



**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**



REGULAMENTO
DE USO

**REGULAMENTO DE USO
PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO DAS
UNIDADES PRODUTORAS E CADEIA DE
CUSTÓDIA DA CARCINICULTURA DA
COSTA NEGRA**

JANEIRO/2010

Versão 1.2



Controle de Revisão			
Revisão	Data	Item	Descrição as alterações

Associação dos Carcinicultores da Costa Negra – ACCN
Rua Manoel Sales, 200 Sala: 02 – Centro – CEP: 62.580-000
Acaraú – Ceará – Brasil
Contatos: +55(88) 3661-1427
e-mail: accnacarau@gmail.com



SUMÁRIO

pag

1. Programa de Certificação para a Carcinicultura da região da Costa Negra (Baixo Acaraú/CE).....	4
1.1.Introdução.....	4
1.2. A ACCN e suas competências.....	5
1.3. O Programa de Certificação da COSTA NEGRA.....	6
1.4. Competência e Gestão do Processo de Certificação da COSTA NEGRA.....	7
1.5. Atribuições do Conselho Técnico Científico e do Conselho Regulador de Indicação Geográfica.....	8
2. Certificação da Unidade Produtora de Camarão da COSTA NEGRA – Sistema de Produção.....	10
2.1.Critérios e procedimentos para os produtores: Adesão ao programa.....	11
2.2. Critérios para adesão ao processo de registro de D.O. Costa Negra - Registro de Propriedade Produtora de Camarão da Costa Negra.....	12
2.3. Procedimentos para o Registro de Propriedade Produtora de Camarão da Costa Negra.....	13
2.4.Definição do Nível de Qualificação.....	15
2.5. Revisões de Conformidades.....	15
2.6. Certificações Complementares.....	16
2.7. Código de Conduta da Propriedade Produtora de Camarão da Costa Negra.....	16
3. Cadeia de Custódia.....	18
3.1. Cadeia de Custódia para a carcinicultura da Costa Negra.....	19
3.2. Cadeia de Custódia – Indústria de Beneficiamento.....	21
3.3. Cadeia de Custódia – Exportadores.....	21
3.4. Cadeia de Custódia – Importadores.....	22
3.5. Cadeia de Custódia Internacional.....	23
3.6. Cadeia de Custódia – Pontos de Venda.....	24
3.7. Cadeia de Custódia – Pontos de Serviços.....	24

Associação dos Carcinicultores da Costa Negra – ACCN
Rua Manoel Sales, 200 Sala: 02 – Centro – CEP: 62.580-000
Acaraú – Ceará – Brasil
Contatos: +55(88) 3661-1427
e-mail: accnacaraú@gmail.com



1. Programa de Certificação para a Carcinicultura da região da Costa Negra (Baixo Acaraú/CE)

1.1. Introdução:

Atualmente os consumidores estão voltando suas atenções para produtos agroindustriais que priorizem as questões sócio-ambientais e que assegurem que o alimento adquirido, foi produzido dentro de padrões de inocuidade que garantam uma segurança para o consumo humano (Flores, 2000; FAO, 2001; Oyarzún, 2002; Pons e Sivardiére, 2002; Macchievello, 2002).

Uma das formas de garantir os padrões descritos acima é através dos processos de certificação. Um programa de certificação de qualidade tem o objetivo de proporcionar aos consumidores a verificação de que o produto foi produzido de uma determinada maneira. Esta verificação pode envolver o treinamento dos produtores, manutenção dos registros do processo produtivo, registro de auditorias e controle periódicos de produtos e condições do processo produtivo (rastreabilidade). Os procedimentos de uma certificação variam conforme o organismo certificador e da característica da qualidade que se está avaliando (Flores, 2000).

Os programas de certificação são necessários quando a qualidade ou seguridade não podem ser comprovadas diretamente pelo consumidor, por que são resultados de muitas decisões de manejo durante o processo produtivo.

Para garantir ao consumidor que um produto alimentício apresente um ou mais atributos de valor diferenciado, existem sistemas de controle. Estes sistemas normalmente consistem em uma entidade independente da empresa, chamado *organismo certificador*. Uma inspeção séria e um sistema de certificação que cubra toda a cadeia produtiva fazem necessária a existência de normas de referência, as quais comprovem a conformidade do processo



produtivo. Daí que todos os selos de qualidade devem cumprir, de forma comprovada, uma série de condições técnicas (Flores, 2000).

Em alguns países desenvolvidos, existe uma política de qualidade institucionalizada, na qual se controla no âmbito estatal a presença de selos de qualidade nas embalagens dos produtos alimentícios. Embora a fiscalização possa ser realizada por entidades públicas ou privada, elas devem ser reconhecidas por uma autoridade pública competente. (Oyarzún, 2002).

Em vários países existem sistemas privados de certificação, os quais controlam os produtos de acordo com normas próprias, ou normas técnicas nacionais e/ou internacionais e também avaliam sua garantia através do selo de qualidade na embalagem. .

