

## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - CET

### Denominação de Origem

### ALHO ROXO DO PLANALTO CATARINENSE



"Documento que institui o Caderno de Especificações Técnicas e sistema de controle da Denominação de Origem do Planalto Catarinense para o Alho Roxo, aprovado em Assembléia Geral (AGO) da COPAR- Cooperativa Regional Agropecuária do Meio Oeste, e associados, em 22 de julho de 2025, nas suas atribuições estatutárias como entidade requerente e substituta processual do pedido de registro da DENOMINAÇÃO DE ORIGEM do PLANALTO CATARINENSE para o ALHO ROXO, e em conformidade a Portaria INPI nº 04/2022."

22 de Julho de 2024.  
3ª Versão



erpoplan

## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - CET 1

SUMÁRIO EXECUTIVO .....	3
CAPÍTULO I - DA REQUERENTE E O CET .....	4
CAPÍTULO II - DO NOME GEOGRÁFICO .....	5
CAPÍTULO III - DO PRODUTO .....	5
CAPÍTULO IV - DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA.....	6
CAPÍTULO V - NORMA DE BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DO ALHO .....	8
CAPÍTULO VI - CRITÉRIOS DE CONDIÇÕES OU PROIBIÇÕES DO USO DA DO .....	16
CAPÍTULO VII - MECANISMO DE CONTROLE SOBRE OS PRODUTORES QUE TENHAM O DIREITO AO USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM, BEM COMO SOBRE O PRODUTO POR ELA DISTINGUIDO.....	24
CAPÍTULO VIII - DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES E SANÇÕES APLICÁVEIS PELA INFRINGÊNCIA DO DISPOSTO NOS CAPÍTULOS VI E VII .....	30

## SUMÁRIO EXECUTIVO

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: **Planalto Catarinense**

ESPÉCIE: **Denominação de Origem (DO)**

NATUREZA: PRODUTO

PRODUTO: **Alho Roxo**

CULTIVARES: Caçador, Chonan, Contestado, Ito, Ito HF, Jonas e Quitéria.

REQUERENTE: COPAR – **Cooperativa Regional do Meio Oeste Catarinense;**

AUTOR : Rogério Ern<sup>1</sup>

Colaboradores: Adriana Francisco <sup>2</sup>, Guilherme Seiki Iwasaki <sup>3</sup>, Hamilton Justino Vieira <sup>4</sup>, Valci Vieira <sup>7</sup>, Rodrigo Naffin <sup>6</sup>, Itamir Gasparini <sup>7</sup>.

1 - Msc. Eng. Agrônomo - Erpo Plan / Consultor SEBRAE-SC

2 - Eng. Agrônoma. Extensionista Rural - Frei Rogério. EPAGRI.

3 - Eng. Agrônomo. Extensionista Rural - Frei Rogério. EPAGRI

4 - Eng. Agrônomo. Pós Doc. Agronomia. EPAGRI

5 - Geógrafo, Msc. EPAGRI.

6 - Eng. Agrônomo - Secretaria Municipal de Agricultura de Frei Rogério.

7 - Presidente Associação Regional dos produtores de Alho do Meio-Oeste e Planalto de Santa Catarina.

REPRESENTAÇÃO GRÁFICA:



Figura 1. Representação gráfica da DO - Alho Roxo do Planalto Catarinense.



## CAPÍTULO I - DA REQUERENTE E O CET

**Art. 1º** - A requerente e substituta processual do pedido de registro junto ao INPI, em acordo a portaria do INPI nº 04/22, para a Denominação de Origem (DO) do Planalto Catarinense para o Alho Roxo é a Cooperativa Regional do Meio Oeste Catarinense - COPAR, regida por seu estatuto e a legislação brasileira, que lhe atribui o ato cooperado na representação da cadeia produtiva do Alho e defesa dos interesses dos produtores estabelecidos no Meio Oeste e Planalto Catarinense. Por suas atribuições estatutárias e este instrumento ainda, aprovado em assembleia geral da COPAR realizada no dia 23 de fevereiro de 2024, tem a responsabilidade sobre a promoção, proteção, controle e a gestão da Denominação de Origem para fortalecimento do renome do Planalto Catarinense na produção do Alho Roxo, respeitando os marcos legais do Brasil e seus acordos para as Indicações Geográficas propriedades intelectuais, nacionais e internacionais.

**§ 1º** - Este Caderno de Especificações Técnicas - CET, foi elaborado e amplamente debatido por meio de reuniões, assembléias, eventos realizados por um grupo de trabalho (GT-IG), composto por técnicos, pesquisadores, produtores e convidados, representantes de instituições e entidades locais do setor, coordenado pelo SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Santa Catarina e a COPAR - Cooperativa Regional Agropecuária do Meio Oeste Catarinense; e participação da UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina no Campus de Curitibanos; CIDASC - Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina; EPAGRI - Empresa Catarinense de Pesquisa e Extensão Rural; SAR - Secretaria da Agricultura e Pecuária; ACAPA - Associação Catarinense de Produtores de Alho; CÂMARA SETORIAL CATARINENSE do ALHO; Cooperativa Ecológica Regional da Agricultura Familiar – COPERAF, Cooperativa Ecológica Regional da Agricultura Familiar Secretarias de Agricultura e Prefeituras Municipais de Brunópolis, Caçador, Curitibanos, Fraiburgo, Frei Rogério, Lebon Regis e Monte Carlo; Empresas e representantes da Gastronomia e Turismo dos municípios.



## CAPÍTULO II - DO NOME GEOGRÁFICO

**Art. 2º** - O nome geográfico da Denominação de Origem (DO) é o “**Planalto Catarinense**”.

**Parágrafo único** – O Planalto Catarinense é reconhecido como o “berço” do Alho Roxo nacional, de onde surgiram as cultivares de alho do grupo Chonan, consagradas nacionalmente. Possuem características de película com coloração roxa intensa, túnica essencialmente branca e qualidade nobre. Segundo IBGE (2015), o nome geográfico consiste em um topônimo georreferenciado, inserido em um contexto temporal, a partir do qual se estabelecem os aspectos das origens culturais e/ou históricas do elemento que ele nomeia e/ou da comunidade que o instituiu, o que justifica a definição do nome geográfico para o produto da DO, o “ALHO ROXO” do “PLANALTO CATARINENSE”.

## CAPÍTULO III - DO PRODUTO

**Art. 3º** - O produto da Denominação de Origem é o '**Alho Roxo**;

§ 1º - O alho roxo desta DO é definido por 7 cultivares do Grupo CHONAN, denominadas como: Caçador, Chonan, Contestado, Ito, Ito HF, Jonas e Quitéria.

§ 2º - As qualidades e características do Alho Roxo do Planalto Catarinense que advém do meio geográfico podem ser identificadas pelos parâmetros físico-químicos, como: **1 - Umidade do Bulbilhos** entre  $59 > 73\%$  de Umidade; **2 - Coloração das túnicas dos bulbilhos avermelhada/arroxeada** definidas pela Luminosidade ( $L^*$ ), variando do preto até o branco na escala de 0 a 100 =  $49,5 > 61,8$ ; Medida Croma (C), variando do cinza para a cor cromática pura =  $21,1 > 22,7$ ; Ângulo de Hue ( $h^*$ ), indicando a cor: vermelho, alaranjado, amarelo, verde) =  $0,69 > 1,05$ ; Conjunto da análise  $L^*C^*h^o$ , caracterizado como de coloração = avermelhada/ arroxeadas; **3 - Antocianinas** que variam de 0,68 a 7,59 mg ECG por 100g de cascas de alho; **4 - Compostos voláteis**, equivalente a 310,85 e 3413,17 ug de DADS (diallyldisulfide) por g de alho moído.

