

**REGULAMENTO DE USO
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM MANTIQUEIRA DE MINAS**

Sumário

CAPÍTULO I: Do objeto

CAPÍTULO II: Da espécie botânica

CAPÍTULO III: Dos sistemas de produção e colheita

CAPÍTULO IV: Da classificação do produto

CAPÍTULO V: Do uso do nome geográfico

CAPÍTULO VI: Da embalagem

CAPÍTULO VII: Café industrializado torrado em grão e ou torrado e moído

CAPÍTULO VIII: Da responsabilidade sócio ambiental

CAPÍTULO IX: Do Conselho Regulador

CAPÍTULO X: Dos direitos e obrigações

CAPÍTULO XI: Das infrações e penalidades

CAPÍTULO XII: Das disposições gerais



REGULAMENTO DE USO

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM MANTIQUEIRA DE MINAS

O presente Regulamento de uso estabelece o regime aplicável a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS**, para identificar: *café em grão verde, café industrializado na condição de torrado em grão e moído*, produzidos em fazendas localizadas na região delimitada e industrializada em indústrias devidamente autorizadas.

A denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS** é direito exclusivo de todos os produtores de café estabelecidos na área geográfica delimitada, que satisfaçam o disposto neste Regulamento de uso, com fins de cumprir o atendimento da origem e o requisito de qualidade, dispostos no art. 182 da LPI, e nas demais legislações aplicáveis.

CAPÍTULO I

DO OBJETO



1.1. O presente Regulamento tem adesão espontânea e voluntária pelos **produtores e ou torrefadores de café**, cuja produção seja originária de propriedades localizadas na região delimitada, associados ou não associados a Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira – APROCAM.

1.2. O uso da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS** é, ainda, de caráter espontâneo e voluntário pelas indústrias de café que utilizarem esses cafés na elaboração de seus produtos e que cumpram na íntegra o presente Regulamento e demais legislações aplicáveis.

2.1. A delimitação da área geográfica é representada pelos 25 (vinte e cinco) Municípios que compõem a área de abrangência da Mantiqueira de Minas.

2.2. A área delimitada da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS** compreende os municípios de: Baependi, Brasópolis, Cachoeira de Minas, Cambuquira, Campanha, Carmo de Minas, Caxambu, Conceição das Pedras, Conceição do Rio Verde, Cristina, Dom Viçoso, Heliadora, Jesuânia, Lambari, Natércia, Olímpio Noronha, Paraisópolis, Pedralva, Piranguinho, Pouso Alto, Santa Rita do Sapucaí, São Gonçalo do Sapucaí, São Lourenço, São Sebastião da Bela Vista e Soledade de Minas. Esta região localiza-se na Zona Fisiográfica Sul/Sudeste do estado de Minas Gerais, fazendo parte das microrregiões São Lourenço, Itajubá, Santa Rita do Sapucaí e Varginha, pertencente à Bacia do Rio Grande e cortada pelos rios Sapucaí, Verde e Grande (IBGE, 2008).

2.3. A região de estudo possui uma extensão territorial de 6.317,380 km² com altitudes mínimas de 812m que compreende o município de Santa Rita do Sapucaí chegando a altitudes máximas de 2.252m para o município de Baependi.

2.4. A temperatura média anual da região é de 17,9°C sendo observadas médias para temperaturas mínimas de 13°C no município de Paraisópolis e, máximas de 18,5°C para Campanha.

2.5. A precipitação média anual da região fica em torno de 1.665mm, a máxima em 1.774mm observada para o município de Paraisópolis e a mínima em 1.605mm para o município de Campanha.

2.6. Sua posição geográfica encontra-se inserida em um retângulo envolvente com as coordenadas 21° 39' 43" e 22°46'10" de Latitude Sul e 46° 2' 20" e 44°34'28" de Longitude Oeste.

2.7. Todas estas características, fatores do meio geográfico, incidem na produção do café da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS**.

3. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste Regulamento de uso será atribuição do Conselho Regulador, cujas funções, atribuições e funcionamento estão contidas no Regimento Interno da Indicação Geográfica.