Segundo Soto *et al.* (2007), um novo conceito para aqüicultura diz respeito a uma abordagem ecológica: *“uma estratégia para a integração mais ampla da atividade dentro do ecossistema, de tal forma que promova o desenvolvimento sustentável, a equidade e a capacidade de interligação entre os sistemas sociais e ecológicos”*.

Bayle (2007) classifica as questões sociais como sistemas complexos formados pelas necessidades humanas, aspirações e culturas. Para que esses fatores possam estar enquadrados em uma nova filosofia de desenvolvimento da aqüicultura, alguns aspectos podem tornar a resistência maior ou menor aos projetos, como por exemplo: a oportunidade empreendedora e a geração de empregos; diversificação econômica; desenvolvimento de infra-estruturas; abastecimento alimentar; conflitos de uso e balanço entre riqueza, renda e poder.

1.2. A ACCN e suas competências.

A ACCN – Associação dos Carcinicultores da Costa Negra é a detentora da titularidade da Denominação de Origem (D.O.) COSTA NEGRA, junto ao

Associação dos Carcinicultores da Costa Negra – ACCN
Rua Manoel Sales, 200 Sala: 02 – Centro – CEP: 62.580-000
Acaraú – Ceará – Brasil
Contatos: +55(88) 3661-1427
e-mail: accnacaraou@gmail.com



Instituto de Propriedade Industrial (INPI), que outorgará o direito exclusivo de uso da referida Denominação.

1.3. O Programa de Certificação da COSTA NEGRA.

São abordados dentro do programa de certificação, os seguintes pontos:

- A certificação da origem e qualidade do produto – Denominação de Origem;
- A certificação da unidade produtora – Sistema de Produção.

A Denominação de Origem será a certificação de origem e qualidade do produto e estará registrada junto ao INPI. Os critérios para um registro de Denominação de Origem devem levar em consideração a necessidade de que haja uma descrição das características e qualidades que decorram exclusiva ou essencialmente do meio geográfico; do processo ou método de obtenção, devendo ser locais, leais e constantes e que atendam os requisitos de qualidade. Logo é preciso que se obedeça a uma série de fundamentos, tais como:

- A área alvo do registro deverá ser demarcada e oficializada;
- Toda a cadeia produtiva do camarão cultivado deve ser caracterizada e identificada, bem como os produtos elaborados a partir do camarões *in natura* devem apresentar e manter um padrão sensorial característicos da região alvo do registro;
- Devem existir normas de produção específicas para a região de origem, as quais devem ser padronizadas, para que apresentem uma homogeneidade para todos os segmentos da cadeia produtiva, podendo ser identificadas através de codificação específica.

Para que o produto receba a certificação e o selo que o caracterize como produto oriundo da COSTA NEGRA, alguns pré-requisitos deverão ser obedecidos, tais como:



- Os lotes de camarões e/ou produtos elaborados deverão ser produzidos na região demarcada como Denominação de Origem e em unidades produtoras certificadas pela ACCN;
- Lotes de camarão e/ou produtos elaborados, a serem considerados como oriundos da COSTA NEGRA, deverão apresentar o padrão específico da região demarcada, de forma que contemple os registros e as respectivas normas de rastreabilidade de Boas Práticas de Manejo - BPM.

1.4. Competência e Gestão do Processo de Certificação da COSTA NEGRA

A competência e gestão no programa de certificação da carcinicultura da COSTA NEGRA pertencem a ACCN, a qual compete às seguintes responsabilidades:

- Receber as solicitações de pedidos de registros de lotes de camarões, e propriedades;
- Credenciar e supervisionar as Empresas de Auditoria de Certificação, bem como os profissionais responsáveis pelas auditorias dos processos de produção, beneficiamento, embalagem e distribuição dos produtos;
- Criar um sistema de intercâmbio de informações técnicas de produção de cada unidade produtora certificada, com relação aos procedimentos de cultivo, beneficiamento, distribuição, recursos humanos, gestão ambiental, que serão inseridos nos registros do programa de rastreabilidade;
- Detentor dos direitos sobre o programa de rastreabilidade e responsável pela operacionalização dos dados que comporão o referido programa e a disponibilização das mesmas;
- Acompanhar e validar as eventuais análises a serem realizadas durante o ciclo produtivo seja de caráter ambiental, operacional e/ou no produto final elaborado.



- Manter um Conselho de Indicação Geográfica, o qual terá a missão de acompanhar, avaliar e validar os procedimentos utilizados no sistema produtivo. Além disso, terá competência para aperfeiçoar e atualizar a documentação e o processo produtivo visando à manutenção dos critérios base das normas de conduta para a carcinicultura da COSTA NEGRA;
- As unidades produtoras credenciadas terão um prazo de no máximo 60 dias para adotar as normas estabelecidas e utilizar os documentos e *check lists* referentes ao Programa de Certificação (Denominação de Origem e Sistema de Produção). As unidades produtoras receberão notificação prévia através de mídia eletrônica pelo sítio www.accn.org.br além de outras formas de divulgação.