§ 3º - A multiplicação de sementes próprias, trocadas entre produtores da região e passadas de



erpoplan

geração em geração é uma prática comum no território. Este trabalho proporcionou o desenvolvimento e multiplicação destas variedades 'autóctones' do Planalto Catarinense, as quais possuem reconhecimento nos dias de hoje. Desta forma é naturalmente possível ocorrer o surgimento futuro de novas cultivares derivadas destas matrizes originais. Neste caso, estas novas cultivares produzidas que mantiverem as características e qualidades que definem o reconhecimento do consumidor para o alho roxo do Planalto Catarinense poderão ser incluídas no processo da DO mediante parecer da comissão técnica e científica aprovado pelo Conselho Regulador (CR).

**Art. 4º** - A denominação comercial do produto da Denominação de Origem (DO) é “Alho Roxo do Planalto Catarinense”.

#### **CAPÍTULO IV - DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA**

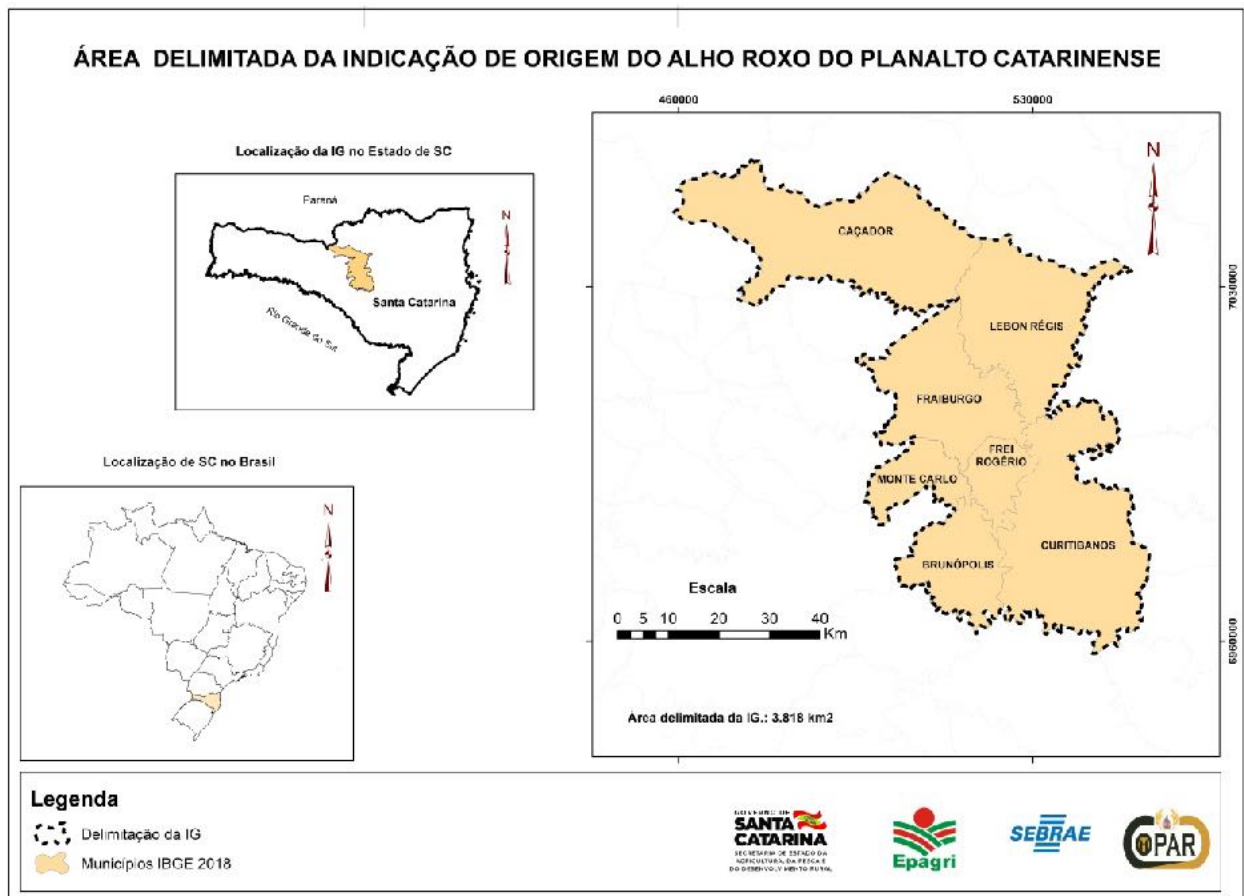
**Art.5º** - A área geográfica da DO do Planalto Catarinense para produção do 'Alho Roxo' é delimitada pela sobreposição de mapas do conjunto sob fatores naturais e humanos, presentes no meio geográfico e que definiram por mais de 30 anos de produção a aptidão do **Alho Roxo** das variedades do grupo CHONAN à esta região. 'Alho Roxo' este, obtido por seleção massal de clones, pela mãos do produtor, com características morfológicas de túnica totalmente branca e película de cor roxa marcante, com menos de 22 dentes bem formados, é classificado como alho nobre, portanto, de qualidades e características intrínsecas singulares essencialmente atribuída ao meio geográfico.

§ 1ª - A delimitação da Indicação Geográfica do alho roxo do Planalto Catarinense, na modalidade de Denominação de Origem para o produto Alho Roxo, foram considerados levantamentos da história, manejo da cultura, o saber fazer, a especialização dos produtores, estudos ambientais de clima, solo, geologia e geomorfologia, e também dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 (Sistema de Referência Geocêntrico para as Américas): o mapa político de Santa Catarina na escala 1:500.000 (IBGE, 2018); o modelo digital de elevação do Shuttle Radar Topography Mission-SRTM (2014) com 30 m de resolução.

**Art. 6º** - O mapa da Área Geográfica delimitada estabelecido para a denominação de Origem a

(DO) do 'Planalto Catarinense' para produção do 'Alho Roxo' reúne os dados que representam os fatores humanos e naturais, que foram geoprocessados em sistema de informações geográficas e feita a delimitação. A base cartográfica utilizada foi o mapa político de Santa Catarina na escala 1:500.000 (IBGE, 2018), como segue representado na Figura 2, e descrito abaixo.

**Figura 2.** Mapa da área geográfica delimitada da Denominação de Origem (DO) do Planalto Catarinense para produção do Alho Roxo.



**Fonte:** Erpo - UFSC - UDESC - EPAGRI CIRAM, Florianópolis (2020);

§ 1º - A área geográfica delimitada (figura 2), soma um total de 3.818 km<sup>2</sup> e localiza-se entre as coordenadas geográficas de latitudes e longitudes de: 26°36'28,294"S, 51°27'837"O e 27°31'0,919" S, 50°25'55,883"O; está inserida totalmente nos territórios da municipalidade atualmente estabelecida (2024) para os 7 municípios de, Caçador, Lebon Régis, Fraiburgo, Monte Carlo, Brunópolis, Curitibaanos e Frei Rogério, que juntos definem o Planalto Catarinense para produção do 'Alho Roxo'



## **CAPÍTULO V - NORMA DE BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DO ALHO**

**Art. 7º** - O modo de produção característico da região, realizada em sua maioria nas pequenas propriedades rurais da agricultura familiar, fez do alho a principal atividade geradora de renda desta propriedades e da economia do Planalto Catarinense. Modo de produção que atualmente estabelece o padrão para as operações de cultivo, colheita e pós colheita que caracterizam e estabelecem a qualidade do 'Alho Roxo' do Planalto Catarinense.

§1º - Os fatores humanos, essencialmente do saber-fazer, em princípio originário da comunidade nipônica que imigrou para a região de Curitiba e seu entorno, hoje denominado de Planalto Catarinense para produção do 'Alho Roxo, imprimiu padrões de tratos culturais. O conjunto dos tratos culturais estabelecem as características da tipicidade das variedades do 'Alho Roxo' do Planalto Catarinense. O principal trato cultural e que imprime intensidade para a coloração roxa, e concentração maior de compostos voláteis, alicina, está nas práticas do pós-colheita do alho, essencialmente com a 'cura' do alho, diferentes de outras regiões do Brasil e das Américas, é consagrado na região do Planalto Catarinense. A 'cura' do alho é entendida pelo produtor como o descanso e secagem do alho, que no Planalto Catarinense é realizado à sombra, em barracões abertos nas laterais às condições do clima local, construídos especificamente para esta finalidade nas propriedades e campos de cultivo, são amplamente observado na paisagem rural local.

