura da sala (em torno de 20°C), as amostras devem ser estocadas em recipientes totalmente fechados ou em sacos impermeáveis até a degustação, minimizando sua exposição ao ar para evitar contaminações.
- As amostras devem ser estocadas em um lugar fresco e escuro.
- Não é recomendável que as amostras sejam estocadas em refrigerador ou congelador.

Concentração Padrão:

- A concentração ótima é 5,5% m/v, correspondendo, por exemplo, a 8,25 gramas de café moído em 150ml de água em conformidade com o ponto médio do gráfico de equilíbrio ótimo para obtenção do **Golden Cup**.
- Determine o volume de água em uma xícara de degustação selecionado e ajuste a quantidade de café moído atendendo à proporção indicada, admitindo-se tolerância de +/- 0,25 gramas.

Preparação para degustação:

- A amostra deve ser moída imediatamente antes da degustação, não mais do que 15 minutos antes da infusão com água. Se isto não for possível, as amostras devem permanecer cobertas hermeticamente até a adição da água.
- As amostras devem ser pesadas COMO GRÃOS para se determinar a proporção da água (veja acima a concentração recomendada).
- O tamanho da partícula moída deve ser semelhante à usada na extração por coador (brewed coffee), com 70% a 75% das partículas passando em peneira de furos 20 mesh, Padrão US Standards.
- É recomendável a utilização de no mínimo 5 (cinco) xícaras para cada amostra, o que permite avaliar a sua uniformidade.
- Para cada nova amostra, o moedor deve passar por um processo de purificação, ou seja, deve-se moer um pequeno volume previamente para que não ocorra contaminação com resíduos de outras amostras.
- Cada uma das cinco parcelas da amostra deve ser moída individualmente e posta diretamente em sua respectiva xícara.
- Deve ser assegurado que a quantidade de café moído seja semelhante em cada xícara.
- Após a moagem, a xícara deve ser imediatamente fechada de forma hermética, por tampa ou qualquer outro sistema.

Adição de Água:

- A água usada para degustação deve ser limpa e sem odor, evitando-se água destilada ou adicionada de sais para alterar seu pH.
- O teor ideal de Sólidos Dissolvidos Totais deve ficar compreendido na faixa entre 125-175 ppm, não devendo ser usada água com menos do que 100 ppm ou mais do que 250 ppm.
- A água deve estar aquecida à aproximadamente 93°C no momento em que ela é despejada sobre o café moído.
- O recipiente para o aquecimento da água deve ser de material que não transmita odores.
- Deve-se verter a água quente diretamente sobre o café moído, em movimento circular, preenchendo a xícara até a borda.
- As amostras, após a hidratação, devem permanecer sem perturbação por 3 a 5 minutos para, então, se proceder sua avaliação.

A AVALIAÇÃO DA AMOSTRA

Os Testes Sensoriais são feitos por três razões:

- Para se determinar diferentes características sensoriais entre diferentes amostras;
- Para se descrever as notas de aroma e sabor das amostras;
- Para se determinar uma preferência entre produtos.

É importante para o degustador saber o propósito do teste e como os resultados podem ser usados a partir da finalidade da avaliação.

O objetivo deste protocolo de degustação é permitir uma correta caracterização sensorial de um determinado lote de café.

A qualidade de um dado lote de café, ao ser avaliada através deste Método, se possível após comparação com uma referência ou um teste anterior, é expressa através de uma escala numérica centesimal.

Os resultados entre amostras podem, posteriormente, ser comparados.

Espera-se que cafés que obtiverem altas notas devem ser, evidentemente, melhores do que cafés que receberem notas mais baixas, demonstrando, assim, a consistência da avaliação.



O formulário de degustação fornece possibilidade de avaliação de 11 (onze) importantes atributos para o café:

- Fragrância/Aroma,
- Uniformidade,
- Ausência de Defeitos (Xícara Limpa),
- Doçura,
- Sabor,
- Acidez,
- Corpo,
- Finalização,
- Equilíbrio,
- Defeitos e
- Avaliação Global.

Resultados altamente positivos decorrem da percepção de um equilibrado conjunto formado pelos atributos avaliados.