1.5. Atribuições do Conselho Técnico Científico e do Conselho Regulador de Indicação Geográfica.

A ACCN possui um Conselho Técnico Científico, cujas atribuições são:

- Elaborar e conduzir projetos técnicos-científicos, de pesquisas e inovação tecnológica de caráter multidisciplinar, visando o desenvolvimento da região do Costa Negra - CE;
- Apreciar e emitir parecer sobre projetos técnico-científicos, de pesquisas e inovação tecnológica;
- Apreciar e emitir parecer sobre a necessidade de contratação de profissionais de nível superior e técnico de nível médio com qualificação necessária;
- Intermediar e consolidar parcerias com entidades, instituições, organizações nacionais e internacionais técnico-científicas visando o desenvolvimento da região;
- Os resultados obtidos durante quaisquer projetos em desenvolvimento deverão ser submetidos à apreciação do Conselho Técnico-Científico;

Associação dos Carcinicultores da Costa Negra – ACCN
Rua Manoel Sales, 200 Sala: 02 – Centro – CEP: 62.580-000
Acaraú – Ceará – Brasil
Contatos: +55(88) 3661-1427
e-mail: accnacaraui@gmail.com



- O Conselho Técnico-Científico é o gestor maior dos projetos desenvolvidos pela Associação dos Carcinicultores da Costa Negra (ACCN).

Dentro do Conselho Técnico Científico, existe o Conselho Regulador de Indicação Geográfica, o qual é formado pelos 03 (três) membros do Conselho Técnico Científico, por 03 (três) membros da ACCN, 03 (três) membros representantes de instituições técnico-científicas, com conhecimento em aqüicultura e por 01 (um) membro da Associação Brasileira de Criadores de Camarão (ABCC).

As atribuições do Conselho Regulador de Indicação Geográfica são:

- Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela Associação dos Carcinicultores da Costa Negra (ACCN), nos termos definidos nos regulamentos da D.O. "Costa Negra";
- Zelar pelo prestígio da D.O. "Costa Negra", no mercado nacional e internacional e orientar o Conselho de Administração a adotar as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da Indicação Geográfica;
- Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais definidos no regulamento, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento disposto no regulamento próprio;
- Propor medidas para regular a produção da Indicação Geográfica "Costa Negra", de forma harmônica com a demanda do mercado;
- Emitir os certificados de origem dos produtos amparados pela Indicação Geográfica, bem como o selo de controle;
- Elaborar relatório anual das atividades;
- Propor melhorias ao presente Regulamento;
- Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da Indicação Geográfica "Costa Negra";

Associação dos Carcinicultores da Costa Negra – ACCN
Rua Manoel Sales, 200 Sala: 02 – Centro – CEP: 62.580-000
Acaraú – Ceará – Brasil
Contatos: +55(88) 3661-1427
e-mail: accnacarau@gmail.com



- Controlar o uso correto das normas de rotulagem estabelecidas para a Indicação Geográfica, conforme definido no regulamento;
- Implementar e operacionalizar o funcionamento de uma Comissão de Degustação dos produtos da Indicação Geográfica "Costa Negra";
- Elaborar, aprovar e implementar normas internas do próprio conselho regulador para a operacionalização de atribuições estabelecidas no Regulamento;
- Incluir Comissão Permanente ou Comissão Temporária para tratar de temas específicos de interesse da Indicação Geográfica "Costa Negra";
- Implementar as medidas de autocontrole visando ao cumprimento do regulamento da Indicação Geográfica "Costa Negra".

Os membros do Conselho Regulador terão um mandato de 02 (dois) anos podendo ser reeleitos. O Conselho Regulador de Indicação Geográfica deverá se reunir a cada 03 (três) meses, e em caráter extraordinário quando se fizer necessário. O quorum mínimo para a reunião do Conselho será de 03 (três) membros.

2. Certificação da Unidade Produtora de Camarão da COSTA NEGRA – Sistema de Produção.

A certificação de unidade produtora de camarão da COSTA NEGRA tem como princípio a concessão de registro a empresas que promovam um sistema produtivo que tenha como metas e missões o desenvolvimento sustentável da região denominada COSTA NEGRA. Para isso as unidades produtoras devem seguir um modelo sustentável de Boas Práticas de Manejo e Produção, os quais maximizem o uso dos recursos naturais, eliminada qualquer possibilidade de agressão ao meio ambiente de entorno das unidades produtoras. Aspectos socioeconômicos e ambientais devem ser considerados em todos os elos da cadeia produtiva do camarão cultivado.

Associação dos Carcinicultores da Costa Negra – ACCN
Rua Manoel Sales, 200 Sala: 02 – Centro – CEP: 62.580-000
Acaraú – Ceará – Brasil
Contatos: +55(88) 3661-1427
e-mail: accnacarau@gmail.com



O sistema produtivo deve estar enquadrado nas especificações dos regulamentos estabelecidos pela ACCN os quais seguem as orientações nacionais e internacionais relacionadas às Boas Práticas de Aqüicultura – BPA.