§2º - A prática da 'cura' do alho é obrigatória para produção do alho roxo do Planalto Catarinense, que consiste em dispor as plantas de alho após a colheita, em estaleiros (prateleiras vazadas ou varais de madeira) dispostos nos barracões, onde são amarradas pelas folhas em molhos a fim de mantê-los por período igual ou superior a três meses para sua secagem.

§ 3º - As Boas Práticas serão verificadas por meio de Caderno de Campo do Alho Roxo do Planalto Catarinense, aprovado pelo CR e orientado pela comissão técnica e científica, que definirá o grau de importância para cada uma das Boas Práticas (Restritivo, Recomendado, Opcional), assim como o alcance mínimo pelo produtor para o conjunto das práticas. As avaliações e recomendações de Boas Práticas são estritamente baseadas em critérios técnicos, sob as condições ambiente do território e da condições históricas da área de cultivo, ou de tecnologias sustentáveis e inovadoras



recomendadas para a atividade.

§ 4º - As Boas Práticas da atualidade, listadas no § 5º, itens 1 a 16 deste artigo, poderão ser reformuladas e ou acrescidas de novas práticas a critério da avaliação anual do Conselho Regulador, somente se comprovadamente eficazes e orientadas pela comissão técnica e científica da DO.

§ 5º - As normas para Boas práticas de produção do "Alho Roxo" do Planalto Catarinense, na atualidade, seguem abaixo listados.

#### 1. Boas Práticas de Cultivo

- i. Na escolha do terreno o produtor deve optar por áreas férteis, com boa insolação, bem drenadas, de meia encosta ou plana, já cultivadas e corrigidas.
- ii. Para a análise de Solo recomenda-se a coleta de solo seguida da imediata interpretação, realizada entre oito e até três meses antes do plantio, em tempo hábil para uma boa correção da acidez, repetida a cada dois anos a fim de orientar a adubação e ser atualizado os teores da fertilidade, e a cada quatro anos para orientar calagem e correção da acidez do solo.
- iii. O preparo do solo consiste em uma lavração, com profundidade de 20 cm, seguida de gradagem. Esta deve ser efetuada em tempo mais próximo possível do plantio, para que por ocasião deste o solo esteja destorroado. Nos casos em que se tenha cobertura vegetal abundante, deve-se lavar a área para a sua incorporação, no tempo de um mês antes da operação de gradagem. Este preparo inicial deve ser concluído no mínimo trinta dias antes do uso da enxada rotativa.
- iv. A adubação deve ser feita na preparação dos canteiros com o encanteirador. Evitar o uso exagerado de enxada rotativa, pois este implemento tende a destruir a estrutura do solo. Práticas com uso de plantas de cobertura, no cultivo que antecede ao do alho, tendem a melhorar sua estrutura.
- v. Os solos predominantes na região de cultivo de alho em Santa Catarina são de friabilidade acentuada, muito suscetíveis à erosão. Para sua utilização racional recomenda-se a execução de práticas e métodos conservacionistas.

#### 2. Boas Práticas na seleção das Cultivares



erpoplan

- i. Na Denominação de Origem estão as cultivares originalmente descritas como “alho Nobre”, pertencentes ao “Grupo Chonan”, exclusivamente as variedades Caçador, Chonan, Contestado, Jonas, Ito, Ito HF e Quitéria, de ciclo tardio e exigentes em frio, devem ser selecionadas segundo o mercado, a rotação de culturas, o clima do cultivo do ano anterior e o clima mais apropriado no ano de cultivo.

### 3. Boas Práticas na produção do Alho-Semente

- i. O alho é uma espécie vegetal que não produz semente botânica verdadeira, e que para sobreviver na natureza deve, a cada ano, reproduzir-se vegetativamente por meio de bulbilhos, os “dentes-de-alho”. Anualmente o produtor deverá separar uma parcela do alho para a coleta de alho-semente para o plantio do ano seguinte.
- ii. A cultura responde em produtividade de acordo com a qualidade do bulbilho utilizado como semente, por isso é importante que para a lavoura destinada à produção de material propagativo sejam oferecidas excelentes condições nutricionais, de manejo e fitossanitária.
- iii. O alho-semente utilizado para propagação deve ser escolhido e selecionado, oriundo de uma colheita do ano anterior, produzido por agricultor cadastrado no sistema de controle da DO, exclusivamente oriundo na área geográfica delimitada.
- iv. Devem ser produzidas conforme normas de produção de alho-semente para o Estado de Santa Catarina, certificadas e atestadas pelos órgãos da agricultura responsáveis.
- v. O plantio de alho-semente livre de vírus (ALV), obtido por processo de limpeza clonal, através de termoterapia dos bulbilhos e posterior cultura "in vitro" de seus ápices caulinares, é prática permitida.
- vi. O laboratório responsável pela limpeza clonal pode estar estabelecido fora da área geográfica delimitada da DO, desde que cadastrado no sistema de controle da DO e a semente utilizada no processo de limpeza de vírus seja exclusivamente proveniente da área geográfica delimitada para DO, do Planalto Catarinense, e em conformidade ao item 3, alínea iii, devidamente rastreado pelo CR.



#### 4. Boas Práticas de Seleção e classificação de Alho-Semente

- i. A fim de garantir uma maior uniformidade no peso médio dos bulbilhos, os bulbos para semente devem ser classificados, utilizando-se de peneira classificadora por tamanho. É recomendado utilizar bulbos maiores, das classes 5,6 e 7, classificados em acordo com a Portaria nº 435 de 18/05/20222 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ou regulação que venha a substituí-la. O peso dos bulbilhos de uma determinada classe é diretamente proporcional ao tamanho dos bulbos de onde provieram, ou seja, alhos de calibre maiores darão bulbilhos mais pesados, influenciando positivamente a qualidade e produtividade da cultura.
- ii. Antes da seleção e Classificação é realizada a debulha dos Bulbos-Semente, que deve-se dar preferencialmente pela debulha manual, com menor risco de causar lesão aos bulbilhos, prevenindo para a ocorrência de doenças. No caso da debulha mecânica, como na debulha manual, deve-ser realizada a pré-seleção de bulbos, eliminando aqueles que apresentam problemas fitossanitário e chochamento.
- iii. A debulha dos bulbos para semente deve ser efetuada o mais próximo do dia do plantio, em local afastado da nova lavoura, tendo-se o cuidado de dar um destino adequado às sobras do processo: túnicas, discos e bulbilhos danificados.
- iv. Em caso da impossibilidade de se realizar o plantio logo após a etapa de debulha (seleção e classificação), bulbilhos devem ser espalhados em lonas, ou dispostos em caixas plásticas, em camadas finas, ou colocados em sacos telados numa quantidade não superior a 7-8 Kg e amarrados às varas suspensas nos galpões de armazenagem.
- v. Estas práticas e cuidados na armazenagem de bulbilhos debulhados deverá evitar o desenvolvimento de mofo oriundo da umidade excessiva, como também inibir o crescimento das raízes que poderão prejudicar o estabelecimento inicial do bulbilho no campo;
- vi. Após a debulha dos bulbos, os bulbilhos-semente devem ser classificados em três a quatro tamanhos (peneiras). A determinação do peso médio dos bulbilhos é de grande importância, pois é a partir deste que se define a densidade de plantio, que determina o potencial de



erpOplan

produtividade e qualidade de bulbos na colheita.

vii. Na classificação, sugere-se usar classificadoras do tipo cilindro, cujos furos devem apresentar aproximadamente 4,5 cm de comprimento e largura de 8 a 15 mm. Os bulbilhos-semente devem pesar acima de 3 gramas e cada tamanho de bulbilho ser plantado em talhões separados, isto é, cada qual com seu espaçamento específico de plantio.

