



http://assinador.pscs.com.br/assinadordweb/autenticacao?chave1=_13qMjL-T55D0Dw2UAdL-w&chave2=K72jYVVD1IDmUwx_BDMXow
ASSINADO DIGITALMENTE POR: 02233596293-YAGO ARAUJO DE QUEIROZ

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “BRAGANÇA” PARA A FARINHA DE MANDIOCA

Augusto Corrêa-PA, Bragança-PA, Santa Luzia do Pará-PA, Tracuateua-PA e Viseu-PA
Brasil

Página 4 de 22



Certifico o Registro em 07/04/2021

Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059

Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS
CAETES - COOMAC

Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>
Chancela 52707737292302

07/04/2021



http://assinador.pscs.com.br/assinadordweb/autenticacao?chave1=13qMyL-T55D0Dw2UAdL-w&chave2=K72jYVYD1IDmUwx_BDMXow
ASSINADO DIGITALMENTE POR: 02233596293-YAGO ARAUJO DE QUEIROZ

2021. Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés – COOMAC

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:

COOMAC

Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés

Rodovia Bragança-Viseu, BR-308, Km 12, Comunidade do Cearazinho, nº 131, Zona Rural, Município de Bragança, Pará, Brasil, CEP 68.600-000. CNPJ nº 12.330.741/0001-10.

COOMAC – Diretoria:

Presidente

Paulo Roberto Pereira do Carmo

Vice-Presidente

Eldicionor Silva de Andrade

Secretário

Giovani Medeiros Martins

Diretor Financeiro

Cléia Borges de Oliveira

Presidente do Conselho Fiscal

Ronilson Reis de Jesus

Diretor do Conselho Regulador

Oscar Rivaldo Pereira

Instituições apoiadoras da IG BRAGANÇA para o produto FARINHA DE MANDIOCA:

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA/SFA/PA

Prefeitura Municipal de Augusto Corrêa

Prefeitura Municipal de Bragança

Prefeitura Municipal de Santa Luzia do Pará

Prefeitura Municipal de Tracuateua

Prefeitura Municipal de Viseu

Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará – EMATER-PARA

Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará – ADEPARA

Fórum Estadual de Indicações geográficas e Marcas Coletivas

APRESENTAÇÃO

Este documento constitui o Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “Bragança” para Farinha de Mandioca a ser utilizado nos municípios de Augusto Corrêa, Bragança, Santa

Página **5** de **22**



Certifico o Registro em 07/04/2021

Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059

Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS CAETES - COOMAC

Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>

Chancela 52707737292302

07/04/2021



Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu, estado do Pará, para normatizar as condições específicas de produção de farinha de mandioca, tendo em vista a garantia de sua Indicação de Procedência.

O presente caderno é composto de 41 artigos que deliberam sobre as condições de uso do signo distintivo da Indicação de Procedência “Bragança” para Farinha de Mandioca, estabelecendo, entre outras, normas referentes a: delimitação geográfica da Indicação de Procedência; condições gerais, condições específicas e proibições do uso da Indicação de Procedência; representação gráfica e figurativa; sistema de controle, produção, garantia de qualidade e rastreabilidade; procedimentos para qualificação das Casas de Farinha; e fluxograma de produção da farinha de mandioca.

A elaboração deste Caderno de Especificações Técnicas se deu a partir da consultoria técnica oferecida pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE/PA) e das Oficinas Temáticas realizadas pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará (EMATER-PARA), com o apoio de técnicos das Prefeituras Municipais de Augusto Corrêa, Bragança, Santa Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu, dos agricultores, através do Sindicatos dos Trabalhadores de Trabalhadoras Rurais dos municípios mencionados, e dos associados da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés (COOMAC).

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “BRAGANÇA” PARA A FARINHA DE MANDIOCA

CAPÍTULO I

DAS CONDIÇÕES DE USO DO SIGNO DISTINTIVO

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, além de regular as condições de uso pelos produtores e estabelecer normas e condições para a obtenção e utilização do nome geográfico referente ao produto farinha de mandioca produzida em casas de farinha na região delimitada e devidamente autorizadas pelo Conselho Regulador desta IP.

Art. 2º - Do Substituto Processual na Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca:

A Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca tem como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o INPI.