No que diz respeito aos insumos utilizados em toda cadeia produtiva, deverão estar condicionados, quando possível, a sua produção nos limites da região da Costa Negra, ou seja, as empresas fornecedoras dos insumos deverão ser associadas e terem suas unidades de produção na Costa Negra. Além disso, devem adotar os conceitos técnicos estabelecidos no modelo de produção que caracteriza o camarão da Costa Negra, dentro da sua *expertise* sejam elas:

- Larvicultura;
- Alimentação;
- Fertilizantes orgânicos;
- Cultura de bactérias endógenas à Costa Negra (Probióticos).

Todos os insumos deverão obrigatoriamente ser apreciados e aprovados pelo Conselho Técnico Científico da ACCN.

Não haverá distinção de tamanho das unidades produtoras e seus respectivos sistemas de cultivo (extensivo ou intensivo), bem como de sua estrutura administrativa.

As unidades produtoras serão classificadas de acordo com os regulamentos e códigos de conduta da ACCN e pelos seus itens de conformidades atendidos. As unidades produtoras serão divididas em 04 (quatro) Níveis de Qualificação, que identifica a unidade produtora por estrelas.

Dessa forma teremos a seguinte classificação:

- 01 Estrela = Nível de Qualificação;
- 02 Estrelas = Nível de Afirmação;
- 03 Estrelas = Nível de Consolidação;
- 04 Estrelas = Nível de Excelência.

Associação dos Carcinicultores da Costa Negra – ACCN
Rua Manoel Sales, 200 Sala: 02 – Centro – CEP: 62.580-000
Acaraú – Ceará – Brasil
Contatos: +55(88) 3661-1427
e-mail: accnacaraou@gmail.com



O Código de Conduta para as unidades produtoras da COSTA NEGRA servirá como um modelo de sistema produtivo sustentável para a região demarcada e terá como referência os Códigos de Conduta elaborados pela Associação Brasileira de Criadores de Camarão – ABCC e os protocolos para aqüicultura definidos pela EUREP GAP – GLOBAL GAP e que se referem aos Pontos de Controle e Critérios de Cumprimento – Sistema Integrado de Garantia da Produção – BASE AQUICULTURA – CAMARÃO.

2.1. Critérios e procedimentos para os produtores: Adesão ao programa

Uma série de procedimentos deverá ser cumprida pelos produtores para a adesão a **D.O. Costa Negra**, de acordo com o segmento abaixo:

- 2.1.1. O produtor deverá estar devidamente associado à Associação dos Carcinicultores da Costa Negra - ACCN, de forma regular.
- 2.1.2. A unidade produtora que poderá usufruir dos direitos constituídos da **D.O. Costa Negra** deverá estar localizada dentro da região demarcada Costa Negra.
- 2.1.3. O produtor deverá apresentar os documentos para adesão ao processo de registro da **D.O. Costa Negra** – Certidão de Propriedade Produtora de Camarão da Costa Negra:
 - 2.1.3.1. CPF e RG para Pessoa Física
 - 2.1.3.2. CNPJ, Contrato Social, CPF e RG do procurador ou representante legal, com a devida procuração;
 - 2.1.3.3. Contrato de arrendamento se for o caso;
 - 2.1.3.4. Documentação da propriedade;
 - 2.1.3.5. Representação ilustrativa da unidade produtora (Georreferenciamento);
 - 2.1.3.6. Licença Ambiental;
 - 2.1.3.7. Registros federais de aquicultor.

Associação dos Carcinicultores da Costa Negra – ACCN
Rua Manoel Sales, 200 Sala: 02 – Centro – CEP: 62.580-000
Acaraú – Ceará – Brasil
Contatos: +55(88) 3661-1427
e-mail: accnacaraú@gmail.com



2.2. Critérios para adesão ao processo de registro de *D.O. Costa Negra* - Registro de Propriedade Produtora de Camarão da Costa Negra

2.2.1. Estar afiliado a ACCN.

2.2.2. Deverá haver a intenção e desejo de participação por parte do produtor no programa de registro de *D.O. Costa Negra*, através de preenchimento de formulário específico disponibilizado pela ACCN, que determina que a unidade produtora receba o registro de Propriedade Produtora de Camarão da Costa Negra.

2.2.3. O produtor deverá cumprir com o Código de Conduta e de Regulamento de Uso para o enquadramento da referida unidade produtora dentro das normas e regulamentos necessários para a obtenção da concessão e usufruto da *D.O. Costa Negra* e que deverá ser disponibilizado pela ACCN.

2.2.4. O produtor deverá fornecer informações sobre as características, sistema de cultivo e manejo adotados na unidade produtora, através de um formulário específico, onde o Conselho Regulador de IG da ACCN irá avaliar onde a unidade produtora será enquadrada de acordo com a classificação indicada no item 2, do presente documento, para as futuras ações de auditoria e fiscalização.

2.3. Procedimentos para o Registro de Propriedade Produtora de Camarão da Costa Negra.

2.3.1. Após o envio da documentação inicial, pelos produtores para a ACCN será gerado um contrato de Propriedade Produtora de Camarão da Costa Negra, que dentre outras cláusulas estabelece que a partir da assinatura, do mesmo, o produtor passa a aceitar e adotar as normas e regulamentos exigidos para a concessão de uso da *D.O. Costa Negra*.

