

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “BAILIQUE” PARA O AÇAÍ

Associação das Comunidades Tradicionais do Bailique (ACTB)
Atualizado em 15 de outubro de 2024

Amapá – Brasil

2022. Associação das Comunidades Tradicionais do Bailique.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

Associação das Comunidades Tradicionais do Bailique

Passarela Rio Marinho, 661, Vila Progresso - Macapá, Amapá.

CEP: 68.913-000 - CNPJ: 22.533.036/0001-73

Telefone: (96) 3251-9248/98102-9020/98803-5769

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "BAILIQUE" PARA O AÇAÍ

Art. 1º - Do Objeto do Documento

Este Caderno de Especificações Técnicas refere-se ao controle da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e tem por objetivo fixar as condições de uso do signo distintivo gráfico do tipo misto, com o fim de regular as condições de uso pelos produtores e estabelecer normas para a obtenção e utilização do nome geográfico referente ao produto açaí, produzido no Arquipélago do Bailique, o qual compreende as ilhas de Bailique, Brigue, Curuá, Faustino, Franco, Terra Grande, Marinheiro e Parazinho.

Art. 2º - Da Descrição do Produto da Indicação de Procedência "BAILIQUE"

O produto da Indicação de Procedência "BAILIQUE" é o Açaí, fruto produzido por meio do processo de extrativismo e manejado em palmeiras características das várzeas e margens dos rios amazônicos. O fruto pequeno cuja polpa faz um suco delicioso e nutritivo é o atrativo principal da região, base da alimentação local e fundamental para a garantia da segurança alimentar do Bailique, além de protagonista do primeiro certificado FSC para Serviços Ecossistêmicos do Brasil.

Art. 3º - Da Descrição das Qualidades ou Características do Produto da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí

O açaí do Bailique possui coloração roxa intensa, além de um sabor levemente adocicado. Além disso, o fruto se destaca por seu aroma marcante e sua consistência de média a grossa (12% e 14%, respectivamente, de sólido).

Art. 4º - Do Substituto Processual da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí

A Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí tem como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Associação das Comunidades Tradicionais do Bailique, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o INPI. A referida Associação, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, estabelecida na Passarela Rio Marinheiro, 661, Vila Progresso - Macapá, Amapá - CEP: 68.913-000, inscrita no CNPJ nº 22.533.036/0001-73. É de responsabilidade da Associação, na qualidade de substituto processual da indicação geográfica junto ao INPI, manter banco de dados gerais de informações dos processos produtivos de açaí reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações de outros processos

do açaí, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas cria-se o Conselho Regulador da Associação das Comunidades Tradicionais do Bailique, cujas funções, atribuições e funcionamento estão descritas neste caderno.

Art. 5º - Dos Objetivos da Entidade Representativa dos Produtores

No desenvolvimento de suas atividades, a Associação, entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva do Açaí da sua área de abrangência e representar os interesses dos produtores do Açaí do Bailique. A Associação tem por finalidade:

- A. Garantir a execução do Protocolo Comunitário do Bailique;
- B. Promover o desenvolvimento comunitário econômico e social, o combate à pobreza bem como a defesa, a prevenção e a conservação do meio ambiente e o desenvolvimento sustentável;
- C. Garantir a proteção dos recursos da biodiversidade e dos conhecimentos tradicionais associados, bem como a justa e equitativa repartição de benefícios (ABS) decorrente de seu uso;
- D. Garantir que a gestão do território se dê em respeito aos direitos das comunidades tradicionais;
- E. Garantir que as medidas legislativas e administrativas que impactem as comunidades apenas se deem mediante o consentimento livre, prévio e informado, da forma como garante a Convenção 169 da OIT;
- F. Buscar o apoio de políticas e incentivos que possam promover a agricultura familiar, o extrativismo, a apicultura, a piscicultura, a pesca artesanal e outras oportunidades que possam melhorar a qualidade de vida das comunidades tradicionais;
- G. Representar os interesses das comunidades tradicionais do Bailique junto aos poderes Governamentais, ao Judiciário, ao Legislativo e as entidades e demais seguimentos da sociedade civil organizada;
- H. Realizar seminários, reuniões, mutirões, capacitações e a execução direta de projetos, programas e planos de ação por meio de doação de recursos físicos, humanos e financeiros ou prestação de serviços intermediários com o apoio de outras organizações públicas ou privadas que atuem nas áreas fins;
- I. Estabelecer contratos e convênios com órgãos governamentais, instituições congêneres e as demais da sociedade civil, em caráter nacional e estrangeiro, para a promoção dos direitos das comunidades tradicionais;

