



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
TÉCNICAS**

**Indicação Geográfica
Região de Garça
Indicação de
Procedência**

**Produto
Café - *Coffea arabica*
grãos verdes (cru), torrado, e torrado e moído**

CONGARÇA

CONSELHO DO CAFÉ DA REGIÃO DE GARÇA

Sumário

| | | |
|-------|--|----|
| 1. | INTRODUÇÃO..... | 3 |
| 2. | REGRAS DE PRODUÇÃO E PROCESSAMENTO..... | 6 |
| 2.1 | Produtor (a)..... | 6 |
| 2.2 | Propriedade..... | 7 |
| 2.3 | Produto..... | 7 |
| 3. | ESTRUTURA DE CONTROLE..... | 7 |
| 3.1 | Estrutura do Conselho Regulador | 7 |
| 3.2 | Composição do Conselho Regulador | 7 |
| 3.3 | Atribuições do Conselho Regulador | 8 |
| 3.4 | Organizações de apoio | 9 |
| 3.4.1 | Classificadores de Café | 9 |
| 3.4.2 | Laboratórios de Classificação | 9 |
| 3.4.3 | Armazéns..... | 9 |
| 3.5 | Auditorias | 10 |
| 4. | SANÇÕES E PENALIDADES | 10 |
| 5. | ANEXOS..... | 11 |
| 5.1 | Termo de compromisso de cumprimento do CET – produtor..... | 11 |

CONGARÇA

CONSELHO DO CAFÉ DA REGIÃO DE GARÇA

1. INTRODUÇÃO

O Caderno de Especificações Técnicas é o conjunto de regras e requisitos que devem ser cumpridos pelos cafeicultores, cujas propriedades estejam localizadas na região delimitada denominada “Região de Garça”, para caracterizar o café “grãos verdes (cru), torrado, e torrado e moído” da espécie *Coffea arabica*, de sua produção, com reconhecimento de Indicação Geográfica.

Determina os procedimentos que o cafeicultor deverá obedecer em sua propriedade, na produção, no produto, e em seu armazenamento, para obter a chancela de café de Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência “Região de Garça”, enquadrado nos padrões de qualidade definidos para caracterizar essa diferenciação.

O presente Caderno de Especificações Técnicas foi elaborado pelo Conselho do Café da Região de Garça e aprovado em Assembleia Geral de seus associados, realizada em 13 de Agosto de 2022.

Nome Geográfico - Região de Garça

Denominação do Produto – Café da espécie *Coffea arabica* nas seguintes condições: em grãos verdes (café cru), em grãos torrados e em grãos torrados e moídos.

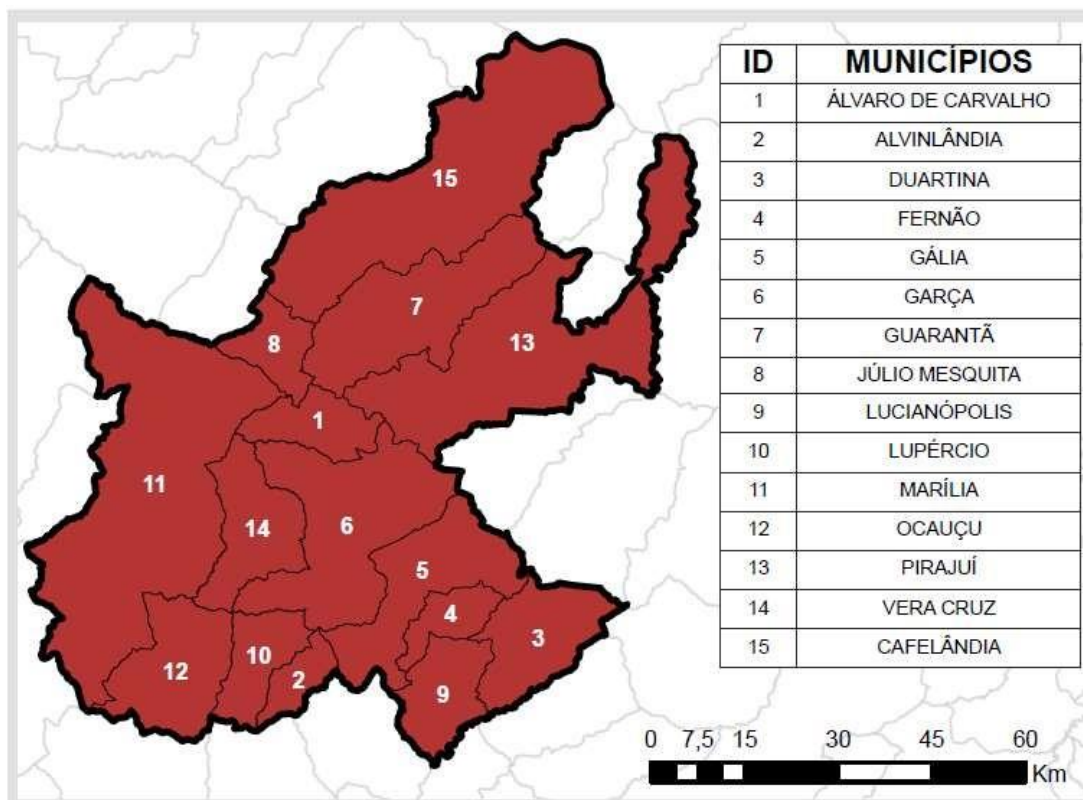
Descrição do Produto - O café da Região de Garça é produzido no planalto de São Paulo, ao longo do espigão das micro bacias hidrográficas dos rios Peixe e Aguapeí, pela combinação de fatores naturais de altitude, relevo solos, clima tropical, quente a sub quente e úmido, com pluviosidade média anual de 1.200 mm, concentrada entre os meses de novembro a março, e período seco entre os meses de maio e agosto. O cafeeiro adapta-se muito bem aos solos da região, cujas deficiências nutricionais e níveis de acidez são facilmente corrigidos por métodos rotineiros de calagem e adubação. O manejo e implementação adequada e cuidadosa dos processos de produção, em combinação com os demais fatores elencados neste Caderno de Especificações Técnicas (CET), proporcionam as condições ideais para obtenção do perfil sensorial dos grãos dos cafés caracterizados pela presença dos descritores: notas sensoriais de chocolate amargo, avelã, amêndoas e castanhas torradas, por vezes floral e frutado, com leve acidez cítrica, finalização complexa e retrogosto persistente, e notas acima de 75 pontos baseados na metodologia da SCA – *Specialty Coffee Association*; perfil sensorial característico do Café da Região de Garça.