2.3.2. O pagamento de uma Taxa de Adesão deverá ser realizado no momento da assinatura do referido contrato por ambas as partes.

Associação dos Carcinicultores da Costa Negra – ACCN
Rua Manoel Sales, 200 Sala: 02 – Centro – CEP: 62.580-000
Acaraú – Ceará – Brasil
Contatos: +55(88) 3661-1427
e-mail: accnacarau@gmail.com



- 2.3.3. A ACCN será a gestora dos recursos gerados pela Taxa de Adesão, cujo valor será estipulado de acordo com a área efetivamente inundada, em hectares (ha), da unidade produtora, de acordo com a seguinte classificação:
- 2.3.3.1. Unidades produtoras de associações comunitárias locais;
- 2.3.3.2. Unidades produtoras de pequeno porte: menor ou igual a 10 ha;
- 2.3.3.3. Unidades produtoras de médio porte: maior de 10 e menor de 50 ha;
- 2.3.3.4. Unidades produtoras de grande porte: maior de 50 ha.
- 2.3.4. Uma análise prévia das unidades produtoras, junto a ACCN, para eventuais ajustes finais deverá ser agendada com os produtores cadastrados.
- 2.3.5. O início da auditoria se dará com a análise do Contrato de Propriedade Produtora de Camarão da Costa Negra. Isso se deve o fato de que a auditoria só será efetivada quando for comprovado que a unidade produtora está devidamente cadastrada junto a ACCN, ficando vetada a auditoria a unidades produtoras que não estejam contratualmente cadastradas a ACCN e/ou em situação irregular.
- 2.3.6. Os profissionais que poderão eventualmente ser contratados pelo Conselho Regulador de Indicação Geográfica, deverão estar devidamente credenciadas junto a ACCN. Os profissionais deverão demonstrar que estão devidamente aptos para atuarem no segmento da carcinicultura e que possuam, no mínimo, pós-graduação em áreas afins aos objetivos da consultoria/auditoria ou graduação com experiência de no mínimo cinco (05) anos de atuação no segmento alvo da consultoria/auditoria.
- 2.3.7. Os profissionais de consultoria/auditoria credenciadas deverão, ao final de cada consultoria/auditoria, disponibilizar para a ACCN, num prazo máximo de sete (07) dias, a seguinte documentação:
- 2.3.7.1. Todos os Check-lists.
- 2.3.7.2. A ata final de abertura e fechamento.
- 2.3.7.3. O relatório final de auditoria.

Associação dos Carcinicultores da Costa Negra – ACCN
Rua Manoel Sales, 200 Sala: 02 – Centro – CEP: 62.580-000
Acaraú – Ceará – Brasil
Contatos: +55(88) 3661-1427
e-mail: accnacarau@gmail.com



- 2.3.8. Todos os documentos padrões descritos no item 2.3.7 estão disponibilizados no site de ACCN (www.accn.org.br).
- 2.3.9. Após a entrega da documentação citada no item 2.3.7 a ACCN terá um prazo de no máximo quinze (15) dias para proceder à emissão do Registro de Propriedade Produtora de Camarão da Costa Negra.
- 2.3.10. Os custos com as auditorias, no que diz respeito a honorários, devem ser pagos diretamente a ACCN. Os valores estipulados serão estabelecidos de acordo com a função do serviço, ou seja, se é da natureza individual, ou de grupo, e dependerá, ainda, do porte da empresa, o que está descrito no item 2.3.3. deste documento.
- 2.3.11. As despesas relacionadas a deslocamentos, que deverá ser calculado através do trecho percorrido, além de alimentação e hospedagem, serão cobradas independentemente dos honorários estabelecidos e deverão ser pagos a ACCN.
- 2.3.12. No caso de serem detectadas não-conformidades estipulados no Código de Conduta da Propriedade Produtora de Camarão da Costa Negra, durante a auditoria, o proprietário terá um prazo de 30 (trinta) dias para providenciar os ajustes necessários e deverá agendar uma nova auditoria.
- 2.3.13. O produtor poderá recorrer, após os 30 (trinta) dias, solicitando um novo prazo através de documento enviado a ACCN justificando o pedido, sendo que o segundo prazo não poderá ultrapassar 60 (sessenta) dias.
- 2.3.14. Será vedado um novo prazo quando forem identificadas não-conformidades denominadas "Indispensáveis", constante na Norma da Propriedade Produtora – Lista de Verificação de Conformidades. Ficando, dessa forma, vetada a concessão do selo COSTA NEGRA a propriedade em questão, até o ajuste da conformidade.

Associação dos Carcinicultores da Costa Negra – ACCN
Rua Manoel Sales, 200 Sala: 02 – Centro – CEP: 62.580-000
Acaraú – Ceará – Brasil
Contatos: +55(88) 3661-1427
e-mail: accnacarau@gmail.com



2.4. Definição do Nível de Qualificação

2.4.1. Após a definição do Nível de Qualificação da Propriedade Produtora, descrito no item 2, será emitido o Certificado de Propriedade Produtora de Camarão da Costa Negra com a indicação do Nível de Qualificação, que terá validade de 01 ano.