- J. Contratar técnicos, profissionais e demais servidores para atividades que se realizem com o propósito de atingir as finalidades estabelecidas nestes Estatuto;
- K. Desenvolver ações que disponham ao consumidor produtos com garantia de procedência e qualidade por meio de registros, como a Indicação Geográfica, entre outras certificações de natureza diversas;
- L. Preservar, disseminar, proteger a Indicação Geográfica do Açaí e prestar outros serviços relacionados, sendo responsável pela defesa de produtos registrados, sua qualidade e procedência;
- M. Estabelecer o Caderno de Especificações Técnicas e organizar estrutura de controle para a autorregulação da Indicação Geográfica;
- N. Preservar e proteger a Indicação Geográfica do Bailique para o Açaí;
- O. Instituir, promover, gerir, divulgar e proteger seus bens materiais, imateriais, intelectuais, industriais, quando reconhecidos, concedidos ou deferidos, tais como: patentes, softwares, desenhos industriais, indicação geográfica (denominação de origem e ou indicação de procedência), marcas coletivas ou marcas de certificação, outras certificações ou reconhecimentos que venham a ser criados.

Art. 6º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí

Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí todos os produtores estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, obedecendo ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições aprovadas pelo Conselho Regulador.

Art. 7º - Da Delimitação da Área de Produção

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí compreende o território do Arquipélago do Bailique, o qual compreende 8 (oito) ilhas, quais sejam Bailique, Brigue, Curuá, Faustino, Franco, Igarapé do Meio, Marinheiro e Parazinho.

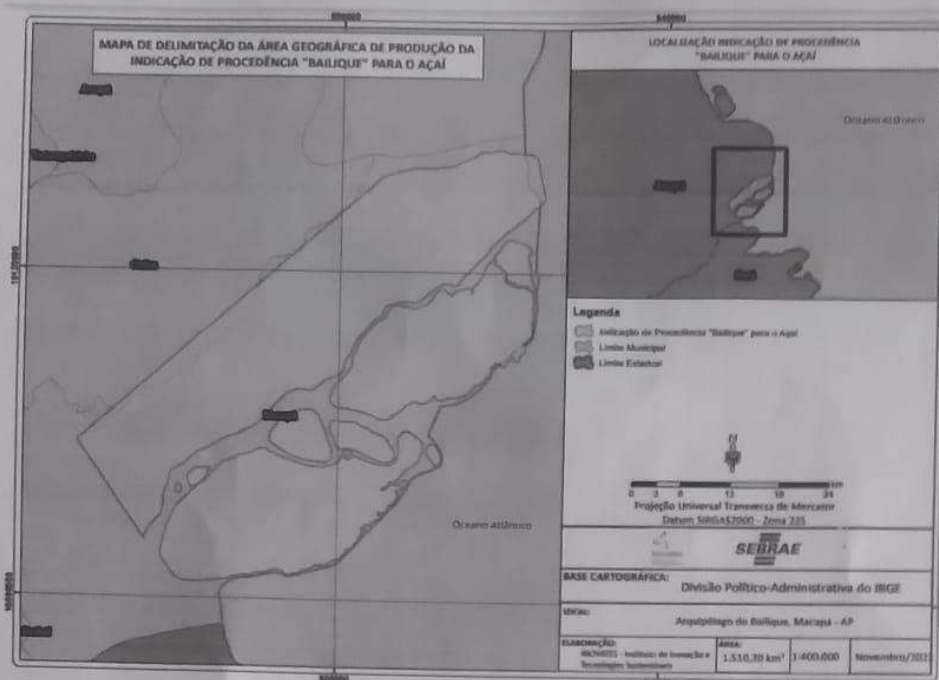


Figura 01 – Área Geográfica de produção delimitada para a Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí.