CAPÍTULO II DA ESPÉCIE E BOTÂNICA

4. As variedades são obrigatoriamente todas da espécie *Coffea arábica L.*, para a produção de café da denominação de origem MANTIQUEIRA DE MINAS.

CAPÍTULO III DOS SISTEMAS DE PRODUÇÃO E COLHEITA

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

6.1. Dos Processamentos Pós-Colheita: ficam previstos os seguintes processamentos para fins de secagem dos frutos:

a) **Processo Natural:** secagem feita com os frutos com sua casca externa, após passagem opcional por lavador mecânico, em terreiros pavimentados ou suspensos. Sua finalização de secagem poderá ser feita em secadores mecânicos.

b) **Processo Cereja Descascada:** após passagem por lavador mecânico, os frutos sofrem a separação da casca externa, ficando apenas com a casca interna denominada "pergaminho", mantendo-se a mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa, seguindo para secagem em terreiros pavimentados ou suspensos. A finalização da secagem poderá ser feita em secadores mecânicos.

c) **Processo Cereja Descascada Desmucilada:** semelhante ao constante no item "b", porém com a retirada da mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa. Sua secagem é

feita em terreiros pavimentados ou suspensos, a finalização poderá ser feita em secadores mecânicos.

d) Processo Despoldado: após passagem por lavador mecânico e descascador mecânico, os frutos seguem para tanques com água para o processo de fermentação, onde permanecem de 12 a 36 horas, dependendo do caso. Terminada esta etapa, segue para secagem em terreiros pavimentados ou suspensos, a finalização poderá ser feita em secadores mecânicos.

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

CAPÍTULO IV
DA CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

7. Da Classificação do Café Quanto ao Aspecto Físico: os cafés deverão ser submetidos à avaliação segundo Instrução Normativa nº 8 do Ministério de Agropecuária, Pecuária e Abastecimento - MAPA conforme Anexo II deste Regulamento, devendo apresentar classificação mínima de tipo 4 (quatro), isto é, com um máximo de 26 (vinte e seis) defeitos, com cor verde ou esverdeada uniforme, não sendo admitidos grãos chuvados e barrentos, nem a presença de grãos pretos, fermentados e verdes.

8. Da Classificação do Café Quanto à Qualidade da Bebida: os cafés deverão ser submetidos à avaliação organoléptica da bebida, por degustadores cadastrados pelo Conselho Regulador, devendo apresentar, no mínimo, classificação de 83 (oitenta e três) pontos na metodologia SCAA (Specialty Coffee Association of America), isto é, sem adstringência, sem sabores e aromas estranhos, gosto de madeira e safra remanescente.



9.1 Do procedimento para avaliação da classificação:

9.2. As amostras somente serão encaminhadas à avaliação da Comissão de Degustação após terem laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação a classificação física conforme a Instrução Normativa 8 prevista neste Regulamento.

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

9.4. Os Laudos de aprovação do café deverão ser emitidos somente com a aprovação de no mínimo 02 (dois) degustadores cadastrados pelo Conselho Regulador e terão validade de no máximo 06 (seis) meses.

9.5. As normas de operacionalização da avaliação sensorial dos produtos pela referida Comissão serão estabelecidas por Norma Interna do Conselho Regulador.

CAPÍTULO V

DO USO DO NOME GEOGRÁFICO



10.1. Para obter autorização de uso do nome geográfico **MANTIQUEIRA DE MINAS** é necessário que os seguintes requisitos sejam atendidos:

10.2. A propriedade esteja inserida na área demarcada.

10.3. O produtor, associado ou não, deve comprovar a sua legalização junto a APROCAM.

10.4. Os lotes de café deverão estar devidamente preparados e armazenados em armazéns do próprio produtor ou em armazém credenciado a APROCAM.

10.5. O armazém deve estar localizado dentro da área demarcada, devidamente legalizado e em condições operacionais normais.