2.4.2. A ACCN deverá emitir a Identificação do Produtor Certificado do Camarão da Costa Negra, onde deverá estar registrado, além do nome do produtor, a Propriedade Produtora do Camarão da Costa Negra, o seu Nível de Qualificação.

2.5. Revisões de Conformidades.

2.5.1. Auditorias anuais deverão ser realizadas em cada unidade produtora cadastrada ao Programa e que serão feitas pela ACCN. O Relatório de Auditoria, gerado, poderá habilitar a propriedade auditada ao Nível de Qualificação pretendida pelo produtor.

2.5.2. A partir do momento em que o Relatório de Auditoria detectar não-conformidades, o produtor deverá recorrer a uma nova auditoria num prazo máximo de 30 (trinta) dias, ou enviar a ACCN, documentação comprovando os ajustes recomendados. O responsável pela propriedade deverá responder pelos custos relativos à nova auditoria, com exceção dos casos dispostos do item 2.3.14.

2.5.3. O prazo de 30 (trinta) dias poderá ser prorrogado, desde que o proprietário apresente uma justificativa, por escrito, a ACCN.

2.5.4. Qualquer propriedade cadastrada estará sujeita ao rebaixamento de Nível de Qualificação, caso haja contínua ocorrência de não-conformidades, onde passará a ser enquadrada no Nível correspondente ao atual atendimento das conformidades, com exceção ao Nível de Qualificação: 1 Estrela, devido ao fato que o produtor poderá permanecer neste nível por 02 (dois) anos.



2.6. Código de Conduta da Propriedade Produtora de Camarão da Costa Negra

2.6.1. Promoção de uma carcinicultura sustentável, para as quais será utilizado como termo de referência, o Código de Conduta e de Boas Práticas de Manejo para Fazendas de Engorda de camarão Marinho (ABCC, 2004), o qual prevê as normas e práticas de manejo, programas de biossegurança, controle de doenças, preservação ambiental, tratamento de efluentes e resíduos sólidos, dentre outros. Será obrigatória a supervisão dos membros do Conselho Técnico Científico da ACCN, para garantir que as unidades produtoras cadastradas sigam as normas estabelecidas.

2.6.2. Cumprimento da legislação trabalhista brasileira, onde os aspectos de segurança do trabalho, medicina do trabalho deverão ser respeitados e acatados.

2.6.3. Cumprimento da legislação ambiental brasileira, onde os aspectos de gerenciamento ambiental, preservação e incentivo ao incremento do ecossistema de entorno das unidades produtoras deverão ser respeitados e adotados.

2.6.4. O programa de rastreabilidade deve ser obrigatório para todas as unidades produtoras cadastradas junto a ACCN e em qualquer Nível de Qualificação de Propriedade Produtora de Camarão da Costa Negra, onde todos os registros deverão estar sem exceção, atualizados e disponíveis para serem auditados e posteriormente incluídos no software específico, garantido ao consumidor final o acesso as informações relativas ao lote produzido em sua unidade produtora.

2.6.5. O Programa de Rastreabilidade possibilitará aos produtores associados à ACCN e cadastrados no Programa de Registro de Propriedade Produtora de Camarão da Costa Negra, o acesso a todas as informações relativas ao processo produtivo do lotes produzidos em suas unidades.



2.6.6. Os produtores poderão, durante 60 (sessenta) dias utilizar uma versão antiga do Código de Conduta, a partir do lançamento de uma nova versão através do envio por parte da ACCN, diretamente ao produtor e/ou quando disponibilizada no site: www.accn.org.br. O modelo de certificação adotado não fará distinção de porte da unidade produtora e nem da natureza do sistema produtivo, seja familiar, extensivo, intensivo ou super-intensivo. Da mesma forma não será diferenciado se a unidade produtora pertence à iniciativa privada ou se pertencem a uma entidade de classe. Isso possibilitará a qualquer ator que participe do segmento da carcinicultura da região da Costa Negra estar apto a receber a certificação de seu produto e os benefícios comerciais que o mesmo contempla, salvo nos casos previsto no escopo deste documento.

2.6.7. O Programa de Registro de Propriedade Produtora de Camarão da Costa Negra contém 04 (quatro) Níveis de Qualificação, os quais são diferenciados por denominação de "estrelas", sendo que o início do processo tem como classificação o Nível de Qualificação: 1 Estrela, o qual permite que todos os produtores, de forma incondicional, participem do processo, desde que cumpram com o conjunto de critérios de conformidade específicos para esse nível. O ápice do processo será o Nível de Qualificação: 4 Estrelas, o qual exige que sejam cumpridos os critérios específicos para esse nível.

2.7.8. O Código de Conduta da Propriedade Produtora de Camarão da Costa Negra poderá sofrer ajustes e modificações periódicas devido à flexibilidade e dinâmica do segmento produtivo do camarão cultivado. A responsabilidade pelas atualizações e aperfeiçoamentos do Código de Conduta será do Conselho Técnico Científico da ACCN.



3. Cadeia de Custódia

A cadeia de custódia para a carcinicultura da região da Costa Negra passará a ser representada por Segmentos Certificáveis e por Segmentos Credenciáveis.