Art. 3º - Da Pessoa Jurídica Requerente da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca:

Página 6 de 22

07/04/2021



Certifico o Registro em 07/04/2021

Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059

Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS
CAETES - COOMAC

Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>

Chancela 52707737292302



A entidade requerente se denomina Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC, 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 Rodovia Bragança-Viseu, BR-308, Km 12, Comunidade do Cearazinho, nº 131, Zona Rural, Município de Bragança, Pará, Brasil, CEP 68.600-000, inscrita no CNPJ nº 12.330.741/0001-10. É de responsabilidade da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC, na qualidade de substituto processual no reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial, manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de farinha de mandioca reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações das unidades de produção de farinha de mandioca que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

Art. 4º - Dos Objetivos da Entidade Representativa dos Produtores:

No desenvolvimento de suas atividades a Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC, entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva da Farinha de Mandioca da Região de Bragança e representar os interesses dos produtores. A Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC tem por finalidade:

- a) Adquirir ou construir infraestrutura necessária para a produção de bens oriundos do extrativismo e da agricultura familiar.
- b) Disponibilizar equipamentos aos seus sócios.
- c) Realizar operações de repasse de créditos e operações de compra e venda de produtos oriundos da agricultura familiar e do extrativismo sustentável que possam atender as necessidades dos seus sócios.
- d) Melhorar e valorizar os produtos regionais.
- e) Prestar assistência técnica aos seus sócios.
- f) Dar orientação e capacitação aos seus sócios.
- g) Criar fundo rotativo para apoiar seus sócios ou cobrir qualquer eventualidade da cooperativa, desde que seja aprovado pelo Conselho Deliberativo.
- h) Estabelecer Caderno de Especificações Técnicas da Indicação Geográfica (IG), tipo Indicação de Procedência e/ou outras certificações e registros que venham a ser criadas para a Farinha da mandioca de Bragança, para a sua produção e comercialização, de acordo com a legislação vigente. Podendo estender-se a outros produtos de interesse coletivo que venham a ser registrados;



Certifico o Registro em 07/04/2021

Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059

Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS CAETES - COOMAC

Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>

Chancela 52707737292302

07/04/2021



- i) Definir e implementar os controles para monitoramento da IP “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca;

Art. 5º - Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca:

Segundo o estabelecido no Estatuto Social da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC, compete ao Conselho Regulador da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca o controle, manutenção, monitoramento e execução, observando as normas de padronização da produção da farinha de mandioca, bem como a gestão, a manutenção e a preservação da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca regulamentada.

I - O Conselho Regulador manterá atualizado o registro cadastral relativo a:

- a. Produtores autorizados para uso da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca;
- b. Emissão dos certificados e selos, desde que os produtores estejam em conformidade com o presente caderno.

II - Para exercício dos Controles, o Conselho Regulador:

- a. Deverá propor/elaborar um instrumento para que sejam feitas as análises dos produtos finais, visando identificar se os produtos seguem os padrões de qualidade normatizados no Capítulo II deste Caderno, assim, emitir o certificado e selos da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca aos produtores;
- b. Efetuará a coleta de amostras para análises laboratoriais;
- c. Realizará a RASTREABILIDADE prevista no art.14.

Parágrafo Único: Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através do Plano de Controle a ser elaborado pelo Conselho Regulador para assegurar a rastreabilidade dos produtos protegidos pela Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca.

Art. 6º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca:

Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca todos os produtores estabelecidos na área geográfica de produção, os quais deverão obedecer ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições da IG em vigor aprovadas pelo Conselho Regulador.





Parágrafo Único: São direitos e deveres dos Inscritos na Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca:

São Direitos:

- a) Fazer uso da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca;
- b) Participar de todos os eventos de promoção da IG;
- c) Usufruir dos benefícios resultantes das atividades da IG.