Os defeitos da bebida implicam em resultados pouco expressivos, decorrentes de interferências desagradáveis no sabor.

A Avaliação Global é baseada na memória sensorial que um degustador possui, sempre tomando por referência cafés de mesma origem e natureza.

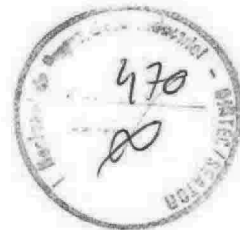
Os resultados dessa avaliação sensorial são estabelecidos a partir de uma escala de 16 (dezesseis) unidades que representam os níveis de qualidade com intervalos de 0,25 (um quarto de ponto) entre valores numéricos compreendidos entre "6" e "9", conforme tabela abaixo:

Escala de qualidade:

6.00 - Bom	7.00 - Muito bom	8.00 - Excelente	9.00 - Excepcional
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

A escala acima, teoricamente, tem como valor mínimo 0 (zero) e o máximo de 10 (dez) pontos para cada atributo.

A faixa inferior da escala situa atributos que discriminam cafés com qualidade abaixo do Grau Specialty.



PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO

- Primeiramente, as amostras devem ser avaliadas por sua torra e cor.
- Existe um campo específico na folha e que pode ser usado como referência durante a verificação de um atributo de sabor específico.
- A percepção dos atributos pode se alterar com a diminuição da temperatura do café, durante o processo de resfriamento natural.

Passo #1 - Fragrância / Aroma

1. Dentro de 15 minutos depois da moagem, as amostras secas devem ser avaliadas ao descobri-las, cheirando-as.
2. Depois da adição de água forma-se a crosta, que é mantida sem quebrar por no mínimo 3 minutos, mas não mais do que 5 minutos. A quebra da crosta é feita por leve movimento circular, aproveitando-se para captar notas aromáticas nesse momento. Devem ser evitados movimentos bruscos.
3. Em seguida, aguardando-se a sedimentação dos sólidos em suspensão, procede-se à retirada da espuma sobrenadante.
4. O resultado **Fragrância/Aroma** é posteriormente marcado na escala de avaliação seca e úmida.

Passo #2 - Sabor, Finalização, Acidez, Corpo e Equilíbrio

1. Quando a amostra resfria-se a 70°C, 8-10 minutos após a adição de água, a avaliação da bebida deve começar. A bebida é sugada para a boca de tal forma que cubra a maior área possível, especialmente a língua e o palato alto, pois os vapores convergem à área retro-nasal na sua intensidade máxima nessa temperatura.
2. **Sabor e Finalização** têm sua primeira avaliação nesse momento.
3. Como o café continua se resfriando (em torno de 55°C), a **Acidez, Corpo e Equilíbrio** são os próximos a serem quantificados.
4. **Equilíbrio** é a avaliação do degustador de quão boa é a combinação entre o **Sabor**, a **Finalização**, a **Acidez** e o **Corpo**, num contexto de sinergia.



5. Os atributos sensoriais do café devem ser avaliados em temperaturas diferentes (2 ou 3 diferentes momentos), enquanto a amostra se resfria. Para anotar sua percepção, circule os campos apropriados de cada atributo no formulário.
6. Caso haja mudanças (uma amostra pode ter características sensoriais atenuadas ou amplificadas devido às mudanças de temperatura), faça nova marcação na escala numérica e desenhe uma seta para indicar a direção do resultado final.

Passo #3 - Doçura, Uniformidade e Ausência de Defeitos

1. Quando a temperatura da bebida aproxima-se da temperatura do ambiente (abaixo de 35°C), a **Doçura**, a **Uniformidade** e a **Ausência de Defeitos** são avaliados. Para esses atributos, o degustador faz um julgamento de cada xícara, individualmente, concedendo 2 pontos por xícara por atributo (10 pontos é o resultado máximo para o conjunto de 5 xícaras).
2. Avaliação da bebida deve se finalizar quando a amostra atingir a temperatura de equilíbrio com a sala, ou seja, quando a temperatura da amostra não mais se alterar. Nesse momento, o item **Avaliação Global** é determinado pelo degustador. Esta nota é concedida às amostras como uma "Pontuação Pessoal do Degustador", baseada a partir do conjunto dos atributos avaliados.

