

REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA
“Norte Pioneiro do Paraná”

1. CONDIÇÕES GERAIS DE USO

1.1. Este regulamento de uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência tem por objetivo estabelecer normas e condições para a obtenção e utilização do uso do nome geográfico referentes aos **produtos: café em grão verde, café industrializado na condição de torrado em grão e ou torrado e moído**. Produzidos em fazendas localizadas na região demarcada e industrializados em indústrias devidamente credenciadas.

1.2. A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos **produtores de café** cuja produção seja originada de propriedades localizadas na região demarcada, que cumpram na íntegra o presente regulamento, que sejam associados, em situação regular, da ACENPP – Associação de Cafés Especiais do Norte Pioneiro do Paraná.

1.3. A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos **industriais** que utilizarem esses cafés na elaboração de seus produtos e que cumpram na íntegra o presente regulamento.

1.4. A delimitação da área geográfica são os **45 (quarenta e cinco)** municípios das regiões administrativas do Estado do Paraná, denominadas Norte Pioneiro do Paraná e Norte do Paraná, representadas pelas Associações de Prefeituras Municipais:

a) AMUNORPI - Associação de Municípios do Norte Pioneiro do Paraná, composta por 26 municípios, que são eles – Abatiá, Andirá, Barra do Jacaré, Cambará, Carlópolis, Conselheiro Mairinck, Curiúva, Figueira, Guapirama, Ibaiti, Jaboti, Jacarezinho, Japira, Joaquim Távora, Jundiá do Sul, Pinhalão, Quatiguá, Ribeirão Claro, Ribeirão do Pinhal, Salto do Itararé, Santana do Itararé, Santo Antônio da Platina, São José da Boa Vista, Siqueira Campos, Tomazina e Wenceslau Braz.

b) AMUNOP – Associação dos Municípios do Norte do Paraná, composta por 19 municípios: Assaí, Bandeirantes, Congonhinhas, Cornélio Procopio, Itambaracá, Leopólis, Nova América da Colina, Nova Fátima, Nova Santa Bárbara, Rancho Alegre, Santa Amélia, Santa Cecília do Pavão, Santa Mariana, Santo Antônio do Paraíso, São Jerônimo da Serra, São Sebastião da Amoreira, Sapopema, Sertaneja e Uraí.

1.5. Caberá à ACENPP, na qualidade de substituto processual titular do direito do registro da indicação geográfica junto ao INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial, manter banco de dados gerais de informação dos processos de enquadramento, dos lotes certificados com a

Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações das Indústrias que participam do processo, para permitir ações de auditoria e rastreabilidade, como também para a promoção e comercialização dos produtos.

1.5.1. O tempo de manutenção de registro de cada lote identificado será de no mínimo cinco anos.

1.5.2. Os dados necessários e possíveis que possam ser disponibilizados ao conhecimento público deverão ser objeto da criação de “web site” na internet para acesso geral, dando maior transparência e credibilidade às informações.

1.6. Para o fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste regulamento de uso, cria-se o Conselho Regulador dos Cafés do Norte Pioneiro do Paraná, cujas funções, atribuições e funcionamento estão no “caput” deste regulamento.

2. ITENS DE CONFORMIDADE

2.1. Produto - Café em Grão Verde

2.1.1. Definição: Endosperma obtido do fruto maduro dos cafeeiros, das diversas variedades da espécie *Coffea arabica* através da colheita manual no pano ou mecanizada, processado nas formas “cereja natural” ou “cereja descascado”, livre de grãos de varrição, chuvados, fermentados ou de outros que provoquem gostos e/ou odores estranhos ou prejudiciais ao padrão desejado;

