



2021. Cooperativa de Produtores, Coletores e Batedores de Açaí de Feijó – AÇAÍCOOP FEIJÓ

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:

Cooperativa de Produtores, Coletores e Batedores de Açaí de Feijó – AÇAÍCOOP FEIJÓ
Rua 07 de Setembro, nº 282, bairro Cidade Nova, Feijó - Acre.
CEP. 69.960-000. CNPJ: 47.046.261/0001-06

Instituições apoiadoras da IG FEIJÓ para o Açaí:
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE



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

Art. 1º - Do Objeto do Documento

Este Caderno de Especificações Técnicas refere-se à especificação, regulamentação e 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 em Feijó.

Art. 2º - Da Descrição do Produto da Indicação de Procedência “FEIJÓ”

O produto da Indicação de Procedência “FEIJÓ” é o Açaí. O Açaí de Feijó é um fruto muito utilizado na produção de alimentos e bebidas, sendo muito cultivado e extraído no município de Feijó, no Estado do Acre. Atualmente, o açaí é o principal atrativo do município acreano, sede de grandes festas e eventos e colorido pelas cores características da produção.

Art. 3º – Da Descrição das Qualidades ou Características do Produto da Indicação de Procedência “FEIJÓ” para o Açaí

O Açaí de Feijó é um produto nativo que apresenta características de atratividade do consumidor, como um sabor típico ímpar, levemente adocicado e coloração arroxeada bastante concentrada, além de possuir produção o ano todo.

Art. 4º - Do Substituto Processual da Indicação de Procedência “FEIJÓ” para a Açaí

A Indicação de Procedência “FEIJÓ” para o Açaí tem como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Cooperativa de Produtores, Coletores e Batedores de Açaí de Feijó – AÇAÍCOOP FEIJÓ, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o INPI. A AÇAÍCOOP FEIJÓ, 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 Rua Rego Barros, nº 37, Centro, Feijó/AC, inscrita no CNPJ sob nº 47.046.261/0001-06. É de responsabilidade da AÇAÍCOOP FEIJÓ, na qualidade de substituto processual da indicação geográfica junto ao INPI, manter banco de dados gerais de informações dos processos produtivos da Açaí reconhecidos formalmente com a



Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações de outros processos da 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 AÇAICOOP FEIJÓ, cujas funções, atribuições e funcionamento estão descritas neste caderno.

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

No desenvolvimento de suas atividades a AÇAICOOP FEIJÓ, entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência “FEIJÓ” para a Açaí, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva da Açaí da sua área de abrangência e representar os interesses dos Produtores de Açaí. A AÇAICOOP FEIJÓ tem por finalidade atuar como representante das cooperativas e associações, em complemento às atividades desenvolvidas por suas filiadas, proporcionando seu desenvolvimento socioeconômico e por consequência de seus cooperados, desenvolvendo, para tanto, as seguintes atividades:

- I. Receber, extrair, industrializar e comercializar a matéria prima enviada pelas filiadas transformando-a em produtos agro industrializados e agrofloretais, na qualidade exigida pelo mercado nos volumes programados e negociados;
- II. Estabelecer parcerias, ou associar-se com empresas cooperativas ou não, adquirindo ou prestando serviços compatíveis com as suas atividades ou instalações, mediante aprovação de Assembleia Geral, respeitando a legislação vigente;
- III. Atuar na exportação ou importação de produtos e serviços que tenham direta ou indiretamente relação com suas atividades, no interesse das filiadas;
- IV. Manter, dentro de suas condições financeiras, realização de pesquisas, apoio laboratorial, projetos piloto, buscando dessa forma o lançamento de produtos e serviços e o constante aprimoramento da qualidade e dos processos produtivos, podendo para a consecução destes objetivos, contratarem serviços ou estabelecer parcerias com outras empresas cooperativas ou não;
- V. Responsabilizar-se por toda a estrutura logística de produção e comercialização de suas filiadas, desde que a produção seja voltada à Central;
- VI. Representar suas filiadas nas negociações, por recursos perante entidades públicas ou privadas e em ações de caráter coletivo na defesa de seus interesses e de seus associados, mediante apresentação de mandato específico;



VII. Prestar serviços de transformação e beneficiamento da produção das cooperativas e filiadas, e as vendas específicas que venham a ser determinadas e disciplinadas pelo Conselho Deliberativo, no mercado nacional e internacional;

VIII. Fomentar a produção e a comercialização, mediante o aprimoramento do suprimento, das estruturas, melhoria da tecnologia e da modernização dos produtores vinculados às suas filiadas, desde que os referidos produtores atendam a todas as exigências e condições impostas pela área técnica;

IX. Organizar as atividades comuns, em maior escala, os serviços e produtos buscando a melhoria econômica, social, ambiental e cultural de interesse das filiadas, integrando e orientando suas atividades, bem como facilitando a utilização recíproca dos serviços;

X. Orientar e coordenar as atividades das filiadas, nos casos em que o vulto dos empreendimentos transcende o âmbito de capacidade ou conveniência de atuação das centrais e federações.