## 5. Boas Práticas no Tratamento dos Bulbilhos-Semente

- i. O tratamento das sementes visa prevenir a manifestação de doenças fúngicas e bacterianas, além do ataque de pragas (nematóides e ácaros). Deve ser feito com produtos registrados e recomendados para a cultura do alho a fim de garantir eficácia.
- ii. O procedimento, tratamento dos bulbilhos semente pode ser feito tanto por imersão em solução quanto por polvilhamento de produtos na forma de pó seco sobre o bulbilho umedecido.

## 6. Boas práticas de Vernalização

- i. A vernalização do alho é um procedimento recomendado devido a alta exigência em frio das cultivares do Grupo Chonan, porém não obrigatório. Consiste no tratamento térmico dos bulbos (frigorificação), na temperatura de 2 a 6°C durante um período de 10 a 30 dias, de acordo com a época e o local de cultivo, e que possibilita a antecipação do plantio e da colheita.
- ii. Recomenda-se que a câmara fria utilizada para alho seja específica e exclusiva para a cultura a fim de se manter os padrões ideais de umidade e temperatura.

## 7. Boas práticas de Plantio

- i. Deve ser feito em linhas, preferencialmente sobre canteiros, os quais podem ser realizados com o auxílio de enxada rotativa larga, com encanteirador.
- ii. O plantio é feito manualmente ou com máquina. É preferível de forma manual, pois permite que todos os bulbilhos-semente sejam colocados no solo com o ápice voltado para cima,



podendo cobri-los com solo.

iii.Recomenda-se irrigar os canteiros logo após o plantio.

iv.Para os casos em que há pretensão de se efetuar a colheita mecanizada deve-se atentar aos detalhes de plantio requeridos para essa prática.

v. A época de Plantio adequada para as variedades tardias do grupo ' Chonam' é entre meados de maio até final de julho.

vi.O Espaçamento de plantio é um dos fatores principais relacionados à produtividade na cultura do alho e diz respeito a densidade de plantio, a qual deve ser ajustada para garantir melhor aproveitamento da luz solar, e menor competição entre as plantas, para que a produção seja de bulbos grandes e uniformes.

vii.Vários sistemas de plantio foram utilizados ao longo dos anos, porém, atualmente preconiza-se um sistema com fileiras duplas, permitindo assim uma maior circulação de ar entre as plantas. Caberá a comissão técnica e científica da DO, as melhores opções e definições inerentes ao espaçamento de plantio e população de plantas.

## 8. Boa práticas de Irrigação

i. .O alho é cultivado com o uso de irrigação. Durante o plantio, para facilitar os trabalhos, e na fase de emergência das plântulas, para um desenvolvimento mais uniforme, o solo deve ser mantido úmido, principalmente na camada superficial.

ii. .Durante o desenvolvimento da cultura sempre utilizar irrigação quando necessário, evitando estresse hídrico às plantas.

## 9. Boas Práticas no Controle das Plantas Daninhas

i. O controle das plantas daninhas deve ser efetuado com a integração de várias práticas, tais como: controle cultural, mecânico, físico e químico. Todo manejo baseado em controle químico deverá ser feito com produtos registrados e recomendados para a cultura do alho.

## 10. Boas Práticas de Colheita

- i. A colheita deve ser realizada quando as plantas completam seu ciclo vegetativo, normalmente meados de novembro a dezembro. Pode ser manual e também mecanizada.
- ii. A planta de alho deve ser colhida quando apresentar um aspecto geral de amarelecimento, geralmente com duas a seis folhas verdes, que influenciarão sobre a cor e a firmeza das túnicas do bulbo toaletado. A colheita, quando manual, é usualmente efetuada após a passagem de uma lâmina em forma de “U”, tracionada por trator, nos canteiros, que possibilita o corte das raízes e o afrouxamento do solo.

## 11. Boas Práticas de Pós Colheita

- i. A pré-cura do alho após a colheita é recomendada, consiste nas plantas de alho colhidas inteiras e deixadas no solo expostas ao sol por um período de dois a três dias, porém sem que haja incidência direta dos raios solares nos bulbos.
- ii. Nos dias chuvosos, quando as túnicas dos bulbos podem ser prejudicadas pela umidade, pode-se prosseguir à cura propriamente dita, dispensando esta etapa inicial.
- iii. Realizar a pré-cura proporciona a vantagem de se obter plantas murchas que, após amarradas em “molhos”, serão curadas com menor risco de embolorar ou apodrecer, e ainda ocupar menos espaço no galpão.

## 12. Boas Práticas de Despendoamento

- i. A presença de haste floral desenvolvida, com umbelas já contendo bulbilhos aéreos, é prejudicial ao bulbo devido à competição por seiva. É recomendado removê-las antes de armazenar o alho nos galpões para a cura.

## 13. Boas Práticas de Cura do Alho no pós colheita

- i. A cura é o processo fisiológico no qual há perda de água da planta e transferência de substâncias das folhas para o bulbo, aumentando o peso final do mesmo. Portanto, não é recomendado o corte das folhas logo após a colheita.

- ii. O tempo de permanência do alho na cura vai de 20 a 30 dias para plantas que não possuem escapo floral e até 40 a 45 dias para as que o possuem. Este tempo pode variar em função do fluxo de ventilação do galpão ou cabana e das condições meteorológicas no período, caso haja baixa umidade relativa do ar por exemplo, a cura será mais rápida, caso contrário, será mais lenta.

#### 14. Boa Práticas na Manipulação dos Bulbos

- i. Os cuidados no manuseio dos bulbos devem iniciar na operação da colheita. Os danos ocorridos nas etapas de produção e pós-colheita podem provocar a perda de qualidade do bulbilho, até mesmo do bulbo por completo.
- ii. A manipulação deve ser cuidadosa, com muito tato e responsabilidade. As operações com risco à conservação dos bulbos são: o corte com a lâmina, o batimento para a retirada de terra das raízes, a exposição dos bulbos recém colhidos ao solo, o manuseio dos “molhos” desde o amarrão até a hora do corte na toaletagem, o acondicionamento dos bulbos toaletados e o arejamento das pilhas de caixa.
- iii. Também merecem atenção os cuidados no transporte e classificação. Qualquer batida mais forte poderá provocar o chochamento de um ou vários bulbilhos do bulbo, e qualquer abafamento poderá favorecer o desenvolvimento de fungos nas estruturas do alho (raízes, disco e túnica).

#### 15. Boas Práticas de Toaleta dos Bulbos

- i. A toaleta define o alho pronto para a distribuição, venda. O preparo consiste na retirada das túnicas externas dos bulbos, e no corte das raízes e dos pseudocaules a 1-1,5 cm acima dos bulbilhos. Deve-se cuidar para não cortar o prato ou disco do bulbo, pois isso compromete a firmeza dos bulbilhos, favorecendo o estouro e a entrada de doenças, além da desvalorização comercial.
- ii. Os bulbos toaletados devem ser ensacados, em embalagens próprias, de 10 kg, de 1º uso para serem enviados ao classificador e embalador.



erpOplan

## 16. Boas Práticas para Classificação e Embalagem de destino ao mercado

- i. O alho destinado à comercialização deve seguir os padrões de classificação e embalagem requeridos pelo MAPA (Portaria nº 435 de 18/05/20222), e ou legislação que venha a substituir.

## CAPÍTULO VI - CRITÉRIOS DE CONDIÇÕES OU PROIBIÇÕES DO USO DA DO

**Art. 8º - A produção do 'Alho Roxo' do Planalto Catarinense** é orientada pelas boas práticas descritas acima, no Art.7º deste documento, atendendo ainda complementarmente as condições ou proibições abaixo descritas:

**§1º - Habilitação do produtor de “Alho Roxo” da DO**, associado ou não a qualquer organização da região, para fazer uso da DO, deverá estar com seu cadastro de produtor, da propriedade rural, da unidade de beneficiamento e seus fornecedores quando for o caso, atualizados no sistema de controle da DO junto ao Conselho Regulador, e deverá comprovar o exercício da atividade econômica de produção e/ou beneficiamento do Alho Roxo,

- a) Produtor é essencialmente toda a pessoa jurídica ou física, produtor rural ou agricultor familiar que exerce a atividade econômica de produção, e/ou beneficiamento (cura, toaleta, classificação, embalagem e expedição) do Alho Roxo;
- b) A atividade de produção ou beneficiamento pode ser caracterizada por uma ou mais atividades do processo produtivo e/ou de beneficiamento.