2.1.2. Caracterização:

a) Café Especial - Café beneficiado, grão cru, safra do ano em curso, de coloração verde característica (da safra do ano em curso), peneira igual ou superior a 16, com no máximo 10 % de vazamento da peneira 15, tipo igual ou inferior a 4 (no máximo 26 defeitos), com teor de umidade máximo de 12 % para café “cereja natural” e 11% para café “cereja descascado”, com seca uniforme, classificado como bebida mole e/ou estritamente mole, que atinja no mínimo 80 pontos na classificação da SCAA (Associação Americana de Cafés Especiais);

b) Café Superior - Café beneficiado, grão cru, safra do ano em curso, de coloração verde característica (da safra do ano em curso), peneira igual ou superior a 14, com no máximo 10 % de vazamento da peneira 13, tipo igual ou inferior a 6 (no máximo 86 defeitos), com teor de umidade máximo de 12 % para café “cereja natural” e 11% para café “cereja descascado”, com seca uniforme, classificado como bebida dura e/ou dura para melhor, que atinja no mínimo 60 pontos na classificação da SCAA (Associação Americana de Cafés Especiais);

2.1.3. Metodologia de Classificação:

a) Física - Conforme Instrução Normativa n.º 8, de 11 de junho de 2003, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

b) Bebida - Conforme metodologia da SCAA (Associação Americana de Cafés Especiais) (informações da metodologia www.scaa.org).



2.1.4. Laboratórios de classificação: Credenciados pela ACENPP – Associação de Cafés Especiais do Norte Pioneiro do Paraná;

2.1.5. Acondicionamento: Em sacaria nova, de juta, com peso líquido de 60 Kg por saca, com identificação da logomarca de identificação de procedência, conforme manual de uso de marca da ACENPP;

2.2. Produto - Café Industrializado

2.2.1 Definição: Café torrado em grão ou torrado e moído, cuja matéria prima seja comprovadamente originada da aquisição de cafés verdes com a identificação geográfica na modalidade Indicação de Procedência “Norte Pioneiro do Paraná”.

2.2.2 Caracterização:

a) Café Gourmet – Para cafés em grão verde, adquiridos com a classificação “Café Especial”, cuja análise sensorial de bebida, após o processo de industrialização, atinja nota igual ou superior a 7,3 pontos na classificação do PQC - Programa de Qualidade do Café da ABIC.

b) Café Superior - Para cafés em grão verde, adquiridos com a classificação “Café Superior”, cuja análise sensorial de bebida, após o processo de industrialização, atinja nota igual ou superior a 6 pontos na classificação do PQC - Programa de Qualidade do Café da ABIC.

2.2.3. Formação de Blends: O uso da identificação somente poderá ser utilizado nas embalagens de cafés industrializados, desde que obedecida à quantidade mínima de 60% (sessenta por cento) de cafés verdes com a Identificação geográfica na modalidade Indicação de Procedência “Norte Pioneiro do Paraná”, na composição de “ligas ou blends” com cafés oriundos de outras origens, que não necessariamente detenham alguma identificação geográfica registrada.

2.2.4. Metodologia de Classificação: Conforme metodologia do PQC - Programa de Qualidade do Café da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. (informações da metodologia www.abic.com.br)

2.2.5. Laboratórios de classificação: Credenciados pela ABIC - Associação Brasileira da Indústria do Café.

3. PROPRIEDADE PRODUTORA:

Os itens de conformidade são subdivididos em 3 categorias: **(I)** imediato, **(II)** médio prazo (1 a 3 anos) e **(III)** longo prazo (mais de 3 anos), que determinam os prazos definidos para o seu cumprimento pelo produtor

3.1. Rastreabilidade e Segurança Alimentar:

3.1.1. Organizar as informações da área cultivada em talhões identificados, contendo a altitude, variedade cultivada, data do plantio, espaçamento, número de plantas por talhão e área do talhão; **(I)**

3.1.2. Separar os lotes processados no terreiro e sua identificação pelo talhão de origem, data da colheita e categoria (bóia, verde, passa e cereja). **(I)**

3.1.3. Utilizar exclusivamente produtos registrados para a cultura do café segundo as legislações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e da Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento do Paraná, nas dosagens adequadas, acompanhados de receituário agrônômico, cujos princípios ativos não tenham restrições junto aos principais países importadores de café (EUA, UE, Japão); **(I)**

3.1.4. Registrar e controlar os fertilizantes e defensivos aplicados em cada talhão, discriminados em caderneta de campo apropriada para tal fim; **(I)**