Parágrafo Único: Passam a valer as coordenadas geográficas geométricas da área de produção, somente a parcela ou sua totalidade compreendida dentro do perímetro definido nesta delimitação geográfica, e que preserve nas características do imóvel e a aptidão artesanal concernente à produção do açaí no referido sistema.

Art. 8º - Das Condições para Aprovação da Utilização da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de açaí cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica delimitada de produção (conforme art. 6º) e que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 9º - Das Condições específicas para Uso da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí

- I. Os produtores associados e não associados da Associação das Comunidades Tradicionais do Bailique somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Caderno de Especificações Técnicas da

Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí. As condições específicas para o uso são:

- A. Estar em dia, junto ao Conselho Regulador da IG, com suas informações cadastrais e demais itens discriminados neste Caderno de Especificações Técnicas;
- B. A Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição normativa ou gráfica;
- C. Os usuários da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí não poderão solicitar o registro, em nenhum país ou instituição internacional, de um signo idêntico ou semelhante, ou que de qualquer forma possa induzir a erro, confusão ou aproveitamento da fama e reputação da IG, com exceção da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, que, dentro das possibilidades e interesses de mercado, solicitará o registro da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;
- D. Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro aos consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;
- E. A Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 5º, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sublicenças a terceiros;
- F. Os usuários da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da IP, desde que com o consentimento da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI;
- G. A pessoa jurídica só poderá utilizar a representação gráfica e figurativa da IP se obtiver a aprovação de seu uso perante o Conselho Regulador da Associação;
- H. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí procederá às auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG;
- I. O usuário da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí deverá apresentar Termo de Compromisso da IG pelo Conselho Regulador, de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;
- J. Os usuários da IG deverão pagar o valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica. Este valor dos custos será destinada ao fomento, sustentabilidade e gestão da IG;
- K. O produtor deverá assinar um termo de responsabilidade socioambiental que atesta que sua propriedade cumpre com as leis trabalhistas e ambientais

vigentes no país, conforme modelo disponibilizado pelo Conselho Regulador da Associação.

- L. O produtor deverá assinar um termo garantindo que adotou as boas práticas de produção definidas pelo Conselho Regulador, assim como as indústrias beneficiadoras deverão assinar um termo que assegura a adoção das boas práticas de fabricação do Açaí do Bailique.
- M. O produtor deverá se credenciar junto à Associação para fins de gestão, controle e rastreabilidade;
- N. Para receber o selo da IG, o açaí deverá seguir os seguintes parâmetros:
 - 1. Os açaizais deverão possuir a genética intrínseca da região;
 - 2. O açaí somente poderá ser colhido maduro, sendo de responsabilidade do produtor a comunicação da intenção de colheita ao Conselho Regulador;
 - 3. Em todas as etapas de produção do Açaí do Bailique devem ser observadas as questões sanitárias exigidas conforme a legislação vigente;
 - 4. Apenas poderão comercializar o Açaí do Bailique com o selo da Indicação Geográfica os produtores que estejam capacitados nas Boas Práticas Agrícolas;
 - 5. Da mesma forma, somente poderão beneficiar o Açaí do Bailique com o selo da Indicação Geográfica os beneficiadores que estejam capacitados nas Boas Práticas de Fabricação;
 - 6. O Conselho Regulador fará análises sensoriais aleatórias do produto final.
 - 7. A forma de apresentação para a comercialização do açaí do Bailique deve ser em embalagens que permitam a conservação adequada e a qualidade do fruto, devendo ser previamente aprovadas pelo Conselho Regulador;
 - 8. O açaí in natura deve ser acondicionado em local arejado e protegido e os frutos deverão ser mantidos resfriados até o local de beneficiamento;
 - 9. O açaí beneficiado deverá ser mantido resfriado, de acordo com as regras de BPF;
 - 10. Para análise de conformidades, o Conselho Regulador pode utilizar subsidiariamente os controles já existentes na Certificação FSC®.

Art. 10 – Da Descrição do Processo de Produção e Processamento do Açaí

O Açaí do Bailique é nativo da região amazônica, sendo obtido de duas formas: pelo extrativismo e pelo manejo.