Art. 6º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência “FEIJÓ” para a Açaí

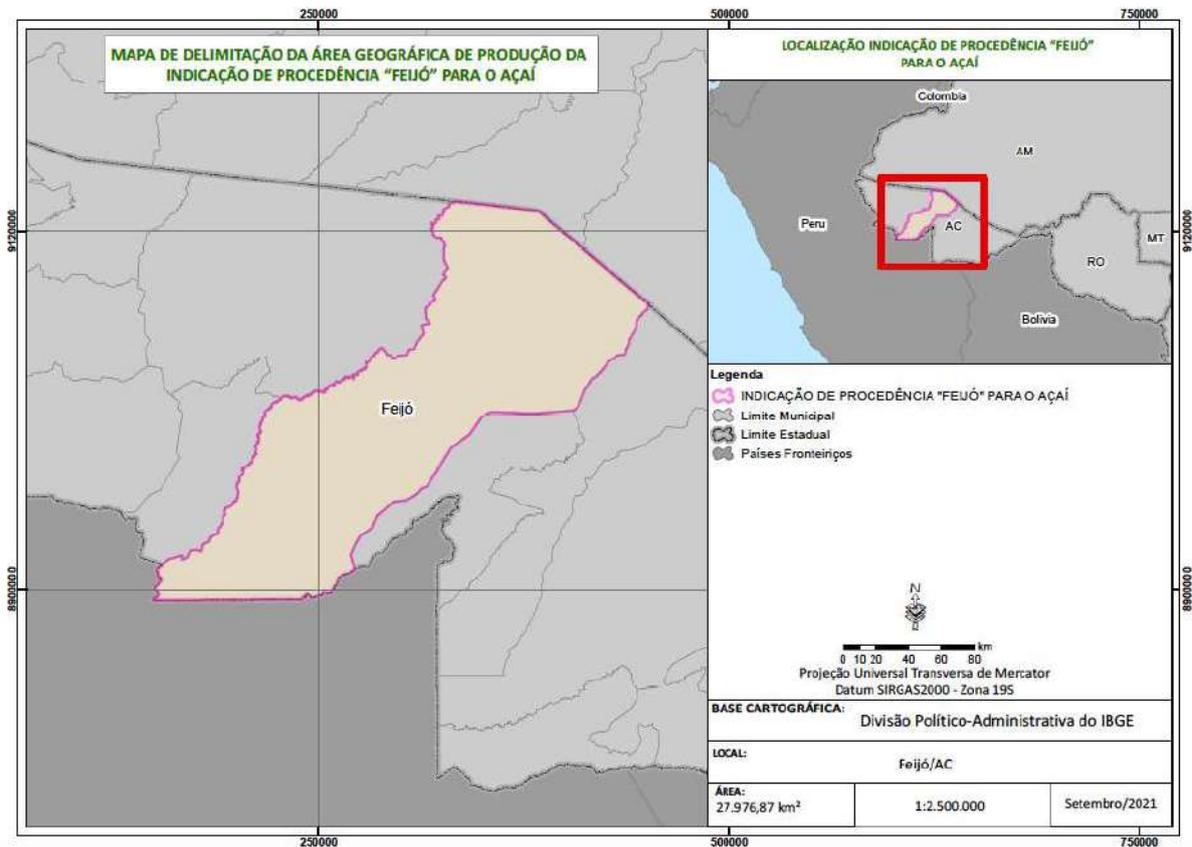
Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência “FEIJÓ” para o Açaí todos os produtores estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, obedecendo ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições aprovadas pelo Conselho Regulador.

Art. 7º - Da Delimitação da Área de Produção

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência “FEIJÓ” para a Açaí compreende o município de Feijó.



Figura 01 – Área Geográfica de produção delimitada para a Indicação de Procedência “FEIJÓ” para o Açaí.



Parágrafo Único: Passam a valer as coordenadas geográficas geométricas da área de produção compreendida dentro do perímetro definido nesta delimitação geográfica e que preserve as características e a aptidão concernente à produção de Açaí no referido sistema.

Art. 8º - Das Condições para Aprovação da Utilização da Indicação de Procedência “FEIJÓ” 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. 7º) e que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.