São Deveres:

- a) Zelar pela imagem da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca;
- b) Prestar as informações previstas neste Caderno de Especificações Técnicas e no plano de controle da IG;
- c) Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

Art. 7º - Do Suporte Técnico:

Na operacionalização do Caderno de Especificações Técnicas compete ao Conselho Regulador, a garantia, o controle, manutenção, monitoramento e execução da Indicação de Procedência “BRAGANÇA”, para a Farinha de Mandioca, observando as normas da produção da farinha de mandioca, tendo como atribuições e competências específicas:

- a) Elaborar e instituir o Regimento interno em observância ao Uso da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca;
- b) Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade da farinha de mandioca amparada pela Indicação de Procedência “BRAGANÇA”, nos termos definidos no caderno;
- c) Zelar pelo prestígio da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca no mercado, orientando a adoção de medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da IG;
- d) Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais definidos no caderno, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no regulamento próprio;
- e) Propor medidas para regular a produção da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca de forma harmônica com a demanda do mercado;
- f) Emitir os certificados de conformidade dos produtos amparados pela Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca, bem como o selo de controle;
- g) Elaborar relatório anual de atividades;
- h) Propor melhorias ao regulamento;

Página 9 de 22



Certifico o Registro em 07/04/2021

Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059

Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS CAETES - COOMAC

Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>

Chancela 52707737292302

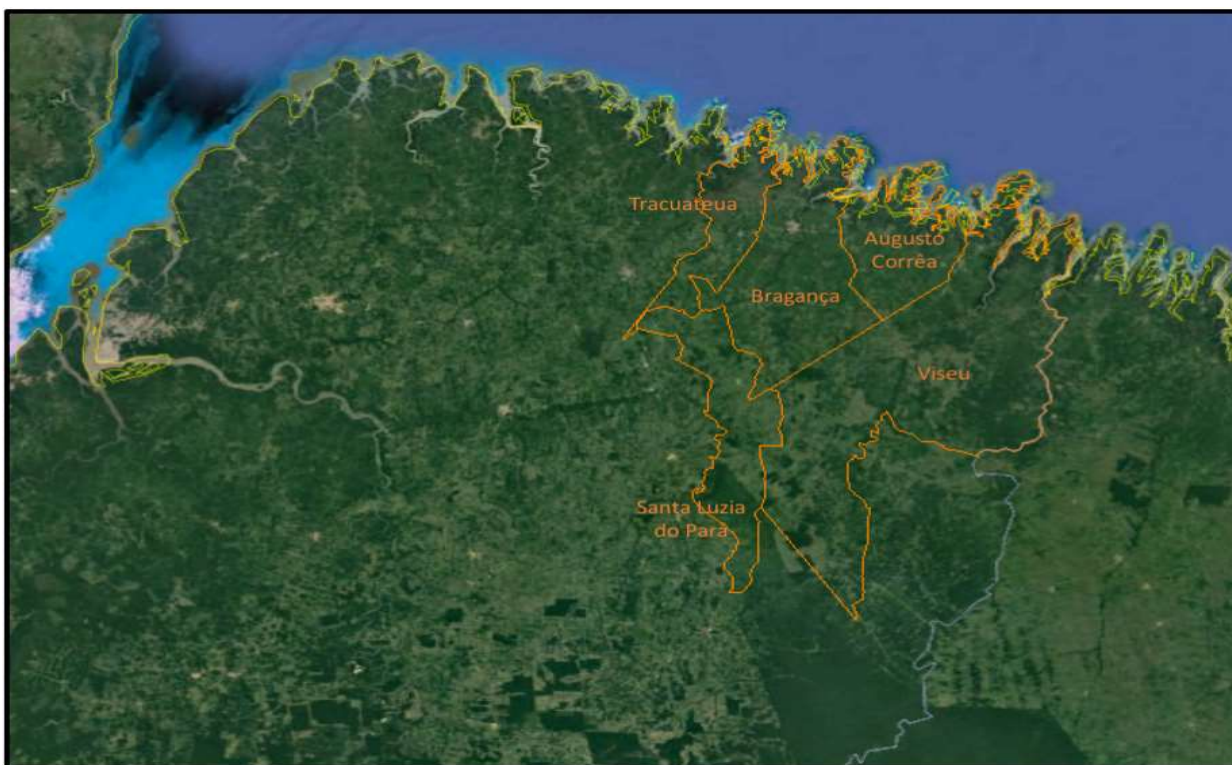
07/04/2021



- i) Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca;
- j) Controlar o uso corrente das normas de rotulagem estabelecidas para Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca, conforme definido no Caderno de Especificações Técnicas;
- k) Instituir uma comissão permanente ou comissão temporária para tratar de temas específicos de interesse da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca;
- l) Implantar as medidas de autocontrole, visando ao cumprimento do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca.