Passo #4 - Pontuação

Ao se encerrar a avaliação, os resultados de todos os atributos devem ser somados, obtendo-se o **Resultado Final**, que possui na parte superior direita da planilha um espaço específico para sua anotação.

COMPONENTES INDIVIDUAS DO RESULTADO

1. Em alguns dos atributos, há dois campos de escala.
2. As escalas na horizontal são usadas para avaliar a *intensidade* dos atributos.
3. As escalas na vertical são empregadas para exprimir o julgamento do avaliador em relação a um determinado atributo, ou seja, o quão bom é, baseado em sua percepção da amostra, sua memória sensorial e conhecimento sobre qualidade.
4. Recomenda-se, sempre que possível, ter uma amostra de calibração ou referência.
5. A pontuação correspondente a cada atributo deve ser registrada no campo apropriado do formulário.



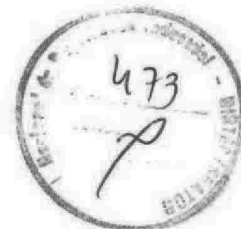
DETALHAMENTO DOS ATRIBUTOS

Fragrância / Aroma:

- Os aspectos aromáticos incluem **Fragrância** (definida como o cheiro do café quando este ainda está seco) e **Aroma** (o cheiro do café quando diluído em água quente).
- O degustador pode avaliar isto em três passos distintos no processo de degustação:
 - (1) cheirando o café torrado e moído colocado nas xícaras antes de se verter a água;
 - (2) cheirando os aromas liberados durante a quebra da crosta; e
 - (3) cheirando os aromas enquanto o café repousa.
- Aromas específicos devem ser anotados no campo abaixo de "qualidades", enquanto que a intensidade da **Fragrância**, que é em **Seco**, e a **Quebra da Crosta**, anotados nas escalas de intensidade.
- O resultado final deve refletir o julgamento de todos os três aspectos das **Fragrâncias / Aromas** das amostras.

Sabor:

- O **Sabor** representa a principal característica do café, a nota da "fase central" da avaliação, que fica entre as primeiras impressões, caso do **Aroma** do café e de sua **Acidez**, e as de seu final, como a **Finalização**.
- Esta avaliação reflete a combinação de todas as percepções captadas na gustação (através das papilas gustativas), nas sensações percebidas no palato alto e na área retro-nasal, ou seja, a partir dos ataques que vão da boca ao nariz (sabores básicos e complexos).
- A pontuação dada para o **Sabor** relata a intensidade, qualidade e complexidade dessa combinação de gosto e aroma, experimentado quando o café é sugado para vigorosamente.



Finalização:

- A **Finalização** é definida como a persistência do sabor, isto é, das características percebidas em sequência no paladar e que permanecem depois que o café é expelido da boca.
- Se a **Finalização** deixar sensação de muito curta duração ou desagradável, uma pontuação baixa pode ser aplicada.

Acidez:

- A **Acidez** pode ser agradável ou não, dependendo da natureza do ácido predominante na bebida. É frequentemente descrita como “brilhante” quando sua sensação é agradável, enquanto que pode ser “azedada” ao contrário.
- Uma acidez agradável contribui para a vivacidade do café, aumenta a percepção da doçura e confere característica de fruta-fresca.
- A **Acidez** excessiva pode ser desagradável e indicar característica não usual de um café.
- O resultado final marcado no campo da escala vertical deve refletir o julgamento do classificador em relação à **Acidez**, baseado nas características originais do café ou de fatores como o grau de torrefação ou uso pretendido, por exemplo.
- Cafés com expectativas em terem alta acidez, tal como um café de Kenya, e cafés em que se espera baixa acidez, tal como um café de Sumatra, podem ser igualmente bem pontuados, embora a intensidade seja muito diferente.
- O que importa é a qualidade da acidez. Porém, em geral, cafés de muito baixa acidez acabam por não terem atributo suficiente para notas mais elevadas.