Art. 9º - Das Condições Específicas para Uso da Indicação de Procedência “FEIJÓ” para o Açaí

Os produtores associados e não associados da Cooperativa de Produtores, Coletores e Batedores de Açaí de Feijó – AÇAÍCOOP FEIJÓ somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência “FEIJÓ” para o Açaí mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “FEIJÓ” para o Açaí. As condições específicas para o uso são:

- I. Estar em dia, junto ao Conselho Regulador da IG, com suas informações cadastrais e demais itens discriminados neste Caderno de Especificações Técnicas;
- II. A Indicação de Procedência “FEIJÓ” 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;
- III. Os usuários da Indicação de Procedência “FEIJÓ” 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;
- IV. Indicação de Procedência “FEIJÓ” 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;
- V. A Indicação de Procedência “FEIJÓ” para o Açaí somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 6º, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sub licenças a terceiros;
- VI. Os usuários da Indicação de Procedência “FEIJÓ” 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;
- VII. Só poderá utilizar a representação gráfica e figurativa da IP, tanto pessoa física quanto jurídica, se obtiver a aprovação de seu uso perante o Conselho Regulador da AÇAÍCOOP FEIJÓ;
- VIII. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência “FEIJÓ” para o Açaí procederá às auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG a serem definidas pelo plano de controle da IG;



- IX. O usuário da Indicação de Procedência “FEIJÓ” para o Açaí deverá apresentar Termo de Compromisso e de Responsabilidade Socioambiental, a ser definido no plano de controle da IG pelo Conselho Regulador, de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;
- X. 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;
- XI. O produtor deverá assinar um termo garantindo que adotou as boas práticas de produção e fabricação do Açaí definidas pelo Conselho Regulador.
- XII. Para receber o selo da IG, o processo produtivo deverá seguir as seguintes condições:
 - A. Os açaizais deverão possuir a genética intrínseca da região;
 - B. O açaí somente poderá ser colhido maduro, sendo de responsabilidade do produtor a comunicação da intenção de colheita ao Conselho Regulador;
 - C. Em todas as etapas de produção do Açaí de Feijó devem ser observadas as questões sanitárias exigidas conforme a legislação vigente;
 - D. Apenas poderão comercializar o Açaí de Feijó com o selo da Indicação Geográfica os produtores que estejam capacitados nas Boas Práticas Agrícolas;
 - E. Da mesma forma, somente poderão beneficiar o Açaí de Feijó com o selo da Indicação Geográfica os beneficiadores que estejam capacitados nas Boas Práticas de Fabricação;
 - F. O sistema de produção deverá estar de acordo com as técnicas tradicionais da região, adotando práticas mitigadoras de impactos ambientais, visando a sustentabilidade, sem agredir o meio ambiente;
 - G. É obrigatória a adequada higienização e manutenção das instalações físicas das indústrias beneficiadoras e seus utensílios, a fim de evitar a contaminação do produto;
 - H. A forma de apresentação para a comercialização deve ser em embalagens que permitam a conservação adequada e a qualidade do açaí;
 - I. O Conselho Regulador fará análises sensoriais aleatórias do produto final.
 - J. O açaí deve ser beneficiado no máximo 24 horas após a coleta.



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

O processo de Produção do Açaí se dá nas seguintes etapas:

I. Cultivo

Consiste na preparação do solo, plantio e manejo do açaí em todas as suas etapas. Desde o plantio até a colheita, leva-se, aproximadamente, 7 anos.

II. Coleta

Na coleta, os frutos são pré-selecionados, a fim de garantir a colheita de somente frutos maduros. Após a pré-seleção e colheita, seguem para o transporte até a indústria.

III. Transporte

O transporte dos frutos deve ser feito 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.

IV. Seleção e pré-lavagem;

Para a garantia da qualidade do açaí, é feita a seleção dos frutos, separando os frutos verdes, estragados e os possíveis materiais estranhos encontrados. Nesta etapa, faz-se também a pré-lavagem dos frutos.

V. Imersão e sanitização dos frutos;

Após a pré-lavagem, parte-se para a sanitização dos frutos para realização do controle químico.

VI. 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.

VII. Resfriamento;

Os frutos são imersos em água com temperatura de, aproximadamente, 40 a 50°C para o resfriamento após o branqueamento, a fim de realizar o choque térmico do fruto.

VIII. 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.

IX. Envase;

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

X. Congelamento;

Após o envase, as embalagens são congeladas e reviradas a todo momento, a fim de garantir o congelamento uniforme.

XI. Armazenamento;

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

XII. Expedição.

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

Parágrafo Único: O detalhamento das fases de produção e processamento supracitadas seguirão a legislação vigente, as regras de Boas Práticas Agrícolas e de Boas Práticas de Fabricação atualizadas e o plano de controle da Indicação Geográfica.