Art. 8º - Da Delimitação da Área Geográfica de Produção:

A área geográfica de produção da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca, obedecerá a delimitação geopolítica dos municípios de Augusto Corrêa-PA, Bragança-PA, Santa Luzia do Pará-PA, Tracuateua-PA e Viseu-PA, onde se concentra a atividade de produção deste tipo de farinha de mandioca reconhecida pelos mercados como Farinha de Bragança, conforme a imagem abaixo.



Art. 9º - Das Condições Gerais de Uso da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca:

07/04/2021



Certifico o Registro em 07/04/2021

Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059

Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS CAETES - COOMAC

Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>

Chancela 52707737292302



A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de farinha de mandioca cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica de produção e que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 10º - Das Condições Específicas para Uso da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca:

Os produtores associados e não associados da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca. As condições específicas para o uso são:

- I. A Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição nominativa ou gráfica;
- II. Os usuários da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca 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 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;
- III. A Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro os consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;
- IV. A Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 6º, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sublicenças a terceiros;
- V. Os usuários da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca 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;
- VI. A pessoa jurídica só poderá utilizar a representação gráfica e figurativa da IP se obtiver a aprovação de seu uso perante ao Conselho Regulador da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC;
- VII. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca procederá auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG a serem definidas pelo plano de controle da IG;





- VIII.** Os produtores devem apresentar Termo de Compromisso de que conhecem e cumprem integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sanitárias, sociais e trabalhistas;
- IX.** Os produtores e seus colaboradores deverão participar de capacitações técnicas visando a ampliação do conhecimento quanto aos aspectos ligados ao manejo cultural, controle de pragas e doenças, boas práticas de produção, dentre outros assuntos definidos pelo conselho regulador por meio do plano de controle da IG;
- X.** Para a seleção das áreas de cultivos deve ser respeitada a legislação vigente que define o uso e ocupação de solo. Nas Unidades de Conservação, a supressão da vegetação deve respeitar o seu plano de gestão. Considerando o tipo de solo da região, para implantação de mandiocais em áreas com declividade acima de 05% (cinco por cento), devem ser adotadas práticas conservacionistas e de preservação ambiental;
- XI.** Para o controle de pragas dos mandiocais devem ser utilizados métodos naturais e biológicos com o monitoramento e registros periódicos da incidência de pragas para fins de controle e erradicação das plantas atacadas visando eliminar as fontes de inócuo;
- XII.** Para o cultivo de mandioca na Região é obrigatório a realização de pousio (tempo de descanso da terra), escolher áreas que não alagam e que sejam livres do mal da maniva;
- XIII.** Para produção de farinha de mandioca de qualidade não é indicado colher a raiz no período compreendido entre os meses de janeiro a março para que o produto não tenha grau elevado de umidade (destorna);
- XIV.** O uso do fogo para a limpeza dos roçados (atividade tradicional dos produtores da região) deve respeitar a legislação vigente. Quando for fazer a queimada, o produtor deve contar com apoio de mais pessoas (no mínimo 04 pessoas) para monitorar o fogo até a sua extinção. O número de pessoas para o monitoramento deve ser planejado pelo produtor considerando o tamanho da roça, as condições climáticas e as características do solo;
- XV.** As variedades de mandioca utilizadas pelos agricultores devem ser aquelas que produzem raízes que atribuam a cor característica da farinha de mandioca de Bragança. Diferentes variedades de mandioca (mais de uma variedade) deverão ser plantadas concomitantemente na mesma área, havendo preferencialmente revezamento entre variedades de longos e variedades de ciclo curto. Dessa forma, reduz-se a chance de pragas destruírem expressivamente plantações e aumenta a oferta de raízes para a produção de farinha de mandioca ao longo do tempo.
- XVI.** O processo de elaboração da farinha de mandioca deve obedecer às etapas descritas no Capítulo II deste Caderno de Especificações Técnicas;
- XVII.** É vetado utilizar raízes que não sofreram a etapa de pubagem na produção da farinha de mandioca.