10.6. O armazém deverá possuir sistema de rastreabilidade física dos lotes de café armazenados.

10.7. O lote de café deve estar devidamente preparado.

10.8. O lote de café deve ter sua identidade preservada, com às informações: propriedade onde foi produzido, processos agrônômicos, processo de secagem e número do lote.

10.9. O lote de café deve atender a qualidade mínima quanto a análise sensorial: obter **83** (oitenta e três) pontos ou acima, na metodologia SCAA, por pelo menos 02 (dois) degustadores devidamente cadastrados pelo Conselho Regulador.

11. Considera-se o café da **denominação de Origem MANTIQUEIRA DE MINAS**, aqueles que, obedecido a área delimitada e as condições de produção, e uma vez avaliados pela metodologia de avaliação sensorial da Associação Americana de Café Especial (SCAA), tenham obtido pontuação mínima de 83,00 (oitenta e três) pontos.

CAPÍTULO VI
DA EMBALAGEM



12. O lote de café deverá estar beneficiado em sacaria de juta, nova, contendo 60,5 quilos ou qualquer outra embalagem aprovada pelo Conselho Regulador que signifique melhoria na preservação e visualização do produto, com identificação do nome geográfico **MANTIQUEIRA DE MINAS** e do selo de controle.

13. O selo de controle será colocado na embalagem do produto e será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o devido pagamento.

14.1. O selo de controle da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS** deverá possuir:

14.2. Nome do produtor.

14.3. Nome da propriedade.

14.4. Município.

14.5. Código de barras: cuja numeração refere-se ao código do produtor, número do lote e ano safra.

CAPÍTULO VII

CAFÉ INDUSTRIALIZADO TORRADO EM GRÃO E OU TORRADO E MOÍDO

15.1. O processo de produção do café industrializado em grão e ou torrado e moído obedece às fases de seleção de grãos, torrefação e moagem.

15.2. O café torrado em grão ou torrado e moído deve ser, obrigatoriamente e exclusivamente, produzido com café verde que atenda os requisitos para o uso do nome geográfico **MANTIQUEIRA DE MINAS**.

15.3. A torrefação consiste em submeter o grão à elevação progressiva e rápida da temperatura, fazendo com que sua umidade interna chegue a 3%.

15.4. No torrador, o café passa pelo tratamento térmico a uma temperatura de 150 a 200° C, num tempo de torra de no máximo 25 minutos para adquirir as características desejadas.

15.5. A torra poderá ser clara, média e ou escura.

15.6. A técnica usada para torrefação e moagem deve comprovadamente garantir a qualidade final do produto, livre de impurezas, aditivos ou qualquer outro elemento que altere a qualidade, aroma, cor ou sabor, mantendo o padrão 100% de pureza.

15.7. A moagem é o processo na qual os grãos secos são triturados até que se tornem um pó fino.

16.1. O produtor que obteve o selo de controle da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS** deve informar à APROCAM a empresa compradora do lote, bem como a quantidade vendida e o país de destino.

16.2. O comprador do lote de café, poderá adquirir selos do controle de rastreabilidade junto à APROCAM, que fará a separação dos selos de acordo com o peso das embalagens de venda (250 g. 500 g. etc.), na proporção de 48 kg por saca (devido à perda de peso durante a torra).

16.3. A APROCAM será responsável por fiscalizar o processo de entrega do lote e a utilização dos selos na embalagem de café torrado em grão e ou torrado e moído.

16.4. O código de barras na embalagem deverá permitir a rastreabilidade do produto, contendo todas as informações sobre o produtor e o lote do café.

16.5. O descumprimento dos critérios citados está sujeito as infrações e penalidades.

CAPÍTULO VIII

RESPONSABILIDADE SÓCIO AMBIENTAL

17.1. Em respeito ao meio ambiente, o produtor envolvido no processo produtivo do café deve ter e manter atualizada sua licença ambiental. O descarte de qualquer produto, resíduos ou embalagens deverão ser aproveitados, reciclados e controlados, de forma a minimizar os prejuízos ao meio ambiente.