**§ 2º - Qualquer alteração** destas normas sobre a habilitação do produtor para uso da DO deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

**Art. 9º - Área geográfica delimitada de produção e beneficiamento do Alho Roxo** autorizada para DO, é a definida e reconhecida oficialmente pela SAR, exclusivamente aquela definida no Art. 6º deste Caderno de Especificações Técnicas (CET).



erpoplan

§1º - Para a comprovação da localização geográfica da produção, além dos documentos fiscais correspondentes ao registro da atividade, o produtor da DO, deverá ser georreferenciado, e incluso no sistema de monitoramento da CIDASC/SAR, “e-Origem” ou similar, cadastrado no sistema de controle da DO;

§2º - Para fins de preservar a identidade geográfica e o renome da região, bem como os princípios de uma Denominação de Origem reconhecida conforme estabelece a Portaria INPI/PR nº 04/22, no art. 2º, parágrafo 2º, fica proibido a produção do Alho Roxo com DO nas seguintes condições:

- a) por estabelecimento de beneficiamento cadastrado na DO e estabelecidos na área geográfica delimitada, para uso da DO em marcas próprias e ou de terceiros, com a aquisição de alho com origem de fora da área geográfica descrita nos Art. 5º e 6º acima;
- b) por estabelecimento de beneficiamento estabelecidos fora da área geográfica delimitada da DO e não cadastrado na DO, mesmo que em alhos oriundos de estabelecimento de beneficiamento e ou produção cadastrados na DO da área geográfica descrita nos Art. 5º e 6º acima;

**Art.10 - Diretrizes ao produtor de Alho Roxo do Planalto Catarinense**, serão orientadas e tornadas públicas a cada safra pelo Conselho Regulador Técnico e Científico da DO e aprovado em assembleia dos produtores, a serem aplicadas pela entidade gestora em exercício, observando o atendimento dos critérios complementares seguintes:

- a) Respeitar as tradições, costumes e a cultura local, produtores, agricultores familiares, etnias e grupos organizados. Portanto, tendo como objetivo o fortalecimento setorial, desenvolvimento territorial e do renome do Planalto Catarinense para produção do Alho Roxo como de origem e berço do Alho Roxo, do subgrupo Chonan, e de qualidade distinta.
- b) Respeitar a natureza dos biomas e áreas de preservação protegidos por lei, em especial o bioma do Planalto Catarinense. Os produtores deverão adotar práticas agrícolas de baixo impacto ambiental, de uso e conservação dos solos, e uso

adequado dos recursos naturais. Descartar adequadamente as embalagens de agroquímicos, resíduos de insumos utilizados na produção e dos produtos. Adotar práticas adequadas de destinação e separação de lixos orgânicos e recicláveis;

- c) Respeitar as etnias, raças, sexo, religiões, distinções políticas partidárias, as condições adequadas de trabalho, do asseio pessoal do trabalhador do campo, do descanso e espaços próprios ao trabalhador, do livre acesso e trânsito do trabalhador, do bem estar do trabalhador, da alimentação regular e preparada por processos que garantam à segurança do alimento, da disponibilização de equipamentos de segurança e ou adequados as funções do trabalho, entre outros acordos justos;
- d) Fazer o uso de gestão e boas práticas agrícolas, convencionadas para a horticultura e produção de alho, promovendo a sustentabilidade da atividade. Uso mínimo e estritamente necessário de insumos agroquímicos. Manutenção e organização das instalações, máquinas e equipamentos. Adotar práticas que garantam o devido asseio pessoal, bem estar e segurança dos trabalhadores;
- e) Respeitar os marcos regulatórios nacionais e internacionais dos acordos do mercado comum para a cultura do alho, através da Portaria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Nº 435, de 18 de maio de 2022, que trata do “Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Alho”, em especial o uso de insumos, agroquímicos e produtos na atividade de produção ou beneficiamento do Alho, devendo ser atendida a orientação mais restritiva estabelecida entre a legislação vigente e os mercados que o produto se destina, seja local, regional, nacional ou internacional;
- f) Respeitar as práticas agrícolas não previstas neste artigo, mas convencionadas para a cultura do alho no Brasil ou na região do Planalto Catarinense, desde que observado o que definem os itens complementares deste artigo.

**Parágrafo único** – Qualquer alteração destas normas para a atividade de produção do 'Alho Roxo' do Planalto Catarinense deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.



erpoplan

**Art. 11 - Normas de beneficiamento do 'Alho Roxo' do Planalto Catarinense** envolve as práticas consideradas permitidas e relacionadas à obtenção do produto da DO, conforme descreve o art. 2º. São essencialmente as práticas que tratam do beneficiamento do alho nos barracões, 'packing house' registrados, com a finalidade de armazenamento do produto *in natura*, classificação, seleção, toailete, embalagem, estoque e expedição, doravante denominadas simplesmente de beneficiamento do 'Alho Roxo', devendo atender às condições complementares:

- a) Preservar a qualidade do produto da DO e que define o renome da Região e atender integralmente o que estabelece o artigo 10, deste Caderno de Especificações Técnicas;
- b) Todas as etapas do processamento serão registradas a cada lote de 'Alho Roxo' produzido para DO, devidamente rastreados desde a origem no campo até a expedição do produto destinado ao mercado consumidor. Sempre manter nos estabelecimentos o arquivamento de toda a documentação comprobatória correspondente e definida no plano de controle da DO;
- c) Realizar exclusivamente em unidade habilitada para a atividade, atendendo a legislação e marcos regulatórios do Brasil, com registro e inspeção dos órgãos de controle da identidade e qualidade higiênico e sanitária competentes aos produtos da DO, como CIDASC, MAPA ou VISA;
- d) Para a preservação da inocuidade, qualidade, e identidade do produto da DO, deverá garantir o uso de Boas Práticas de Fabricação, se submeter à inspeção do sistema de controle da DO e adotar as práticas ou os procedimentos necessários quando definidos pelo CR.

**Parágrafo único** - Qualquer alteração destas normas sobre o processamento e as práticas agroindustriais deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

**Art. 12 - Normas de qualidade e identidade do Alho Roxo do Planalto Catarinense**, com DO, são definidos a partir de pesquisas realizadas ao longo dos últimos anos com alho '*in natura*'



erpoplan

destinados ao mercado. Deverão atender as condições e os critérios que seguem os acordos para o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Alho (PORTARIA Nº 435, de 18 de maio de 2022), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com limites de tolerância para cor e defeitos conforme descrito na portaria, e complemento a seguir :

- a) Os alhos deverão apresentar as características mínimas em 95% do lote, seja da variedade bem definida do 'alho roxo' da DO, do estado fisiológico bem desenvolvidos, são, limpos, inteiros, firmes e com as raízes cortadas rente ao caule.
- b) Não devem apresentar elementos ou agentes que comprometam a higiene do produto e estejam livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranho;
- c) O lote de alho que não atender aos requisitos gerais, não poderá ser comercializado para consumo in natura, podendo ser rebeneficiado e reclassificado, conforme o caso, para seu enquadramento neste Regulamento Técnico ou destinado a outros fins que não seja o uso da DO;
- d) As análises das características e qualidades do 'Alho Roxo' do Planalto Catarinense inerentes ao meio geográfico e que definem o produto da DO, descritos no item e) deste artigo, pela complexidade logística e custos das análises serão avaliados quando necessário e ou determinado pelo CR, sempre em caráter complementar e ou para derimir dúvidas da auditoria realizada, podem ser para o total dos parâmetros ou somente parte deles a critério do analista na busca pela acreditação da variedade e origem do alho roxo analisado.
- e) O parâmetros físico-químicos que definem as características do 'Alho Roxo' do Planalto Catarinense a serem analisados e com padrões já definidos para aprovação do produto com DO (art.12, item c.), segundo SOLDI et All. (2022), são: 1 - Umidade do Bulbilhos; 2 - Coloração das túnicas dos bulbilhos; 3 - Antocianinas; 4 - Compostos voláteis, como descritos abaixo:

(I) UMIDADE: de acordo com a prática da 'cura' do alho, obrigatório no Planalto Catarinense para obtenção da DO, como descrito no art.7º, § 2º, o alho roxo deverá apresentar entre 59 > 73% de Umidade.