Certifico o Registro em 07/04/2021

Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059

Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS

CAETES - COOMAC

Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>

Chancela 52707737292302

07/04/2021



- XVIII. As unidades produtoras deverão cumprir as conformidades estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas no que se refere a sua adequação às normas da IG. As condições mínimas sanitárias de produção serão estabelecidas no Plano de Controle da IG;
- XIX. As farinhas de mandioca produzidas devem ser classificadas para serem comercializadas conforme a sua granulometria e formato. A classificação da farinha de mandioca será estabelecida no Plano de Controle da IG;

Art. 11 - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca:

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca pelas pessoas referidas no Artigo 6º:

- I. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC;
- II. A paralização das atividades de produção mediante comunicação do produtor à Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III. O descumprimento das normas do presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca, e no Plano de Controle, inclusive com as possíveis modificações que se realizem nos mesmos;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira (sanitária, ambiental, trabalhista e social) que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca.

Art. 12 - Da Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca:

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC, está assim definida:



http://assinador.pscs.com.br/assinadorweb/autenticacao?chave1=13qMyl-T55D0Dw2UAdL-w&chave2=K72jYVYD1IDmUwx_BDMXow
ASSINADO DIGITALMENTE POR: 02233596293-YAGO ARAUJO DE QUEIROZ



A imagem escolhida representa uma das etapas diferenciais do processo de fabricação da farinha de mandioca com Indicação de Procedência “BRAGANÇA”, que é o escaldamento. As cores escolhidas fazem referência ao verde das folhas de mandioca e o amarelo creme, característico da cor do produto. Além disso, as cinco estrelas fazem alusão à qualidade diferenciada da farinha de mandioca e aos cinco municípios que pertencem ao Território da IP “BRAGANÇA” para farinha de mandioca. Finalmente, observe-se acima do nome da IP, as ramas da árvore de mandioca e abaixo, as folhas e a raiz da mandioca.

Signo distintivo da IG a ser aplicada para os padrões de comercialização da farinha de mandioca de Bragança:

Art. 13 – Das Infrações e Sanções previstas quanto à utilização irregular da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca:

- I. São consideradas infrações:
 - a. O descumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos;
 - b. O descumprimento dos princípios da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca;
 - c. O descumprimento de qualquer artigo deste do Caderno de Especificações Técnicas.
- II. As infrações à Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca serão penalizadas com as seguintes sanções:
 - a. advertência por escrito;
 - b. multa;
 - c. suspensão temporária da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca;

§ 1º - Será suspensa automaticamente a aprovação de uso da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca, sem que este Detentor do Selo possa exigir qualquer indenização, isso sem prejuízo

Página 14 de 22



Certifico o Registro em 07/04/2021
Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059
Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS
CAETES - COOMAC
Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>
Chancela 52707737292302

07/04/2021



das ações cíveis e criminais cabíveis especialmente no tocante à concorrência desleal e à ofensa aos direitos do consumidor;

§ 2º - O Detentor do Selo responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca ou a terceiros;

§ 3º - Os instrumentos e a operacionalização dos procedimentos de verificação de infração à Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca serão definidos através de Norma Interna do Conselho Regulador.

Art. 14 - Da Rastreabilidade:

Os produtos da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

- a) Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão “Indicação de Procedência”, conforme segue:



O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279.

- b) Norma de rotulagem para o selo de controle nas embalagens, rótulos, tags ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos; em rótulos ou no romaneio de controle do produto; ou através de tags, lacres e/ou adesivos, fixados na embalagem do produto; bem como na documentação referente ao produto, como notas fiscais. O referido selo conterá os seguintes dizeres: Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca, bem como o número de controle, conforme segue:



O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle.

O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante cumprimento das normas estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada associado inscrito na Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca. Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “a” e “b” deste Artigo.

Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade da farinha de mandioca da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” serão:

- Selo de autenticidade do produto;
- Visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

Art. 15 - Dos Princípios da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca:

São princípios dos inscritos na Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca:

- a) o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente;
- b) a adoção de normas e orientações emanadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA para qualquer normativa não citada neste Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 16 - Do sistema de controle de produção, garantia de qualidade e rastreabilidade

I. Sistema de Controle:

O Sistema de Controle sobre o processo e a farinha de mandioca inscritos na Indicação de Procedência “BRAGANÇA” visa garantir a qualidade, bem como a rastreabilidade dos lotes no mercado. É uma estrutura fundamentada no cumprimento de padrões, no registro de informações para rastreamento e para garantia da qualidade dos processos.