O processo de Produção do Açaí pelo extrativismo divide-se em:

- I. Identificação da segurança do local;
- II. Identificação da maturação do fruto;

- III. Colheita;
- IV. Transporte;
- V. Comércio do fruto;
- VI. Beneficiamento.

Enquanto isso, o processo de Produção do Açaí manejado é composto por:

- I. Preparo das mudas e remanejamento de mudas nativas;
- II. Limpeza da área;
- III. Plantio;
- IV. Colheita;
- V. Transporte;
- VI. Comércio do fruto;
- VII. Beneficiamento.

O processo de beneficiamento do açaí para comércio interno é comum, sendo sistematizado, basicamente, nas etapas de:

- I. Recepção dos frutos;

Os frutos devem ser recebidos em local limpo, livre de substâncias tóxicas e arejado. Não se deve ultrapassar 24h desde a colheita até o recebimento da indústria, considerando a perecibilidade do açaí.

- II. Catação (separação de impurezas);

Para a garantia da qualidade do açaí, é feita a seleção dos frutos, separando os frutos verdes, estragados e os possíveis materiais estranhos encontrados.

- III. Lavagem/sanitização;

Após feita a devida separação dos frutos, estes são encaminhados para a lavagem e sanitização a fim de que seja dado início a limpeza e controle químico desses.

- IV. Tratamento térmico;

Os frutos são imersos em um tambor de branqueamento, por segundos, em água quente de 80 a 90°C. O objetivo é a redução da contaminação microbiana e inativação de eventuais protozoários.

- V. Despulpamento;

A polpa é extraída e coletada por fricção, com a adição de água para garantir a sua consistência. Deve-se ter atenção na garantia de potabilidade da água adicionada.

VI. Embalagem;

A polpa é envasada em embalagens adequadas à conservação do açaí, selada e rotulada, conforme as exigências da legislação.

VII. Congelamento;

A polpa é mantida congelada até o momento do consumo, devendo ser conservada em temperatura de -8°C a -10°C.

VIII. Comercialização.

Saída dos produtos para a comercialização, obedecendo os critérios fundamentais de conservação da polpa.

O processo de beneficiamento do açaí para exportação é sistematizado, basicamente, nas etapas de:

IX. Recepção dos frutos;

Os frutos devem ser recebidos em local limpo, livre de substâncias tóxicas e arejado. Não se deve ultrapassar 24h desde a colheita até o recebimento da indústria, considerando a perecibilidade do açaí.

X. Catação (separação de impurezas);

Para a garantia da qualidade do açaí, é feita a seleção dos frutos, separando os frutos verdes, estragados e os possíveis materiais estranhos encontrados.

XI. Lavagem/sanitização;

Após feita a devida separação dos frutos, estes são encaminhados para a lavagem e sanitização a fim de que seja dado início a limpeza e controle químico desses.

XII. Tratamento térmico;

Os frutos são imersos em um tambor de branqueamento, por segundos, em água quente de 80 a 90°C. O objetivo é a redução da contaminação microbiana e inativação de eventuais protozoários.

XIII. Despolpamento;

A polpa é extraída e coletada por fricção, com a adição de água para garantir a sua consistência. Deve-se ter atenção na garantia de potabilidade da água adicionada.

XIV. Pasteurização;

No tanque de padronização em agitação realizar a padronização da polpa verificando se os sólidos atingiram o percentual conforme o produto do dia e em seguida realizar a dosagem de ácido cítrico para acidificação da polpa.

Periodicamente ao longo do dia deverá ser retirada amostras do produto no tanque de homogeneização para se refazer a análise de sólidos totais, bem como, de pH, de modo a corrigir os parâmetros sempre que necessários. O ácido cítrico deverá ser corrigido sempre que a polpa atingir pH acima de 4,5.

XV. Embalagem;

A polpa é envasada em embalagens adequadas à conservação do açaí, selada e rotulada, conforme as exigências da legislação.

XVI. Detecção de metais;

Após o envase a polpa passa pelo equipamento de detecção de metal para avaliação do nível e/ou se existe ou não metais que estejam dentro dos padrões para atender o processo de exportação.