Corpo:

- O atributo **Corpo** consiste na percepção tátil do líquido na boca, especialmente quando percebida entre a língua e o céu da boca. A maioria das amostras com **Corpo** intenso pode também receber pontuação alta, em termos de qualidade, devido à presença de mais sólidos dissolvidos na bebida.
- Algumas amostras que apresentam bebidas encorpadas, tal qual o café de Sumatra, bem como cafés com expectativa de pouco corpo, como o café de México, podem receber, igualmente, alta pontuação, mesmo que as intensidades de ambos se apresentem muito diferente.

Equilíbrio:

- Os atributos **Sabor, Finalização, Acidez e Corpo** da amostra acabam trabalhando em sinergia, complementando-se ou contrastando-se um do outro. Este efeito é denominado **Equilíbrio**.
- Portanto, uma boa pontuação deste atributo reflete o perfeito equilíbrio dos componentes do conjunto. Naturalmente, caso um café apresente uma acidez muito delicada, ou pouco corpo, por exemplo, isso pode implicar numa pontuação mais baixa do **Equilíbrio**.

Doçura:

- A **Doçura** refere-se ao agradável sabor doce, sendo sua percepção resultado da presença de determinados carboidratos. O oposto de doçura, neste contexto, é a adstringência ou sabores “verdes” e o amargor.
- Essa qualidade pode não ser diretamente percebida como em produtos que a empregam em grande quantidade, tais como refrigerantes, mas afeta diretamente outros atributos de sabor.
- Como referência, emprega-se uma solução de açúcar refinado a 0,5% m/v como limite mínimo do atributo **Doçura**.
- São concedidos dois (2) pontos para cada xícara que apresentar esse atributo, num máximo de 10 (dez) pontos para as 5 (cinco) xícaras.

Ausência de Defeitos:

- **Ausência de Defeitos** refere-se à ausência de interferência decorrente de defeitos na bebida, desde o momento em que se sorve o café até a sensação de **Finalização**, após expelir o líquido, refletindo “transparência” da bebida.
- Qualquer defeito desqualifica uma xícara, pois a avaliação deve refletir o que cada uma apresenta individualmente.
- 2 (dois) pontos são concedidos para cada xícara que demonstrar o atributo de **Ausência de Defeitos**, num total para 5 (cinco) xícaras.

Uniformidade:

- A **Uniformidade** refere-se à consistência de diferentes xícaras e amostras provadas.
- Se as xícaras tiverem sabores diferentes, o valor desse aspecto não deverá ser alto.
- Dois (2) pontos são atribuídos para cada xícara que mostrar esse atributo, com um máximo de 10 (dez) pontos se todas as 5 (cinco) xícaras estiverem iguais.

Resultado Global:

- O aspecto **Resultado Global** deve refletir total coerência em relação à avaliação feita pelo degustador de cada um dos atributos.
- Uma amostra com aspectos agradáveis muito pronunciados, mas que apresentem discrepâncias, pode receber um valor menor.
- Um café que demonstre perfeitamente suas características, refletindo um sabor original e particular de qualidade, certamente obterá uma alta pontuação.
- É nesse momento que os degustadores fazem suas avaliações pessoais.

Defeitos:

- Defeitos são sabores negativos ou pobres que depreciam a qualidade do café.
- São classificados em duas categorias, de acordo com sua intensidade: Defeito Leve (*Taint*) e Defeito Grave (*Fault*).
- Um Defeito Leve refere-se a um sabor desagradável menos intenso, atribuindo-se uma nota 2 (dois) em intensidade.
- Um Defeito Grave é devido a aspectos de sabor, também. Para uma amostra com características inaceitáveis, como muito adstringência, sabor de verde ou de fermentação indesejável, por exemplo, é concedido o valor 4(quatro) para a intensidade.
- O defeito deve ser primeiro classificado (se Leve ou Grave), recomendando-se descrever o tipo de problema, por exemplo se é fenólico ou “borracha”.



- Verifica-se em quantas xícaras se evidenciou defeito, que, uma vez encontradas, deve ter esse número anotado.
- A intensidade do defeito é registrada como 2 (dois) ou 4 (quatro).
- A pontuação dos defeitos é resultado da multiplicação do **número de xícaras defeituosas pela intensidade do(s) defeito(s)**, que deve ser subtraído do total.