Com relação aos Segmentos Certificáveis, serão enquadrados dentro desse contexto o produto (os lotes de camarão e os produtos elaborados a partir de cada lote).

Para a região da COSTA NEGRA, o produto a ser registrado, sob custódia, como uma Denominação de Origem será o lote de camarão, o qual deverá chegar ao consumidor final com um excelente padrão de qualidade, integridade e inocuidade desde o momento de sua elaboração até a sua aquisição. Dessa forma na Cadeia de Custódia da COSTA NEGRA deverão ser incluídos Segmentos Credenciáveis, os quais poderão ser representados pelo mercado interno, exportadores, varejo ou serviços (restaurantes, *fast foods*, *delicatessen's* e outros).

Para que haja a identificação pelo consumidor final de produtos produzidos e elaborados dentro de normas de conduta e de Boas Práticas de Produção (BPP) é imperativo que o produto final apresente um símbolo visual que represente as qualidades exigidas para uma Denominação de Origem. Para a certificação da COSTA NEGRA será aplicado, nas embalagens, tanto para os produtos destinados ao mercado interno como o externo, um selo representativo o qual terá um código que indicará a origem e todas as informações sobre o manejo produtivo através de um programa de rastreabilidade, composto por software que possibilitará tanto os agentes e atores pertencentes aos Segmentos Certificáveis quanto os Credenciáveis, como o consumidor final que, através deste código, poderão acompanhar esse processo produtivo via internet e outras formas de informação.



3.1. Cadeia de Custódia para a carcinicultura da Costa Negra

A Cadeia de Custódia do segmento da carcinicultura da região da Costa Negra é composta pelos agentes que, atuam em diferentes elos da cadeia produtiva do camarão cultivado, os quais devem manter e cumprir com os seguintes compromissos:

- I. A idoneidade dos lotes de camarões certificados será garantida ao consumidor pela ACCN, desde que os mesmos tenham transitado exclusivamente pelos integrantes da Cadeia de Custódia;
- II. Os princípios e normas do Programa de Certificação do Camarão da Costa Negra deverão ser cumpridos e respeitados pelos integrantes credenciados da Cadeia de Custódia;
- III. A documentação exigida no Programa de Certificação do Camarão da Costa Negra deve ser utilizada de forma correta e adequada por qualquer integrante da Cadeia de Custódia;
- IV. Os integrantes da Cadeia de Custódia deverão ter o compromisso ético de zelar pela idoneidade do Camarão da Costa Negra, através da correta e eficaz divulgação e promoção desses produtos;
- V. A prática de transações comerciais idôneas e transparentes devem ser consideradas como prioritárias, a fim de preservar a integridade da D.O. COSTA NEGRA nos mercados aos quais os produtos se destinam;
- VI. Os registros de todos os lotes de camarões comercializados dentro da Cadeia de Custódia devem estar atualizados e disponíveis para auditorias pelas empresas credenciadas junto a ACCN;
- VII. Os integrantes da Cadeia de Custódia Credenciáveis terão efetivada sua participação através de contrato firmado com a ACCN. O referido contrato estabelece regras que garantirão a idoneidade da comercialização e dos produtos;



VIII. São considerados Segmentos Credenciáveis os Exportadores, Mercado Interno, Cadeia de Custódia Internacional, Pontos de Vendas e Pontos de Serviço;

IX. Os integrantes da Cadeia de Custódia estão sujeitos à auditoria interna, desde que sejam notificadas pela ACCN e em assuntos relacionados ao Programa de Certificação do Camarão da Costa Negra;

X. As infrações e descumprimentos das normas estabelecidas por qualquer integrante da Cadeia de Custódia serão passíveis de advertências ou mesmo de exclusão conforme o ato cometido.

3.2. Cadeia de Custódia – Indústria de Beneficiamento.

Para que a uma Unidade de Beneficiamento possa estar certificada no Programa de Certificação do Camarão da Costa Negra, passando assim a integrar a Cadeia de Custódia do Camarão da Costa Negra, se faz necessário cumprir com as seguintes normas:

3.2.1. A Unidade de Beneficiamento deverá estar obrigatoriamente instalada na região da Costa Negra.

3.2.2. Estar formalmente inscrita no Programa de Certificação do Camarão da Costa Negra, através de contrato específico.

3.2.3. Os locais de armazenagem dos lotes de camarões certificados deverão ser devidamente identificados, podendo ainda ser armazenados juntamente com outros lotes de camarões que não pertençam a D.O. COSTA NEGRA, desde que haja uma identificação clara e visível.

3.2.4. Aderir ao Programa de Rastreabilidade do Camarão da Costa Negra, cujo gestor é a ACCN. Todos os registros devem estar atualizados e devem ser disponibilizados para serem cadastrados no software específico do Programa de Rastreabilidade do Camarão da Costa Negra.



3.2.5. A adesão ao Programa deve ser comprovada pelo Conselho Regulador de Indicação Geográfica da ACCN.

3.2.6. As infrações e descumprimentos das normas estabelecidas por qualquer integrante da Cadeia de Custódia serão passíveis de advertências ou mesmo de exclusão conforme o ato cometido.