Art. 11 - Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência “FEIJÓ” para o Açaí

A Indicação de Procedência “FEIJÓ” para o Açaí será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários, composto por 5 (cinco) membros, sendo estes 3 (três) membros produtores de açaí eleitos na Assembleia Geral, 2 (dois) membros representantes de instituições parceiras, formalmente convidados pela AÇAÍCOOP FEIJÓ a fazerem parte do Conselho Regulador e pelo Executivo da Cooperativa, que coordenará as reuniões do referido Conselho. Um dos membros produtores será o Coordenador do Conselho Regulador da Indicação Geográfica.

- I. Os membros deverão receber instruções sobre o regimento previsto no estatuto da AÇAÍCOOP FEIJÓ, 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



algun motivo não cumprirem com os respectivos papéis, ou que por ordem de estatuto, fugirem dos princípios aqui estabelecidos;

- III. Os conselheiros serão responsáveis pela edição e aperfeiçoamento do plano de controle da IP, sendo este aprovado pela assembleia da AÇAICOOP FEIJÓ;
- IV. Caberá ao colegiado, supervisionar constantemente com produção de provas materiais, que evidenciem 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 “FEIJÓ” para o Açaí, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto social da AÇAICOOP FEIJÓ suas atribuições e competências.

Art. 12 - Das Obrigações do Conselho Regulador

- I. Promover na cadeia produtiva da Indicação de Procedência “FEIJÓ” para o Açaí, as Boas Práticas Agrícolas (BPA) e as Boas Práticas de Fabricação (BPF);
- 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 “FEIJÓ” 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 “FEIJÓ” para o Açaí;
- II. Cadastro atualizado das propriedades, de área de produção e capacidade produtiva, durante a vigência da autorização da propriedade;
- III. Demais medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador estarão expostas no plano de controle.

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



Será objeto de controle por parte do Conselho Regulador a declaração da quantidade 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, armazenamento e transporte do açaí, até o completo 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 produtores de mandioca (rastreabilidade);
- II. Do sistema de auditoria extemporânea nas propriedades;
- III. Da rastreabilidade e publicação dos dados;
- IV. Da divulgação e merchandising de produtos da IP;
- V. Da produção de contraprovas que preservem as garantias e qualidades do produto certificado.

Parágrafo Único: O Conselho Regulador emitirá cartilha com linguagem objetiva e supervisionará todo material didático concernente, às adequações, obrigações, direitos e deveres, as quais servirão de efetivo esclarecimento ao produtor a ser autorizado, após o devido cadastro aprovado, ainda durante o processo de avaliação.

Art. 15 - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência “FEIJÓ” para a Açaí

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

- I. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da AÇAICOOP FEIJÓ;
- II. A paralisação das atividades de produção mediante comunicação do produtor à AÇAICOOP FEIJÓ ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III. O descumprimento das normas do presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “FEIJÓ” 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 “FEIJÓ” para o Açaí.

Art. 16 - Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência “FEIJÓ” para a Açaí



A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência “FEIJÓ” para o Açaí, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Cooperativa de Produtores, Coletores e Batedores de Açaí de Feijó – AÇAÍCOOP FEIJÓ está assim definida:

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



Art. 17 - Das Sanções Previstas Quanto à Utilização da Indicação de Procedência “FEIJÓ” para a 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 “FEIJÓ” para a Açaí, por um ano ou até a adequação das irregularidades, após constatadas pelo conselho regulador;
- III. O usuário responderá, inclusive judicialmente, pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência “FEIJÓ” para o Açaí ou a terceiros;



- IV. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentam a Indicação de Procedência “FEIJÓ” para o Açaí.

Parágrafo Único: Fica a critério do Conselho Regulador, através da deliberação dos membros, o entendimento de atenuantes, de casos específicos que cabem à aplicação da penalidade II.

Art. 18 - Da Validade e dos Prazos

- 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 do valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica correspondente ao volume de produção comercializada;
- III. Os credenciados autorizados ao uso da IG receberão o termo de conformidade que as tornarão 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. 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 da quantidade de produto fabricado, a descrição e critérios de cobranças estarão descritos no plano de controle desta IG.

Art. 19 - Da Rastreabilidade

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



Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência “FEIJÓ” 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, ou, ainda, é permitida a utilização do Selo Nacional de Indicações Geográficas, na espécie Indicação de Procedência, em conjunto ou individualmente, conforme segue:



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 AÇAICOOP FEIJÓ 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 “FEIJÓ”. Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência “FEIJÓ” 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 “FEIJÓ” 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 “FEIJÓ” para o Açaí. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Cooperativa de Produtores, Coletores e Batedores de Açaí de Feijó – AÇAÍCOOP FEIJÓ convocada para este fim.

Feijó/AC, 13 de julho de 2023.



José Jevanis de Lima Nascimento
José Jevanis de Lima Nascimento
Presidente