3.1.5. Respeitar os intervalos de carência recomendados para cada produto. **(I)**

3.2. Responsabilidade Social:

3.2.1. Uso obrigatório de equipamentos de proteção individual (EPI) por todos os trabalhadores, inclusive temporários e terceirizados, durante o manuseio, preparo, aplicação e destinação final dos fertilizantes, defensivos agrícolas e embalagens vazias; **(I)**

3.2.2. Disponibilizar moradias adequadas aos funcionários, com água encanada, energia elétrica e banheiro interno; **(II)**

3.2.3. Proporcionar condições para que haja acesso à educação aos moradores da propriedade que estejam em idade escolar; **(I)**

3.2.4. Cumprir com a legislação trabalhista; **(I)**

3.2.5. Proporcionar treinamento e qualificação aos trabalhadores, adequados à execução das funções para as quais forem contratados. **(II)**

3.3. Responsabilidade Ambiental:

3.3.1. Se adequar para cumprir rigorosamente as disposições da legislação ambiental, com relação às áreas de preservação permanente e reserva legal; **(III)**

3.3.2. Destinar adequadamente os resíduos de processamento do café (polpa, mucilagem, água de lavador), segundo a legislação vigente; **(II)**

3.3.3. Utilizar lenha para secadores proveniente de áreas de reflorestamento, não utilizando, sob hipótese alguma, material oriundo de matas nativas; **(I)**

3.3.4. Estocar e guardar defensivos agrícolas em galpões próprios para tal fim, segundo a legislação vigente; **(I)**

3.3.5. Dar destinação final das embalagens dos produtos utilizados, de forma adequada, segundo a legislação vigente. **(I)**

4. UNIDADE INDUSTRIAL:

4.1. Será permitida a participação de indústrias que obrigatoriamente estejam filiadas à ABIC - Associação Brasileira da Indústria do Café e que participem do PQC - Programa de Qualidade do Café, que contemplem em seu regulamento sistemas de auditoria de procedimentos.

5. PROCEDIMENTOS DE SOLICITAÇÃO DA IG :

5.1. O produtor de posse da amostra do lote de café da safra do ano em curso, fará o encaminhamento da mesma para o escritório da EMATER mais próximo, na quantidade de 1.000 gramas, para café beneficiado, ou 2.000 gramas, para café em coco ou pergaminho, para a classificação e análise da bebida.

5.2. O café obtendo bebida na classificação dura para melhor a mole, a EMATER fará o encaminhamento de 600 g de café beneficiado da referida amostra a ACENPP, que realizará através de um classificador com formação certificada de juiz SCAA e credenciado pela ACENPP, a análise sensorial com emissão de laudo oficial, descrevendo os atributos de bebida e seu enquadramento como café "superior" ou "especial/gourmet".

5.3. A amostra deverá conter os seguintes dados em formulário próprio: nome do produtor, nome da propriedade, município, variedade do café, categoria (CD ou CN), forma de processamento, tipo de secagem e a quantidade de sacas correspondentes à amostra.

5.4. O produtor será comunicado pela ACENPP do resultado da análise do seu café, e no caso de se enquadrar nos padrões desejados, deverá efetuar o benefício e a padronização do seu produto conforme as especificações item 2.2.2 deste regulamento, na propriedade ou em unidade de padronização devidamente cadastrada pela ACENPP.

5.5. Estando o lote de café devidamente preparado, acondicionado e armazenado, conforme as normas deste regulamento, o produtor deverá comunicar à ACENPP para que essa efetue nova coleta de amostra na quantidade de 1.000 gramas, para efetuar as análises de contraprova, podendo ocorrer duas situações:

a) A análise não classificar o café dentro dos padrões de qualidade mínimo deste regulamento:- Neste caso o produtor será comunicado a fim de tomar a decisão de rebeneficiá-lo novamente ou dar-lhe outra destinação;

b) A análise confirmar a classificação original:- Nesse caso a ACENPP expedirá o laudo oficial, emitirá o certificado do lote e disponibilizará a

reserva dos lacres devidamente numerados de acordo com a quantidade de sacas do lote, que serão colocados em cada unidade de sacos de café do respectivo lote, por um funcionário da ACENPP, no momento do embarque, total ou parcial, ao comprador do mesmo.