XVII. Congelamento;

A polpa é mantida congelada até o momento do consumo, devendo ser conservada em temperatura de -8°C a -10°C.

XVIII. Comercialização.

Saída dos produtos para a comercialização, obedecendo os critérios fundamentais de conservação da polpa.

Art. 11 - Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí

A Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários, pré-definidos pela maioria de associados votantes, em coro de assembleia constituída e votada especificamente na Associação. O Conselho Regulador da Indicação Geográfica será composto por pelo menos 5 (cinco) membros, sendo estes 51% produtores de açaí eleitos na Assembleia Geral e os demais membros representantes de

instituições parceiras, formalmente convidados pela ACTB a fazerem parte do Conselho Regulador.

- I. Os membros deverão receber instruções sobre o regimento previsto no estatuto da Associação, ficando estes a par de seus respectivos deveres e direitos como tais conselheiros;
- II. Cabem aos demais conselheiros membros, a advertência, notificação e ou exclusão pela maioria dos votos do colegiado, quando for o caso, de membros que por algum motivo não cumprirem com os respectivos papéis, ou que por ordem de estatuto, fugirem dos princípios aqui estabelecidos;
- III. Os conselheiros serão responsáveis pela formulação, edição e aperfeiçoamento do plano de controle da IP, sendo este aprovado pela assembleia da Associação;
- IV. Caberá ao colegiado, supervisionar constantemente com produção de provas materiais, que evidenciam o descumprimento dos artigos e normas aqui previstos, que resultem em descredenciamento de instituições e/ou produtores autorizados;
- V. Compete ao Conselho Regulador da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto social da Associação suas atribuições e competências.

Art. 12 - Das Obrigações do Conselho Regulador

- I. Promover na cadeia produtiva da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí, as Boas Práticas Agrícolas (BPA);
- II. Estimular a sustentabilidade da área geográfica delimitada, por meio da preservação e conservação ambiental;
- III. Estimular o agroturismo, a valorização da cultura regional e do "saber fazer local";
- IV. Zelar pelo produto da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí, até a efetiva entrega do mesmo.

Art. 13 - Dos Registros

O Conselho Regulador manterá atualizado, o registro cadastral relativo ao:

- I. Cadastro atualizado dos produtores rurais Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí;
- II. Cadastro atualizado das propriedades, de área de produção e capacidade produtiva dos plantios, durante a vigência da autorização do produtor;
- III. Demais medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador estarão expostas em plano de controle elaborado pelo órgão social supracitado.

Parágrafo Único: Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos por meio do Plano de Controle pelo Conselho Regulador, ficando a edição das mesmas registradas.

Art. 14 - Dos Controles de Produção e Supervisão

Serão objeto de controle por parte do Conselho Regulador, a declaração da quantidade de colheita na safra e a declaração de produtos processados. O Conselho Regulador estabelecerá outros controles relativos a manejos e operações nas propriedades, no sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos da IP e o cumprimento desta normativa. Tais controles serão atribuídos desde a colheita até as operações de pós-colheita, armazenamento, transporte e possível beneficiamento do produto, de forma a assegurar a rastreabilidade e autenticidade dos produtos protegidos pela IP como os elementos abaixo relacionados:

- I. Quantificação e cadastros de lotes produzidos (rastreabilidade);
- II. Do sistema de auditoria extemporânea nos produtores;
- III. Da rastreabilidade e publicação dos dados;
- IV. Da divulgação e merchandising de produtos da IP;
- V. Produzir contraprovas que preservem as garantias e qualidades do produto certificado.

Parágrafo Único: O Conselho Regulador, conforme necessidade, emitirá cartilha com linguagem objetiva e supervisionará todo material didático concernente, qual seja, as adequações, obrigações, direitos e deveres, as quais servirão de efetivo esclarecimento ao produtor a ser autorizado, após o devido cadastro aprovado, ainda durante no processo de avaliação.

Art. 15 - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí pelas pessoas referidas no Artigo 5º:

- I. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da Associação;
- II. A paralisação das atividades de produção mediante comunicação do produtor à Associação ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III. O descumprimento das normas do presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí.