3.3. Cadeia de Custódia – Exportadores.

Para que uma Empresa de Exportação possa estar credenciada no Programa de Certificação do Camarão da Costa Negra, passando assim a integrar a Cadeia de Custódia do Camarão da Costa Negra, se faz necessário cumprir com as seguintes normas:

3.3.1. Estar formalmente inscrita no Programa de Certificação do Camarão da Costa Negra, através de contrato específico.

3.3.2. A Empresa Exportadora deve ter o compromisso de cumprir com as normas do Programa de Certificação do Camarão da Costa Negra e em um modelo de produção responsável e sustentável.

3.3.3. Aderir ao Programa de Rastreabilidade do Camarão da Costa Negra, cujo gestor é a ACCN. Todos os registros devem estar atualizados e devem ser disponibilizados para serem cadastrados no software específico do Programa de Rastreabilidade do Camarão da Costa Negra.

3.3.4. Todos os lotes de camarões deverão obrigatoriamente ser processados, embalados e armazenados nas Unidades de Beneficiamento credenciadas pela ACCN.

3.3.5. Fica vetado qualquer alteração ao produto (reprocessamento), e/ou embalagem após a aquisição do produto nas unidades de beneficiamentos credenciada.

3.3.6. A adesão ao Programa deve ser comprovada pelo Conselho Técnico Científico da ACCN.



3.3.7. As infrações e descumprimentos das normas estabelecidas por qualquer integrante da Cadeia de Custódia serão passíveis de exclusão imediata conforme o ato cometido.

3.4. Cadeia de Custódia – Mercado Interno

Para que uma Empresa Nacional possa estar credenciada no Programa de Certificação do Camarão da Costa Negra, passando assim a integrar a Cadeia de Custódia do Camarão da Costa Negra, se faz necessário cumprir com as seguintes normas:

- 3.4.1. Estar formalmente inscrita no Programa de Certificação do Camarão da Costa Negra, através de contrato específico.
- 3.4.2. A Empresa Nacional deve ter o compromisso de cumprir com as normas do Programa de Certificação do Camarão da Costa Negra e em um modelo de produção responsável e sustentável.
- 3.4.3. Aderir ao Programa de Rastreabilidade do Camarão da Costa Negra, cujo gestor é a ACCN. Todos os registros devem estar atualizados e devem ser disponibilizados para serem cadastrados no software específico do Programa de Rastreabilidade do Camarão da Costa Negra.
- 3.4.4. Todos os lotes de camarões deverão obrigatoriamente ser processados, embalados e armazenados nas Unidades de Beneficiamento credenciadas pela ACCN.
- 3.4.5. Fica vetado qualquer alteração ao produto (reprocessamento), e/ou embalagem após a aquisição do produto nas unidades de beneficiamentos credenciada.
- 3.4.6. A adesão ao Programa deve ser comprovada pelo Conselho Regulador de Indicação Geográfica da ACCN.



3.4.7. As infrações e descumprimentos das normas estabelecidas por qualquer integrante da Cadeia de Custódia serão passíveis de advertências ou mesmo de exclusão conforme o ato cometido.

3.5. Cadeia de Custódia – Pontos de Venda

Para que um Ponto de Venda no Varejo, exclusivo para o produto industrializado e em suas diversas formas de apresentação, seja credenciado no Programa de Certificação do Camarão da Costa Negra, passando assim a integrar a Cadeia de Custódia do Camarão da Costa Negra, se faz necessário cumprir com as seguintes normas:

3.5.1. A Empresa deve ter o compromisso de cumprir com as normas do Programa de Certificação do Camarão da Costa Negra e em um modelo de produção responsável e sustentável, expondo sua origem em seus balcões e/ou gôndolas.

3.5.2. As infrações e descumprimentos das normas estabelecidas por qualquer integrante da Cadeia de Custódia serão passíveis de advertências ou mesmo de exclusão conforme o ato cometido.

3.6. Cadeia de Custódia – Pontos de Serviços

Para que um Ponto de Venda no Varejo, trabalhe com o produto industrializado e em suas diversas formas de apresentação, o mesmo precisa necessariamente estar credenciado no Programa de Certificação do Camarão da Costa Negra, passando assim a integrar a Cadeia de Custódia do Camarão da Costa Negra, e se faz necessário cumprir com as seguintes normas:

3.6.1. Comercializar os produtos industrializados com o Selo CAMARÃO DA COSTA NEGRA e/ou pratos elaborados originalmente com os produtos certificados pela ACCN, sempre com a identificação visual.



3.6.2. As infrações e descumprimentos das normas estabelecidas por qualquer integrante da Cadeia de Custódia serão passíveis de advertências ou mesmo de exclusão conforme o ato cometido.

Associação dos Carcinicultores da Costa Negra – ACCN
Rua Manoel Sales, 200 Sala: 02 – Centro – CEP: 62.580-000
Acaraú – Ceará – Brasil
Contatos: +55(88) 3661-1427
e-mail: accnacara@gmail.com