(II) **COLORAÇÃO DOS BULBILHOS** : de acordo com a coloração das túnicas dos bulbilhos (dentes) se consideram roxo aqueles que alcançam a combinação de análise  $L^*C^*h^o$  (segundo pesquisas recentes (Soldi et al, 2022) para Alhos Roxos do Planalto Catarinense equivalente a:

- i. Luminosidade ( $L^*$ ), variando do preto até o branco na escala de 0 a 100 =  $49,5 > 61,8$ ;
- ii. Medida Croma ( $C$ ), variando do cinza para a cor cromática pura =  $21,1 > 22,7$ ;
- iii. Ângulo de Hue ( $h^*$ ), indicando a cor: vermelho, alaranjado, amarelo, verde) =  $0,69 > 1,05$ ;
- iv. Conjunto da análise  $L^*C^*h^o$ , caracterizado como de coloração = avermelhada/arroxada;

(III) **ANTOCIANINAS** : os teor de antocianinas totais devem variaram de 0,68 a 7,59 mg ECG por 100g de cascas de alho,.

(IV) **COMPOSTOS VOLÁTEIS**: são determinados com a quantificação do componente majoritário diallyldisulfide (DADS) por HS-SPME-CGMS, equivalente = 310,85 e 3413,17 ug de DADS por g de alho moído.

(V) **OUTROS PARÂMETROS DE QUALIDADE**, são aqueles obrigatórios e definidos em termos de classificação e qualidade como alho NOBRE, estabelecidos em marco regulatório do Brasil, especificamente na atualidade o que trata o 'Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Alho' (PORTARIA MAPA Nº 435, de 18 de maio de 2022), ou aquele que vier a substituí-lo.

(VI) **OUTRAS CERTIFICAÇÕES DO MERCADO**, são aquelas direcionadas ao produto 'Alho', e ou a atividade, e ou o setor da agricultura, e ou à processos, e ou ao ambiente, citam-se 'Organico', 'ISO', 'PIH', 'EurepGap', 'Carbono 0', 'Mercado Justo', 'Livre de...', etc. Certificações que o produtor poderá ter a seu critério de escolha, e não sobrepõe ou afetam o atendimento do Marco regulatorio do Brasil para o Alho e sua cultura, bem como para a



erpoplan

Denominação de que é estritamente atribuído a qualidade e origem do 'alho roxo' do Planalto Catarinense por atendimento aos critérios do CET da DO.

§1º - Em caso de dúvida para a qualidade e identidade do produto, o produtor ou o CR poderá solicitar análises e documentos comprobatórios complementares, desde que atestadas pela comissão técnica e de pesquisa, como referência para o 'Alho Roxo do Planalto Catarinense', sendo realizada sempre às custas do demandante.

§2º - Os padrões estabelecidos neste artigo 12º, letra e, alíneas I a VI, devem ser atendidos em pelo menos 4 dos 6 itens estabelecidos padrões da DO do Planalto Catarinense para o Alho Roxo, podendo apresentar ainda desvio padrão de até 10% nos índices estabelecidos.

§3º - Como os padrões são resultados de pesquisas do ano de 2020 a 2022, no presente ato deste registro, caso pesquisas futuras demonstrem variações qualitativas e de características neste artigo definidas como padrão, o Conselho Regulador poderá propor mudanças de padrões desde que seja com aprovação em assembleia dos produtores e não fira os princípios da DO.

**Art. 13 - Normas de Embalamento e Rotulagem do produto da DO.** Quando o Alho Roxo embalado for para o mercado deverá obrigatoriamente utilizar o selo de controle do Conselho Regulador (CR) da DO, orientado pelo manual de uso do selo da DO. O Selo é composto por : 1 - Representação gráfica da DO; 2 - Código do CR contendo numeração individual do produtor, e ou ano de cadastro, e ou nº da(s) embalagem(s), e ou nº do lote de produto, e ou nº do(s) produtos processados, e ou codificação que o conselho regulador decidir mais apropriado; 3 - , QRCode do sistema e-origem (CIDASC-SC) identificando o produtor; 4- QRCode da DO; 5- Selo Nacional da Denominação de Origem, e atender às seguintes condições:

- a) A critério do produtor e quando informado ao Conselho Regulador, poderá levar o selo de controle da DO em cada alho individualmente, e neste caso, contendo parte ou todas as informações do selo de controle do CR descrito neste artigo e que deverá estar na embalagem;
- b) Deverá obrigatoriamente estar acondicionada em embalagens apropriadas, convencionadas e aprovadas pelo Conselho Regulador para embalamento de alho,



erpoplan

comprovadamente novas e nunca reutilizadas, que garantam e preservem a qualidade até aos mercados consumidores, que tenham ou admitam lacre de fechamento após a embalagem;

- c) Terão identificação obrigatória no rótulo principal e facultativa no contra-rótulo, conforme norma que segue:
- i. Identificação do nome geográfico da DO, acompanhado da expressão “Denominação de Origem”;
  - ii. Além das informações facultadas pela legislação brasileira, o contra-rótulo deverá identificar o nome do produtor e que indique a origem do produto.
  - iii. Apresentar no contra-rótulo pequeno texto alusivo à DO e o território é facultativo, porém deverá ser orientado pelo CR;
  - iv. Os produtos que não tiverem o atestado de conformidade do Conselho Regulador, não poderão utilizar o selo de controle da DO.

**Parágrafo único** - Poderão ser regulamentadas complementarmente normas regimentares do uso do selo, ou serem feitas alteração destas normas de rotulagem da DO já definidas, desde que tenham parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

**Art. 14 - A Recomendações de práticas sustentáveis** nas produção e seu ambiente no território devem ser implantadas pelos produtores de Alho Roxo do Planalto Catarinense, visando a adoção de ações sob os princípios de sustentabilidade em todas as etapas da cadeia produtiva, seja no âmbito dos recursos naturais, sociais, culturais, políticas e econômicas estimulando fortalecimento da cultura do Alho Roxo e do renome do Planalto Catarinense como produtora com excelência, atendendo as condições:

- a) A sustentabilidade se baseia essencialmente na interação da produção com o meio ambiente, cultura, sociedade local e economia. Portanto, é necessário observar o equilíbrio entre os fatores, sem que uma ação acarrete em prejuízos a outros;



erpoplan

- b) Cabe ao Conselho Regulador, em articulação com os produtores, a definição das orientações, e quando necessário, das ações de promoção e fortalecimento do produto da DO;
- c) Cabe ao Conselho Regulador, em articulação com os produtores, a definição das estratégias e planos de ação para fortalecimento da sustentabilidade ambiental, no âmbito da produção.

## **CAPÍTULO VII - MECANISMO DE CONTROLE SOBRE OS PRODUTORES QUE TENHAM O DIREITO AO USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM, BEM COMO SOBRE O PRODUTO POR ELA DISTINGUIDO**

**Art. 15 - O mecanismo de controle** visa verificar o atendimento aos requisitos do caderno de especificações técnicas, de modo a assegurar a proteção, o controle e o fortalecimento do renome da DO, sobretudo em atenção aos produtores que tenham efetivo direito ao uso da DO.

**Art. 16 - O Conselho Regulador, técnico e Científico (CR da DO),** irá gerir a DO e seu mecanismo de controle, como órgão social constituído na 3ª Alteração estatutária da COPAR - COOPERATIVA REGIONAL AGROPECUÁRIA DO MEIO-OESTE CATARINENSE, em 03 de dezembro de 2022.