RESULTADO FINAL

- Calcula-se, inicialmente, o **Resultado Total**, que é a soma das avaliações de cada atributo anotadas em cada canto superior direito, e que deve ser marcado no campo “**Resultado Total**”.
- O valor correspondente aos defeitos é, depois, subtraído do “**Resultado Total**”, obtendo-se, assim, o “**Resultado Final**”.
- A seguinte **Chave de Resultados** tem se mostrada eficiente na descrição da qualidade do café a partir do **Resultado Final** de sua avaliação sensorial.

Pontuação Total	Descrição Especial	Classificação
90-100	Exemplar	Specialty Rare (Especial Raro)
85 - 89,99 (Abaixo de 90)	Excelente	Specialty Origin (Especial Origin)
80 - 84,99 (Abaixo de 85)	Muito Bom	Premium
< 80 (Abaixo de 80)	Abaixo da Qualidade Specialty	Abaixo de Premium

SCAA. CUPPING PROTOCOLS





ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA

CNPJ 01.898.890/0001-63

Rua Ana Umbelina, 122 - Telefax: [035] 3334-1700
CEP 37.472-000 - Carmo de Minas - MG
Site: www.aprocam.com.br - E-mail: aprocam@aprocam.com.br

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DO CAFÉ DA SERRA DA MANTIQUEIRA

NORMA INTERNA – NI/01

Esta Norma Interna estabelece os procedimentos para operacionalização da avaliação sensorial dos produtos da Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira, para o cumprimento do estabelecido no Artigo 7º do Regulamento de Uso da Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira, referente à **Classificação do Café Quanto à Qualidade da Bebida**.

O produto da **Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira**, após ter laudo analítico que comprove a conformidade do mesmo em relação a **Classificação do Café Quanto ao Aspecto Físico**, segundo Artigo 6º do Regulamento de Uso da Indicação de Procedência, será submetido à avaliação sensorial, de acordo com o estabelecido a seguir:

1. O recebimento da (s) amostra (s) para análise sensorial será feito na sede da APROCAM, onde o portador (armazém) receberá um número de identificação da amostra. O número de registro será o mesmo seguindo a ordem para análise sensorial da (s) amostra (s) e constará no livro de registros de amostras, assim como as assinaturas do responsável pelo recebimento e pelo portador (armazém).
2. Toda (s) a (s) amostra (s) deverá (ao) ser enviada (s) diretamente pelos armazéns credenciados pela APROCAM;
3. Inicia-se o processo de análise sensorial da (s) amostra (s) quando esta for **REAL** e enviada pelo armazém credenciado pela APROCAM.
4. A amostra deverá conter 2 quilos para degustação. Aproximadamente 1 quilo será utilizado para degustações e emissão de laudos e também como contraprova arquivada na sede da APROCAM. Outro quilo será cadastrado no banco de dados da APROCAM para possíveis análises que possam resultar em melhoria no sistema de Indicação de Procedência.
5. Cada amostra será registrada em livro próprio, contendo todas as informações na Ficha de Solicitação de Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira;