Certifico o Registro em 07/04/2021

Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059

Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS CAETES - COOMAC

Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>

Chancela 52707737292302

07/04/2021



http://assinador.pscs.com.br/assinadorweb/autenticacao?chave1=13qMyl-T55D0Dw2UAdL-wcchave2=K72jYVYD1IDmUwx_BDMXow
ASSINADO DIGITALMENTE POR: 02233596293-YAGO ARAUJO DE QUEIROZ

II. Uso do Selo:

O Conselho Regulador da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca, somente permitirá o uso do Selo aos lotes de produto quando e somente estiverem de acordo com a totalidade dos critérios definidos a seguir:

- a) Serem produzidos de acordo com o critério legalmente instituído que define produção artesanal, para que não perca a tipicidade dos produtos;
- b) Serem rastreados no mercado através do número do lote, o qual fornecerá todas as informações de processamento e qualidade do produto;
- c) Serem produzidos atendendo as boas práticas de fabricação, garantindo a segurança alimentar e em infraestrutura adequada que favoreça a manutenção da unidade produtiva;
- d) Serem produzidos por produtores treinados nos conceitos relativos à Indicação de Procedência e em segurança alimentar.

Art. 17 – Procedimentos para qualificação das casas de farinha:

Ação 01 – Pré-qualificação da casa de farinha: Os produtores interessados deverão sinalizar interesse junto à COOMAC para participar do processo de qualificação para uso do Selo da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca, devendo entregar a lista de documentos comprovantes de sua qualificação, tais como:

- i. Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP);
- ii. Carta preenchida pelo produtor, sinalizando o interesse de participar do processo de qualificação e que está ciente das regras apresentadas pela COOMAC;

Ação 02 - Da qualificação: O produtor responsável deverá obrigatoriamente passar pelos seguintes processos, os quais deverão ser comprovados através de registros formais:

Processo 01:

Treinamento Padrão: sobre os conceitos de Indicação Geográfica de Procedência ministrado pelo Conselho Regulador;

Documento de controle do Processo 01: cópia de atestado de participação no treinamento;

Verificação: O Conselho Regulador solicitará atualização destes documentos de controle anualmente, ou quando houver necessidade de revisão do processo;

Ação Corretiva: O Conselho Regulador poderá solicitar renovação do treinamento

Processo 02:

Treinamento Padrão: sobre Boas Práticas de Fabricação da Farinha de mandioca

Documento de controle do Processo 02: cópia de atestado de participação no treinamento.

Verificação: O Conselho Regulador solicitará atualização destes documentos de controle anualmente, ou quando houver necessidade de revisão do processo.

Ação Corretiva: O Conselho Regulador poderá solicitar renovação do treinamento.

Processo 03:



Certifico o Registro em 07/04/2021

Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059

Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS CAETES - COOMAC

Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>

Chancela 52707737292302



Avaliação do processo de produção pelo Conselho Regulador: que diagnosticará as condições de infraestrutura de produção, segurança alimentar e verificará registros necessários de acordo com a Legislação sanitária vigente.

Verificação: o Conselho Regulador solicitará a atualização destes documentos de controle anualmente, ou quando houver necessidade de revisão do processo.

Frequência: A frequência da avaliação será definida pelo Conselho Regulador, mantendo no mínimo visitas semestrais aos produtores, ou com maior frequência, caso seja julgado necessário

Ação Corretiva: se houver incidência de problemas de qualidade ou de aplicação do sistema de rastreabilidade, o Conselho Regulador poderá solicitar nova visita para avaliação do processo de produção;

Art. 18 - Dos Casos Omissos do Presente Caderno de Especificações Técnicas:

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés – COOMAC com demais membros do Conselho Regulador convocada para este fim.

CAPÍTULO II

DAS ORIENTAÇÕES SOBRE O PROCESSO PRODUTIVO

Art. 19 – Do Processo Produtivo:

O sistema de produção de farinha de mandioca da Indicação de Procedência “Bragança”, na modalidade Indicação de Procedência, descrito abaixo, tem por objetivo descrever o processo de produção que tornou o nome geográfico “Farinha de Bragança” conhecido;

I. Concomitante, os produtores autorizados, devem obedecer, em seus processos produtivos, as boas práticas de produção adotadas e orientadas tecnicamente;

II. Novas tecnologias poderão ser adotadas, visando melhoria da qualidade, produtividade e sustentabilidade dos produtos, desde que previamente autorizadas pelo Conselho Regulador da Indicação Geográfica.