**§ 1º -** Conforme estabelecido no estatuto da COPAR (3ª Alteração, artigo 59), o Conselho Regulador de Indicação Geográfica (DO), ...'tem como finalidade a gestão, proteção e a promoção das certificações, marcas coletivas, indicações geográficas e outros signos distintivos com a participação da COPAR e interesse dos associados', neste CET em específico, se atribui a Denominação de Origem do 'Alho Roxo' do Planalto Catarinense.

**§ 2º -** Conforme estabelecido no estatuto da COPAR ( 3ª Alteração, artigo 60), ..."o Conselho Regulador de Indicação Geográfica, técnico e científico, é constituído com a competência de fazer a gestão, incluindo a defesa e proteção, o controle da qualidade e a promoção ...[ ]... da Denominação de Origem, e outros signos distintivos com a participação da COPAR", tendo para as atribuições e competências, descritas nas alíneas a) a g) do mesmo artigo;



erpoplan

§ 3º - Conforme estabelecido no estatuto da COPAR ( 3ª Alteração, artigo 60, § 1º), ..."compete ao Conselho Regulador de Indicação Geográfica, ainda, atuar na gestão e propondo melhorias para atualização sempre que necessário do Caderno de Especificações Técnicas de IG e na operacionalização do Sistema de Controle da IG para produtores não associados, e cooperados a COPAR".

§ 4º - Para tratar de outras atribuições e competências afins aos objetivos do Conselho Regulador, será elaborado regimento próprio em até 120 dias da sua constituição e a partir do registro da DO junto ao INPI.

§ 5º - Conforme estabelecido no estatuto da COPAR (3ª Alteração, artigo 61)...'O conselho Regulador, técnico e Científico, representando os interesses da cadeia produtiva e do território, será constituído por: **a)** 2 membros, eleitos pela Assembleia Geral dentre os produtores de alho roxo habilitados à indicação geográfica associados a COPAR; **b)** 2 membros, indicados e aprovados pela Assembléia Geral dentre empresas, produtores, associados ou não associados, efetivamente ou por representação, habilitados à produção destinados à Indicação Geográfica; **c)** 2 membros representantes de instituições técnico-científicas, com conhecimento à produção destinados à Indicação Geográfica, também indicados e eleitos pela Assembleia Geral Ordinária; **d)** 2 membros representante de instituição de desenvolvimento, e/ou Governanças locais, e/ou do setor de produção, e/ou do setor de Turismo e Cultura também indicados e eleito pela Assembleia Geral Ordinária.

§ 6º- Conforme estabelecido no estatuto da COPAR ( 3ª Alteração, artigo 61), no § 1º,..."Os membros do Conselho deverão reunir-se obrigatoriamente 1 (uma) vez ao ano, mediante convocação, sempre que necessário, ou extraordinariamente quantas vezes forem convocados pela direção do Conselho regulador para opinar, aconselhar e deliberar sobre questões de interesse da COPAR na proteção, controle e fortalecimento da indicação geográfica"; e no §2º, ..."O Diretor Presidente da COPAR, sempre que julgar oportuno e necessário, poderá convocar reunião com os membros Conselho Regulador"; e no §3º, ..."Os membros do Conselho Regulador terão um mandato de 2 (dois) anos, podendo ser reeleitos e/ou alterados em 2/3 por igual período, para então ser renovado em pelo menos 1/3 dos seus membros e/ou instituições representantes"; e no §4º,..."Os membros, em cada uma das categorias, serão divididos de forma paritária em membros



erpoplan

efetivos e membros suplentes";

§ 7º - Conforme estabelecido no estatuto da COPAR ( 3ª Alteração, artigo 63, parágrafo único), ...Os membros do Conselho Regulador elegerão o Diretor e o Vice- Diretor do Conselho Regulador da Indicação Geográfica, e obrigatoriamente dentre os membros produtores da IG, eleitos para o Conselho Regulador, para um mandato de 2 (dois) anos, podendo este ser reeleito por igual período, desde que continue membro do referido Conselho".

§ 8º - Conforme estabelecido no estatuto da COPAR ( 3ª Alteração, artigo 64), ..."As deliberações do Conselho serão adotadas por maioria dos membros presentes, sendo necessária, para aprovação, a presença de mais da metade dos membros, assegurado ao Diretor do Conselho o voto de qualidade".

§ 9º - O Conselho Regulador da DO terá apoio executivo e administrativo da COPAR, juntamente com seus membros eleitos, representantes dos produtores;

§ 10º - .Nos Casos de desistência da COPAR para a função executiva e/ou administrativa da DO, ou por decisão da maioria simples do CR por motivos justificados, a função executiva e/ou administrativa poderá ser passada a outras instituições da cadeia produtiva da região, desde que sejam representativas dos produtores, associações, cooperativas e empresas produtoras.

**Art. 17 - O Plano de Controle** visa estabelecer o devido ateste da conformidade sobre os requisitos do Caderno de Especificações Técnicas da DO, sob as seguintes condições:

- a) O Plano de Controle da DO segue orientado pelo fluxograma abaixo (Figura 3) e pelas condições descritas no art. 17, tópicos i., ii., iii., iv., v., e vi.; e art. 18.



**Figura 3. Fluxo do Controle da DO do Alho Roxo do Planalto Catarinense.**

- b) A verificação da conformidade sobre os requisitos deste Caderno de Especificações Técnicas, segue obrigatoriamente, o ordenamento sequencial do fluxograma do controle da DO descrito a seguir:
- i. Os produtores produzem o alho roxo, amparados pela DO e atendendo aos requisitos definidos neste Caderno de Especificações Técnicas, assumindo a responsabilidade pelo Autocontrole;
  - ii. A COPAR assume o papel de entidade gestora em conjunto com o Conselho Regulador, e recebe dos produtores os pedidos para a obtenção do atestado de conformidade do produto da DO, e dão providências.
  - iii. O Conselho Regulador deve implementar os controles de análise e realiza a auditoria para emissão do parecer de conformidade, providências e deliberação final do CR. Pareceres não conformes retornam ao produtor requerente para contestação e/ou procedimento corretivo;
  - iv. A entidade Gestora gere e viabiliza a operacionalização do sistema de Controle do CET;
  - v. A Auditoria estará amparada tecnicamente em visitas ao produtor e em documentos originados nos processos produtivos, que comprovam a atividade econômica do produtor, o processo produtivo, a rastreabilidade do produto, sua qualidade e identidade em cada embalagem e lote comercial, entre outros necessários ao ateste de conformidade aos



critérios do Caderno de Especificações Técnicas da DO;

- vi. Para o produtor que atende aos requisitos e condições estabelecidas no Caderno de Especificações Técnicas, o Conselho Regulador emite o atestado de conformidade para que o produtor possa fazer uso do selo de controle da DO, exclusivamente nos produtos da DO, embalados e destinados ao mercado.
- c) O cumprimento das condições ou proibições de uso da DO estabelecidas no Capítulo VI, é de responsabilidade dos produtores através do autocontrole, da COPAR ou entidade de gestão na acreditação dos critérios estabelecidos no CET, e do Conselho Regulador, através do Controle Interno e ateste da conformidade;
- d) A metodologia, os instrumentos documentais, as responsabilidades e a operacionalização do Controle Interno, com vistas ao cumprimento das condições ou proibições de uso da Denominação de Origem especificadas no Capítulo VI, são aqueles estabelecidos no “Plano de Controle”, orientados pelo art. 17, a ser implementado pelo CR.
- e) O Plano de Controle, poderá ser complementado com normas e formulários de controle da DO, definidos e implementados pelo Conselho Regulador oportunamente, e posterior, na medida da necessidade de proteção do produtor e controle da qualidade do produto, ou em atenção ao processo de pedido do uso da DO pelos produtores;
- f) Para subsidiar a operacionalização do Plano de Controle, o Conselho Regulador manterá, entre outros, os registros cadastrais atualizados, sejam próprios ou subsidiados pelo cadastro “e-Origem” da CIDASC ou similar substituto, relativos ao:
- i. Cadastro das áreas de produção do Alho Roxo no Planalto Catarinense.
  - ii. Cadastro dos produtores, das associações, Cooperativas, Empresas, ou outros barracões de beneficiamento do produto da DO.