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA

CNPJ 01.898.890/0001-63

Rua Ana Umbelina, 122

Telefax: (035) 3334-1700

CEP 37.472-000

Carmo de Minas - MG

Site: www.aprocam.com.br - E-mail: aprocam@aprocam.com.br

6. O Conselho Regulador enviará as amostras dos cafés para avaliação sensorial, devidamente lacradas e identificadas;
7. As análises sensoriais serão realizadas somente nos laboratórios de avaliação sensorial cadastrados pelo Conselho Regulador;
8. A Comissão de Degustação será composta por 05 (cinco) técnicos qualificados para a realização desta atividade. Integrarão a Comissão, preferencialmente, degustadores juizes da SCAA (Associação Americana de Café Especial) cujo Protocolo consta no Anexo III do Regulamento de Uso, ou outra metodologia de reconhecimento nacional e/ou internacional;
9. Os membros da Comissão de Degustação serão indicados/ratificados pelo Conselho Regulador da Indicação Geográfica do Café da Serra da Mantiqueira;
10. A Comissão será composta por degustadores credenciados pelo Conselho Regulador e terá um coordenador designado entre os seus componentes, ao qual competirá organizar as sessões de degustação, bem como documentar os resultados das mesmas;
11. Cada sessão de degustação, convocada pelo Diretor do Conselho Regulador poderá avaliar até o máximo de 20 (vinte) amostras. Cada amostra, aberta na presença da Comissão, será identificada por um código diferente, ou seja, a análise sensorial será realizada a cegas, não constando na amostra, o nome do produtor e da propriedade;
12. Cada degustador realizará, individualmente, a avaliação organoléptica das amostras de cada sessão. Suas anotações serão registradas na **Ficha de Avaliação Sensorial** na qual constarão todas as informações sobre o produto;
13. Após a degustação do conjunto de amostras de cada sessão, os degustadores se reunirão e apresentarão suas impressões sobre cada produto avaliado, bem como os elementos que justificam a recomendação ou não do produto para receber o selo da **Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira**. A Comissão buscará uma posição consensual para a aprovação ou não de cada produto. No caso de não haver consenso haverá votação, sendo necessário no mínimo 66% (sessenta e seis por cento) de votos favoráveis para o café ser aprovado;
14. Concluindo a sessão de degustação, o coordenador elaborará uma Ata, devidamente registrada em Livro de Atas e assinada pelos membros da Comissão, onde serão registrados os produtos aprovados e os produtos não aprovados para receber o selo da **Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira**. Para os produtos não aprovados será obrigatório o registro em Ata dos motivos técnicos que justificam a não



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA

CNPJ 01.898.890/0001-63



Rua Ana Umbelina, 122 - Telefax: (035) 3334-1700
CEP 37.472-000 - Carmo de Minas - MG
Site: www.aprocam.com.br - E-mail: aprocam@aprocam.com.br

aprovação de cada um deles. Sempre que oportuno, deverão constar em Ata observações diversas sobre as características observadas nos produtos avaliados visando orientar as políticas de controle de qualidade a serem implementadas pelo Conselho Regulador, bem como para orientar os produtores inscritos na **Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira** no direcionamento a ser dado à produção em busca de melhoria constante nos padrões de qualidade dos cafés.

15. Constituem motivos para não aprovação de um produto para receber a **Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira**, os seguintes:
 - Produto apresentando defeitos conforme enunciado no Regulamento de Uso, Artigo 6º - Classificação do Café Quanto ao Aspecto Físico;
 - Produtos que não estiverem em conformidade com o Artigo 7º - Classificação do Café Quanto à Qualidade da Bebida do Regulamento de Uso;
16. Os resultados da avaliação serão comunicados aos Associados pelo Conselho Regulador. No caso de não aprovação, os motivos serão apresentados ao Associado. Neste caso, o Associado poderá requerer nova avaliação sensorial para o produto, a qual será realizada pela Comissão de Degustação. Se nesta segunda avaliação o produto não for aprovado, o Associado solicitante perderá o direito de pleitear o selo da **Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira**;
17. Para os produtos aprovados e que tenham igualmente atendido aos demais requisitos definidos no Regulamento de Uso, será fornecido o **Selo de Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira pelo Conselho Regulador**.

Carmo de Minas, 18 de janeiro de 2010.

Diretor do Conselho Regulador de Indicação Geográfica



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA

CNPJ 01.898.890/0001-63

Rua Ana Umbelina, 122 - Telefax: [035] 3334-1700
CEP 37.472-000 - Carmo de Minas - MG
Site: www.aprocam.com.br - E-mail: aprocam@aprocam.com.br

INDICAÇÃO DE PROCEDENCIA DO CAFÉ DA SERRA DA MANTIQUEIRA

NORMA INTERNA - NI/02

PROCESSO DE INSCRIÇÃO, CONTROLE E UTILIZAÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DO CAFÉ DA SERRA DA MANTIQUEIRA