CAPÍTULO IX

DO CONSELHO REGULADOR



18. A denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS** será regida por um Conselho Regulador, nos moldes do Regimento Interno.

19.1. O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais relativos ao:

- a) Registro de inscrição das propriedades produtoras de café.
- b) Registro do produtor.
- c) Registro do produto café para concorrer ao uso de nome geográfico e selo de controle.
- d) Registros dos armazéns e laboratórios credenciados.

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

20.1. Será objeto de controle do Conselho Regulador o processo de produção e o produto.

20.2. O Conselho Regulador estabelecerá controles relativos às operações de produção, no sentido de assegurar a garantia de origem e qualidade dos produtos da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS**.

20.3. Tais controles incluem os registros de boas práticas agrônômicas, as fichas de inscrição dos produtores, os laudos de avaliação sensorial e rastreabilidade dos produtos.

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

CAPÍTULO X DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

21. São Direitos dos produtores:

- a) fazer uso da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS**.
- b) Participar de todos os eventos e promoções do programa.
- c) Usufruir dos benefícios resultantes das atividades do programa.



22. São Deveres dos produtores:

- a) Zelar pela imagem da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS**.
- b) Prestar as informações previstas neste Regulamento.
- c) Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

CAPÍTULO XI DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

23. São consideradas infrações à denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS**:

- a) O não cumprimento das normas de produção, preparação e embalagem.

- b) O uso indevido do nome geográfico **MANTIQUEIRA DE MINAS**.
- c) A não observância dos princípios da **MANTIQUEIRA DE MINAS**.

24. O descumprimento das disposições deste Regulamento implicará as seguintes penalidades:

- a) Advertência por escrito.
- b) Multa.
- c) Suspensão temporária do direito de concorrer ao uso da denominação de origem.
- d) Cancelamento do registro do produtor do uso da denominação de origem.

25.1. A advertência ou multa será imposta quando não observadas às normas deste Regulamento de uso; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o plantio a embalagem do produto

25.2. A suspensão temporária do direito de concorrer a denominação de origem dar-se-á quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições deste Regulamento.

25.3. O cancelamento do registro do uso do produtor da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS** ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto, do certificado ou do selo de controle.

CAPÍTULO XII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

26. São princípios dos inscritos na denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS** o respeito e a boa-fé às Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente.

27. O Regulamento de uso deve ser aprovado em Assembleia Geral e entra em vigor na data do reconhecimento da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS** pelo INPI.

OFÍCIO DO REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS

CNPJ: 21.417.522/0001-63
 RUA vicente Ferreira, nº 10 - CENTRO
 Fone: (35)3334-1300
 Maria Aparecida Carneiro Nogueira - Oficial

PROTOCOLO Nº 3515
 REG Nº 3736 - LIV 26-B - PÁG 198

Carmo de Minas, MG, 13 de setembro de 2018.

Luiz Sérgio Nogueira Junqueira - Substituto

Parcela	Despesas	Emolumento	ISS	Recompe	TFJ	Total
Valor		78,96	4,22	4,68	25,86	113,72

Poder Judiciário - TJMG - Corregedoria-Geral de Justiça
 1º Ofício OFÍCIO DO REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS

Selo Número: AWE45983
 Código: 2363.3208.0686.4296

Total de atos: 13 / Emol: 83,64 TFJ: 25,86 Total: 109,50
 Consulte a validade deste Selo no site: <https://selos.tjmg.jus.br>

REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS
 CARMO DE MINAS - MG
 Luiz Sérgio Nogueira Junqueira - Substituto
 MARCA DE CARMO DE MINAS - MG

SERVIÇO NOTARIAL DO 1º OFÍCIO
 Fone: (35)3334-1300

CONFERE COM O ORIGINAL QUE ME FOI APRESENTADO. DOU FÉ.

Em Teste de verdade.
 Carmo de Minas, 14 de setembro de 2018

Evelyn Santos de Carvalho

Anna Paula Junqueira de Carvalho - Tabeliã Substituta
 Evelyn Santos de Carvalho - Escrevente