**Art. 18** - Os Pontos de Controle, sob a gestão do Conselho Regulador, estão relacionados abaixo:

<b>Pontos de Controle da DO</b>	
<u>Controles</u>	<u>Método de verificação*</u>
<b>Produtores de Alho</b>	
Produtor: Ficha de Cadastro do produtor no Sistema de Controle da DO	a, b, d
Área de produção: Cadastro e-Origem (CIDASC) ou georreferenciamento, área de produção e localização certificado;	a, b
Produção Cultivares do grupo Chonan: Amostra do produto, lotes, e-Origem	a, b
Boas Práticas de Produção: Cadastro e-Origem CIDASC/ ou similar substituto	a, b
Qualidade do Produto: Ficha de Produção (amostragem para formato, calibre, cor, defeitos, pressão) com estimativa % de classificação;	a, b
Embalagem: Tipo, peso e quantidade de embalagens/ talhão/ produtor	a, b
<b>Unidade de Beneficiamento</b>	
Unidade beneficiamento: Ficha de Cadastro no Sistema de controle da DO	a, b, d
Unidade beneficiamento: Registrada e fiscalizada por órgão de controle	a
Produtores: Relacionados a unidade de processamento	a, b, d
ALHO: Ficha técnica - produto/ Padrões de qualidade/ % de Classificação/ produtor/ talhão/ safra - entrada	a, b
Origem do alho: Certificado de Origem	a, b
Processamento e Classificação	a, b
Armazenagem: Ficha técnica – produto armazenado/ Padrões de Armazenamento/ % de classificação/ produtor(es)/ lote/ safra	a, b
Embalagem	a, b
Qualidade	a, b
Rastreabilidade	a,b
<b>Embalagem para Mercados</b>	
Tipo e quantidade embalagens / produtos da DO	e
Padrões de Rotulagem do produto da DO e	e
Selo da DO/ lote embalado/ safra	e
<b>Outros Controles</b>	
Declaração de produtos elaborados para DO	d
Declaração de autocontrole do caderno de especificações técnicas	d
Atendimento aos princípios que definem a DO	d
*Método de Avaliação: a - Controle Documental; b - Controle de Campo em caso de anormalidade ou amostragem; c - Exame analítico; d - Termo de compromisso entre partes; e - controle documental ou de campo	



erpoplan

## **CAPÍTULO VIII - DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES E SANÇÕES APLICÁVEIS PELA INFRINGÊNCIA DO DISPOSTO NOS CAPÍTULOS VI E VII**

**Art. 19** - É direito dos produtores fazer uso da DO quanto ao produto especificado no capítulo III, artigo 3º e atendido os critérios de conformidade do Caderno de Especificações Técnicas da DO

**Art. 20** - São deveres dos produtores da DO:

- a) Zelar pela imagem da DO, do Planalto Catarinense para o 'Alho Roxo';
- b) Prestar as informações cadastrais previstas no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da DO, solicitadas pelo Conselho Regulador (CR) e ou seu preposto;
- c) Autorizar o acesso do CR e ou preposto nas propriedades, instalações das unidades de beneficiamento e instalações da atividade de produção do 'Alho Roxo' do Planalto Catarinense com a finalidade de realizar a avaliação da conformidade, controle e proteção da DO.
- d) Executar o autocontrole visando o cumprimento do estabelecido no CET da DO;
- e) Adotar medidas necessárias ao controle da produção e respeitar integralmente todas as orientações, regras e definições estabelecidas e aprovadas neste Caderno de Especificações Técnicas da DO, registrado junto ao INPI.
- f) Seguir instruções regulamentares complementares, definidas e estabelecidas pelo Conselho Regulador.

**Art. 21** - O respeito às Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil e em outros países é princípio da DO. Os produtores não poderão utilizar o nome de outras IG's reconhecidas legalmente no Brasil e em outros países, em seu produto ou derivados, sem estarem aptos para isso.



§ 1º - Os produtores da DO deverão respeitar a diversidade, sem distinção de gênero, raça, religião, credo, fé, social e econômica, presar pela transparência, economicidade, ética e boa convivência entre pares, respeito a todos os marcos regulatórios do Brasil para o setor e atividade de produção, respeitar sempre a maioria decisória definida nas Assembléias e os definidos no estatuto da COPAR, sendo associado ou não.

**Art. 22** - É considerado infração na DO:

- a) Descumprir o que determina o Caderno de Especificações Técnicas da DO;
- b) Descumprir os deveres dos produtores da DO, essencialmente os descritos no artigo 20 ou correlatos a estes;
- c) Descumprir os princípios da DO, essencialmente os descritos no artigo 21 ou correlatos a estes.;

**Art. 23** - Penalidades para as infrações à DO:

- a) Advertência verbal.
  - i. quando constatado pela primeira vez qualquer uma das infrações determinada no artigo 22 deste.
- b) Advertência por escrito;
  - i. quando constatado a segunda infração, seja reincidente ou nova infração, em qualquer umas das infrações determinadas no artigo 22 deste.
- c) Suspensão temporária da Denominação de Origem (DO);
  - i. quando constatado a terceira ou mais infrações, seja reincidente ou nova infração, em qualquer uma das infrações determinadas no artigo 22;
  - ii. a suspensão será aplicada pelo conselho regulador mediante provas e registros, em maior ou menor grau, conforme descrito abaixo no § 1;



§ 1º - A suspensão temporária do produtor da DO será definida em função dos agravantes:

- a) Suspensão leve, de 60 dias, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador; aplicada quando constatado e registrado a terceira (3ª) infração determinada no artigo 23, porém, sem acarretar publicidade negativa ao renome da DO.
- b) Suspensão mediana, de 180 dias, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador; aplicada quando constatado e registrado a quarta (4ª) infração sem ter havido publicidade negativa à DO; ou constatado a terceira (3ª) infração reincidente do artigo 23, e constatado publicidade negativa ao renome da DO.
- c) Suspensão grave, de 365 dias, ou uma safra, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador; aplicada quando constatado e registrado a quinta (5ª) infração sem ter havido publicidade negativa à DO; ou constatado a quarta (4ª) infração reincidente, determinadas no artigo 23, com resultado em publicidade negativa ao renome da DO.
- d) Suspensão gravíssima, por tempo a ser definido pelo CR e aprovado em assembléia dos produtores, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador; aplicada quando constatado e registrado a sexta (6ª) infração, reincidente ou não, determinadas no artigo 23, mesmo sem ter havido publicidade negativa à DO; ou constatado a USURPAÇÃO do uso do nome, que tenha resultado em publicidade negativa ao renome da DO.

§ 2º - Compete ao Conselho Regulador estabelecer critérios de aplicação das penalidades acima referidas, bem como estabelecer providências para fortalecimento da DO. Desqualificar produtos que tenham sido colocados no mercado sem os atributos exigidos e ou na ausência do atestado de conformidade da DO.

§ 3º - Para cada penalidade aplicada, o Conselho Regulador, à luz do Caderno de Especificações Técnicas, estabelecerá as medidas corretivas a serem adotadas. Será oferecido ao produtor o direito à ampla defesa, que deferida, e mediante o cumprimento das ações corretivas e penalidades



previstas, quando necessário, proporcionará novamente o direito de uso da DO pelo produtor.

§ 4º - A falta de resposta do produtor ao CR, e ou de apresentar sua defesa e adotar medida corretiva, quando suspenso no período estabelecido, implicará em reincidência da penalidade, por isso caracterizada de gravíssima, e assim subsequentemente aplicada até a regularização cabível e determinada pelo CR em atenção a conformidade ao CET da DO.

**Art. 24** - Fica determinado o fórum da comarca de Curitiba para dirimir quaisquer descentendimentos e ou ações decorrentes do descumprimento do CET e ou prejuízos, sejam morais, econômicos ou de quaisquer natureza à DO do Planalto Catarinense para 'Alho Roxo'.

Frei Rogério, 22 de Julho de 2025.