O Conselho Regulador da Indicação Geográfica do Café da Serra da Mantiqueira, da Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira, de acordo com as competências atribuídas no Artigo 26º do Regimento Interno da **Indicação Geográfica do Café da Serra da Mantiqueira**, estabelece a seguinte Norma Interna para inscrição, controle e utilização do Selo de **Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira**:

1. Do Registro de Inscrição:

- 1.1. A propriedade produtora de café deverá enviar ao Conselho Regulador, para solicitar a Indicação Geográfica, juntamente com a Ficha de Solicitação de Inscrição, os seguintes documentos:
 - a) Escritura da propriedade produtora de café, comprovando que a mesma se encontra na área demarcada pela Indicação Geográfica;
 - b) Cópia do RG e CPF;
 - c) Cópia de Inscrição de Produtor Rural;
 - d) Dados da lavoura: altitude dos talhões, quantidade de hectares em produção, etc.
- 1.2. Estando a documentação adequada conforme citação acima, o Conselho Regulador emite documento para pagamento da contribuição de inscrição, estipulada pelo Grupo Gestor, que terá validade por um ano.
- 1.3. Ao findar o período de um ano, o produtor deverá renovar sua inscrição através da atualização dos documentos descritos no item 1.1 e do pagamento da taxa de renovação.
- 1.4. Findo prazo para renovação da inscrição e o produtor não a efetivando junto ao Conselho Regulador, a propriedade será excluída do processo de Indicação Geográfica, devendo imediatamente interromper a utilização do uso da Indicação Geográfica.



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA

CNPJ 01.898.890/0001-63

Rua Ana Umbelina, 122

Telefax: [035] 3334-1700

CEP 37.472-000

Carmo de Minas - MG

Site: www.aprocam.com.br - E-mail: aprocam@aprocam.com.br

2. Do Controle:

O Conselho Regulador realizará o controle do cumprimento dos termos do Regulamento de Uso quanto ao Sistema de Produção e Colheita, estando de acordo com o estabelecido no Regulamento de Uso, está a propriedade apta a receber o Selo de **Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira**.

2.1. Das condições para obtenção do Selo de Indicação Geográfica:

É necessária a apresentação do Comprovante de Certificação da Propriedade Cafeeira segundo seu código de conduta. As principais entidades certificadoras que atuam na cafeicultura atualmente são: BSCA, EUREPGAP, UTZ KAPEH, RAINSFORREST ALIANCE, FLO (Fair Trade), CERTIFICA MINAS e as orgânicas IBD, BCS e JAS, ou outras com reconhecimento nacional e/ou internacional, observando as seguintes exigências:

1. Rastreabilidade: é o processo que garante a origem do café adquirido por uma torrefadora ou pelo consumidor final. O produtor será responsável pela rastreabilidade desde a lavoura até a entrega do café na cooperativa ou armazém credenciado pela APROCAM. A comprovação da origem deve ser feita através de fichas de controle de cada uma das etapas do processo. Um mesmo lote pode ter origem em mais de uma lavoura, desde que seja comprovada a rastreabilidade de todas as origens.

2. Segurança alimentar: o produtor deverá estar atento quanto ao período de carência de defensivos e o início da colheita. Recomenda-se que siga corretamente a bula/rótulo do produto e a data de aplicação do defensivo para definir o início da colheita, começar pela lavoura que já está liberada de algum resíduo do produto. Antes de um lote de café ser vendido para exportação, deve ser feita a consulta da lista de defensivos banidos ou restritos para o país de destino, assim como deve ser feita anualmente a análise de resíduos de defensivos para a identificação do LMR (limite máximo de resíduos).

3. Conformidades sociais e trabalhistas: todas as conformidades trabalhistas devem estar de acordo com as leis nacionais do Ministério do Trabalho e Emprego e as NR (Normas Regulamentares) e NRR (Normas Regulamentares Rurais Brasileiras).

4. Conformidades ambientais: para as conformidades ambientais a utilização e descarte da água, utilização de energia, descarte de resíduos e utilização de lenha deve ser feita de maneira adequada e com respeito ao meio ambiente.