5.5.1 O produtor deverá comunicar à ACENPP com pelo menos 5 (cinco) dias úteis de antecedência do embarque do café, para que a Associação possa agendar o serviço de lacração das sacarias, que serão liberadas após o recolhimento da taxa devida, estipulada pelo conselho diretor da ACENPP.

5.6. O laudo de análise e certificado do lote terão a validade de um ano, a partir da data de emissão.

6. ARMAZENAMENTO:

6.1. Os lotes de cafés certificados deverão estar obrigatoriamente depositados em armazéns devidamente credenciados pela ACENPP.

6.2. Os Armazéns para serem credenciados deverão:

a) Apresentar condições de armazenagem adequadas para manter a boa conservação do produto em temperatura média de 21 graus C e umidade relativa do ar inferior a 70%, dotado de boa ventilação e proteção contra a luz natural, livre de goteiras, dotado de iluminação artificial e piso que não permita a passagem de umidade.

b) Deverão possuir pelo menos um credenciamento: ou junto ao Banco do Brasil, ou junto à Conab - Companhia Nacional de Abastecimento, ou junto à BM&F – Bolsa de Mercadorias e Futuros, no caso de armazéns privados ou de cooperativas. Armazéns de produtores, nas propriedades, estão isentos de credenciamento junto a essas instituições.

c) A ACENPP, após vistoria do armazém, expedirá um certificado de permissão de armazenagem de cafés com Indicação Geográfica Norte Pioneiro do Paraná, com validade de 2 (dois) anos.

7. CONSELHO REGULADOR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:

7.1. No prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a publicação / homologação do registro da indicação geográfica pelo INPI, a ACENPP deverá criar o "Conselho Regulador de Uso da Indicação Geográfica Norte Pioneiro do Paraná".

7.2. O Conselho Regulador terá a função de:

a) Zelar pelo cumprimento das especificações constantes deste regulamento. Poderá recomendar e fazer uso de auditorias externas para validar os processos de conformidade;

a.1) Em caso de necessidade de auditoria o Conselho Regulador comunicará ao Conselho de Administração da ACENPP, que deverá apresentar ao Conselho Regulador três empresas distintas com seus respectivos orçamentos;

a.2) A ACENPP, deverá se responsabilizar pelos custos da auditoria.



- b)** Responsabilizar-se pela gestão, manutenção e preservação da indicação geográfica;
- c)** Adotar procedimentos de avaliação de conformidade, previstos no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade – SBAC, que assegurem a aferição do cumprimento das especificações constantes do regulamento de uso, inclusive nas operações de comercialização;
- d)** Acompanhar e fiscalizar o banco de dados de registros, que garantam a rastreabilidade dos produtos identificados, mantidos e operacionalizados sob a responsabilidade da ACENPP;
- e)** Propor alterações, correções e novos procedimentos no regulamento, visando o aprimoramento dos procedimentos, objetivando sempre melhorar as condições de percepção, transparência e credibilidade da Indicação Geográfica ao mercado.

7.3. O Conselho Regulador será composto por 5 (cinco) membros titulares e cinco suplentes, podendo incluir em sua composição representantes de instituições técnicas e científicas, de desenvolvimento e divulgação, com competência reconhecida na área dos produtos objeto deste regulamento.

a) O mandato dos membros será de três anos, podendo haver apenas mais uma recondução de mandato;

b) Os membros serão indicados e aprovados em ata pelo Conselho de Administração da ACENPP, devendo tomar posse e exercer seus cargos imediatamente, porém deverão ter suas indicações validadas na primeira Assembléia subsequente;

b.1) Não sendo validado algum membro indicado, o Conselho de Administração deverá promover nova indicação posterior.

7.4. A criação do Conselho Regulador deverá ser aprovado em Assembléia Geral da ACENPP.