Art. 20 – Das etapas do Processo de Produção:

Para produção da farinha de mandioca “BRAGANÇA” deve-se observar as seguintes etapas do processo produtivo:

- Colheita;
- Lavagem das Raízes;
- Pubagem;
- Descascamento das Raízes;



Certifico o Registro em 07/04/2021

Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059

Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS CAETES - COOMAC

Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>

Chancela 52707737292302

07/04/2021



- Lavagem das Raízes Descascadas;
- Deslocamento e Transporte das Raízes;
- Amassamento das Raízes;
- Tríplex Lavagem;
- Prensagem;
- Esfarelamento;
- Peneiragem Pre-Escaldamento;
- Escaldamento;
- Peneiragem Pós-Escaldamento;
- Torração;
- Peneiragem Final;
- Esfriamento;
- Pesagem e Embalagem;
- Rotulagem;
- Armazenamento;
- Transporte;
- Comercialização.

Art. 21 - Da Colheita:

A colheita consiste na retirada das raízes da mandioca do solo, devendo-se considerar o ciclo produtivo da variedade plantada, as condições do solo e do clima e os fatores econômicos. Durante a colheita utiliza-se o terçado ou facão para separar as raízes dos troncos, evitando-se perdas.

Art. 22 – Da Lavagem da Raiz:

A lavagem das raízes consiste na higienização prévia das raízes, para retiradas de sujidades, restos de solo, enraizamentos menores, corpos estranhos entre outros. Deve ser utilizada água corrente de boa qualidade, conforme parâmetros estabelecidos no Plano de controle do Conselho Regulador.

Art. 23 – Da Pubagem:

A pubagem é a primeira etapa da produção de farinha de mandioca e consiste em deixar as raízes imersas em água de boa qualidade, conforme parâmetros estabelecidos no Plano de controle da Conselho Regulador, para amolecimento, podendo durar de 4 a 7 dias, dependendo da época do ano e da temperatura da água. As raízes podem ser colocadas soltas ou ensacadas em reservatórios, desde que não se utilize igarapés, rios, lagos ou afins.

Art. 24 – Do Descascamento da Raiz:





O descascamento das raízes é uma operação manual, realizada para retirar a casca das raízes após o amolecimento destas. As cascas são retiradas e podem ser aproveitadas para adubação ou alimentação animal, de acordo com o tratamento dado.

Art. 25 – Da Lavagem da Raiz Descascada:

A lavagem das raízes descascadas é uma operação manual, realizada para higienizar as raízes, onde deve-se utilizar água corrente de boa qualidade, conforme parâmetros estabelecidos no Plano de Controle do Conselho Regulador.

Art. 26 – Do Deslocamento e Transporte das Raízes:

É uma etapa opcional, realizada quando o local onde se realiza as operações anteriores é diferente do local onde serão realizadas as operações posteriores. Pode ser realizada com auxílio de baldes, sacos de rafia, carro de mão, paneiros e afins, desde que devidamente limpos e higienizados

Art. 27 – Do Amassamento das Raízes:

Esta etapa consiste na moagem das raízes amolecidas para obtenção da massa. Esta operação pode ser realizada com auxílio do triturador artesanal chamado popularmente de Catitu (TRITURAÇÃO) ou por processo manual, amassando as raízes nas masseiras (MASSERAÇÃO).

Art. 28 – Da tríplice Lavagem:

A Tríplice lavagem da massa é uma operação manual, realizada em água corrente de boa qualidade, conforme parâmetros estabelecidos no Plano de controle da Conselho Regulador para retirada de talos, crueira, do excesso goma e tucupi (líquido derivado da mandioca com alto teor de ácido cianídrico), afim de deixar a massa mais “leve”. Para essa operação é utilizado pano ou tela a fim de separar a goma da massa.

Art. 29 – Da Prensagem:

A prensagem é a etapa realizada para retirar toda a umidade da massa, representada pelo resíduo formado por restos de goma e tucupi. Para realização desta operação usa-se o tipiti (artefato típico confeccionado em palha trançada que serve para espremer a massa) ou prensa, de acordo com a quantidade de massa que se pretende beneficiar.