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA

CNPJ 01.898.890/0001-63



Rua Ana Umbelina, 122

Telefax: (035) 3334-1700

CEP 37.472-000

Carmo de Minas - MG

Site: www.aprocam.com.br - E-mail: aprocam@aprocam.com.br

Necessário se faz que o produtor, ao se inscrever, declare explicitamente que cumpre toda a legislação trabalhista, social e ambiental vigente no País. E que ele esteja ciente que o Conselho Regulador poderá a qualquer tempo promover uma auditoria interna, ou seja, realizada pelo próprio Conselho Regulador ou contratar uma auditoria de terceira parte para verificação destes itens.

Não estando cumpridos todos os termos do Regulamento de Uso, a propriedade não poderá requerer o Selo da Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira, somente podendo requerer na próxima safra mediante renovação da inscrição.

3. Da Utilização:

- 3.1 Atendendo as especificações estabelecidas no Regulamento de Uso, o produtor efetuará o pagamento da contribuição estipulada pelo Grupo Gestor, podendo assim fazer a Solicitação do Selo de Indicação de Procedência ao Conselho Regulador.
- 3.2 Após a conferência da documentação, o Conselho Regulador emite autorização para utilização do Selo de Indicação de Procedência, com o número de ordem da Indicação de Procedência com 06 (seis) dígitos, sendo que os 03 (três) primeiros dígitos identificam a propriedade e os 03 (três) seguintes o número do lote de café.
- 3.3 O produtor deve informar ao Conselho Regulador a venda do (s) lote (s) com Selo de Indicação de Procedência e demais dados necessários para a correta rastreabilidade do produto.
- 3.4 O Selo de Indicação de Procedência terá validade somente para o ano safra.
- 3.5 Os casos omissos nesta Norma Interna serão resolvidos pelo Conselho Regulador de Indicação Geográfica do Café da Serra da Mantiqueira.

Carmo de Minas, 18 de janeiro de 2010.

Diretor do Conselho Regulador de Indicação Geográfica



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA

CNPJ 01.898.890/0001-63

Rua Ana Umbelina, 122 - Telefax: (035) 3334-1700
CEP 37.472-000 - Carmo de Minas - MG
Site: www.aprocam.com.br - E-mail: aprocam@aprocam.com.br

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DO CAFÉ DA SERRA DA MANTIQUEIRA
SOLICITAÇÃO DE INSCRIÇÃO PARA OBTENÇÃO DO SELO DE INDICAÇÃO DE
PROCEDENCIA

NORMA INTERNA - NI/02

PRODUTOR:

PROPRIEDADE:

ENDEREÇO:

CIDADE: ESTADO:

TELEFONE: FAX:

CPF: PR:

O Produtor supra citado vem, através desta, solicitar a Inscrição na Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira.

Para tanto anexa a documentação exigida pela Norma Interna correspondente e se compromete em atender as exigências do Regulamento de Uso da Indicação de Procedência.

Carmo de Minas, de de 20.....

.....
Assinatura do Produtor

Solicitação aprovada pelo Conselho Regulador em...../...../.....

.....
Assinatura do Diretor do Conselho Regulador



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉ DA MANTIQUEIRA

CNPJ 01.898.890/0001-63



Rua Ana Umbelina, 122 - Telefax: [035] 3334-1700
CEP 37.472-000 - Carmo de Minas - MG
Site: www.aprocam.com.br - E-mail: aprocam@aprocam.com.br

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DO CAFÉ DA SERRA DA MANTIQUEIRA

AUTORIZAÇÃO PARA USO DO SELO DE INDICAÇÃO DE PROCEDENCIA

NORMA INTERNA - NI/02

PRODUTOR:

PROPRIEDADE:

ENDEREÇO:

CIDADE: ESTADO:

TELEFONE: FAX:

CPF: PR:

LOTE: Nº SACAS:

NUMERAÇÃO DOS SELOS:

O Conselho Regulador da Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira, dentro de suas atribuições concede ao Produtor supra identificado, o direito de utilizar o Selo de Indicação de Procedência do Café da Serra da Mantiqueira no Lote de café acima descrito.

Carmo de Minas, de de 20.....

.....
Assinatura do Diretor do Conselho Regulador