Art. 16 - Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território

delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Associação das Comunidades Tradicionais do Bailique está assim definida:



Figura 02 - Representação gráfica da IG a ser aplicada para os padrões de comercialização do açaí.

Art. 17 - Das Sanções Previstas Quanto à Utilização da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí

O beneficiado pela presente Indicação de Procedência deverá zelar pelo uso do selo, caso descumpra tais definições, o mesmo estará sujeito à penalização oficial conforme estipulado pela Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Além das penalidades acima, o Conselho Regulador tomará medidas preventivas, caso identificar práticas consideradas como irregulares ou inadequadas que possam comprometer a idoneidade da presente IP ficando estipulado que:

- I. Na primeira infração, será o produtor ou instituição advertido por escrito;
- II. Na segunda infração, será suspenso da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí até a adequação das irregularidades, após constatadas pelo Conselho Regulador;
- III. O usuário responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí ou a terceiros;
- IV. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentam a Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí.

Parágrafo Único: Fica a critério do Conselho Regulador, através da deliberação do colegiado, o entendimento de atenuantes.

Art. 18 - Dos Custos de Controle da Indicação Geográfica

- I. O produtor ou entidade credenciada receberá a sua autorização do uso da IG, mediante a comprovação de pagamento do valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica;

- ii. O produtor receberá os selos da IG, mediante a comprovação de pagamento valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica correspondente ao volume de produção comercializada;
- iii. As entidades autorizadas ao uso da IG receberão o termo de conformidade que as tomarão aptas às atividades de comercialização e ou outras atividades correlacionadas à IG, mediante a comprovação de pagamento dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica. Este Termo será emitido após aprovação do conselho regulador.

Parágrafo Único: Outros valores de custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica serão adicionados em função da distância da área a ser certificada e auditada, o total da área a ser certificada e auditada e do volume da produção escoado, a descrição e critérios de cobranças serão definidos através de documento formal do Conselho Regulador desta IG.

Art. 19 - Da Rastreabilidade

Os produtos da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

- I. Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí no próprio produto e nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão "Indicação de Procedência", que será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279, conforme segue:



- II. Norma de rotulagem para o selo de controle nas sacarias, embalagens, rótulos, tags ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos, sejam sacarias, embalagens comuns e a vácuo ou outros modelos; em rótulos ou no romaneio

de controle do produto; ou através de tags, lacres e/ou adesivos, fixados no produto; bem como na documentação referente ao produto, como notas fiscais. O referido selo conterá os seguintes dizeres: Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí, bem como o número de controle ou sistema de QRCode a ser definido pelo Conselho Regulador, conforme segue:



000.000

Parágrafo Único: O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle. O selo será utilizado pela Associação das Comunidades Tradicionais do Bailique de acordo com o Manual de Utilização mediante as condições definidas pelo Conselho Regulador. 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 produtor inscrito na Indicação de Procedência "BAILIQUE". Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência "BAILIQUE" não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens "I" e "II" deste artigo. Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade do Açaí da Indicação de Procedência "BAILIQUE" serão, dentre outros, a verificação da autenticidade do selo do produto e a realização de visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

Art. 20 - Dos Casos Omissos do Presente Caderno de Especificações Técnicas.

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência "BAILIQUE" para o Açaí. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Associação das Comunidades Tradicionais do Bailique convocada para este fim.

Distrito do Bailique, Macapá - AP, 15 de outubro de 2024.



Geova de Oliveira Alves

Geova de Oliveira Alves
Presidente da ACTB

CARTÓRIO JUCÁ - Cartório do 1º Ofício de Notas e Registro de Imóveis / AP
RUA FRANCISCO ESTANISLAU DE ALMEIDA, 100 - JARDIM VILA VERDE, 68010-000 - MACAPÁ - AP

Reconheço, por semelhança, a firma de: Macapá, 04 de Novembro 2024
Qtd: 1 - GEOVA DE OLIVEIRA ALVES

, dou fé. Em Teste da verdade. L
Emol.: 4,77 TSNR: 0,00

ALESSANDRA PANTALEAO CRUZ - Escrevente
Selo: 00012409191051021803608

Consulte em extrajudicial.tjap.jus.br/consulta