Art. 30 – Do Esfarelamento:

07/04/2021





Esfarelamento é a operação que consiste no esmagamento e transformação da massa seca em partículas pequenas, uma vez que após a prensagem, a massa se compacta. Pode ser uma etapa realizado com o auxílio do catitu (trituração) ou manualmente com a utilização de peneira para massa seca.

Art. 31 – Da Peneiragem Pré-escaldamento:

A peneiragem pré-escaldamento é a operação realizada para separar partículas estranhas e homogeneizar a massa. Na execução dessa etapa utiliza-se peneira fina, confeccionada em fibra de guarumã, tela de arame, fita plástica, ou afins. Esta etapa contribui para a crocância da farinha de mandioca e facilita a torração.

Art. 32 – Do Escaldamento:

O escaldamento é a operação realizada no forno pré-aquecido com auxílio de rodo de madeira, que dura aproximadamente 20 minutos.

Art. 33 – Da Peneiragem Pós-Escaldamento:

A peneiragem pós-escaldamento é a operação realizada para separar as partículas maiores, as quais podem ser reaproveitadas, retornando ao processo produtivo ou reservando para alimentação animal. Na execução dessa etapa utiliza-se peneira fina, confeccionada em fibra de guarumã, tela de arame, fita plástica, ou afins.

Art. 34 – Da Torração

A torração é a etapa realizada em forno com temperatura menor que a do escaldamento, com auxílio de rodo de madeira e dura em torno de 40 minutos.

Art. 35 – Da Peneiragem Final:

A peneiragem final é a etapa de classificação do produto, onde a parte nobre é o produto obtido da retirada do pó e das partículas maiores. Esta operação é realizada em canoa (cochos de madeira) com o auxílio de duas peneiras, uma para tirar o pó, outra para tirar as partículas maiores. Também deve ser utilizado tecido natural (algodão cru) para evitar o contato direto do produto com a canoa e também a fim de facilitar a absorção do calor.

Art. 36 – Do Esfriamento:

O esfriamento é a operação final de elaboração da farinha de mandioca. Esta etapa é realizada na canoa (cochos de madeira) para promover absorção de calor. Nesta fase deve ser utilizado tecido natural (algodão cru) para evitar o





http://assinador.pscs.com.br/assinadordweb/autenticacao?chave1=_13qMYL-T55D0Dw2UAdL-w&chave2=K72jYVYD1IDmUwx_BDMXow
ASSINADO DIGITALMENTE POR: 02233596293-YAGO ARAUJO DE QUEIROZ

contato direto do produto com a canoa e também a fim de facilitar a absorção do calor. Não é apropriada a utilização de reservatórios metálicos, pois provocam a queima do produto.

Art. 37 – Da Pesagem e Embalagem

A pesagem e a embalagem são operações realizadas concomitantemente para separar o produto em quantidades pré-definidas e guardá-las em recipientes adequados, que evitem sua contaminação e resguardem suas características próprias.

Art. 38 – Da Rotulagem:

A Rotulagem é a etapa de identificação do produto, realizada para resguardar o consumidor de todas as informações legais necessárias.

Art. 39 – Do Armazenamento:

O armazenamento é a etapa em que o produto é guardado de forma a manter as características que lhe foram conferidas no processo de produção. Para isso deve ser conservado em ambiente limpo e fechado, além de ser estocado sob estrados para não ficar diretamente em contato com chão e paredes.

Art. 40 - Do Transporte:

Transporte é a operação de deslocamento do produto para o ambiente de comercialização. Deve ser realizado em meios de transporte para este fim ou em espaço adequado nos transportes coletivos, onde não haja contato com pessoas e/ou cargas vivas

Art. 41 – Da Comercialização:

A comercialização é a etapa final do processo de produção. Consiste na venda da farinha de mandioca nos mercados consumidores, sendo os principais canais de comercialização as feiras municipais, para venda no varejo, e os atravessadores, para venda no atacado, que levam o produto para capital do estado, Belém. Além disso, outros mercados estão em processo de expansão, como o mercado institucional (Programa de Aquisição de Alimentos, Programa Nacional de Alimentação Escolar) e o mercado interestadual.

Bragança-PA, 24 de março de 2021


PAULO RENATO PEREIRA DO CARMO
Diretor - Presidente - COOMAC

Página **22** de **22**



Certifico o Registro em 07/04/2021
Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059
Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS
CAETES - COOMAC
Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>
Chancela 52707737292302

07/04/2021