CONGARÇA

CONSELHO DO CAFÉ DA REGIÃO DE GARÇA

Delimitação Geográfica – Municípios de Garça, Gália, Vera Cruz, Marília, Alvinlândia, Álvaro de Carvalho, Duartina, Cafelândia, Pirajuí, Júlio Mesquita, Guarantã, Ocaçu, Lupércio, Lucianópolis e Fernão, todos localizados no estado de São Paulo.

Modalidade de Indicação Geográfica - Indicação de Procedência.



Processo de produção

A prática da implementação do conjunto de recomendações de manejo e de boas práticas de produção, desde o plantio até a colheita, quando adotadas pelos cafeicultores, resultam na garantia da obtenção de produtos com as características de qualidade definidas neste Caderno de especificações técnicas, que podem requisitar o reconhecimento da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência.

As principais etapas do sistema de produção, aliadas aos fatores humanos do saber fazer são:

- O cultivo é a partir de plantas originadas de mudas das variedades selecionadas, produzidas pelos próprios produtores ou adquiridas de viveiristas especializados e oficialmente registrados pela autoridade sanitária estadual. O plantio deve ser efetuado nas épocas adequadas e com os espaçamentos entre plantas

CONGARÇA

CONSELHO DO CAFÉ DA REGIÃO DE GARÇA

recomendados.

- b) O manejo do solo deve ser feito de forma conservacionista, evitando-se erosões e lixiviações.
- c) Manejo nutricional de forma equilibrada e orientada por amostragens de análises de solo, no que se refere a calagem e adubação.
- d) As lavouras são conduzidas por manejos de podas de formação das plantas e podas de produção.
- e) O controle de pragas e doenças será implementado através de controles biológicos ou químicos, sempre sob a prescrição e orientação de técnico competente, pautado pelo menor uso possível de agroquímicos, respeitando os períodos de carência das aplicações.
- f) As irrigações devem seguir o manejo racional do uso água, sob orientação de técnicos competentes, e com o uso autorizado por outorgas concedidas pelo poder público.
- g) A colheita deve ser realizada de acordo com o ponto de maturação da lavoura, é recomendado que a colheita seja iniciada quando os frutos verdes na planta tenham um percentual máximo de 10% a 15%, sendo o ideal abaixo de 5% de frutos verdes na planta. As colheitas podem ser manual, semi-mecanizada ou mecanizada; seletivas ou não, com a recomendação do uso de pano.
- h) Deve se evitar que os grãos de café fiquem acondicionados em sacas ou amontoados na lavoura por mais de 6 horas, a fim de evitar fermentações indesejadas. No processo seguinte os grãos são encaminhados aos terreiros, ou demais estruturas de pós colheita.
- i) A pós colheita deve ser realizada de acordo com as estruturas de cada cafeicultor, podendo ser manejada em equipamento tais como lavadores, despoldadores, secadores, terreiros de secagem (de cimento, asfalto, cerâmicas, suspensos). Quando utilizado secadores mecânicos, estes devem ser de fogo indireto, e sua temperatura na massa nunca deve ultrapassar a 50º célsius. A umidade final recomendável no grão deve se situar entre 10,5% a 12,5%.
- j) A Armazenagem deve ser efetuada em instalações que propiciem em seu interior ocorrência de temperaturas entre 20 °C e 25 °C e valores de umidade relativa próximos de 60%. Não pode ser armazenado próximo a quaisquer outros tipos de produtos. O acondicionamento dependerá se o café está em coco, pergaminho ou beneficiado, podendo ser armazenados a granel em silos ou

CONGARÇA

CONSELHO DO CAFÉ DA REGIÃO DE GARÇA

tulhas, ou de forma convencional, acondicionados em sacarias ou big-bags. O ideal é que a armazenagem do café em coco ou pergaminho, estenda-se por no mínimo 15 dias, para então o produto ser beneficiado. Pois, nesse período, ocorre estabilização de transformações químicas e de propriedades físico-químicas associadas à qualidade da bebida.

Representação gráfica da marca figurativa



2. REGRAS DE PRODUÇÃO E PROCESSAMENTO

O Conselho do Café da Região de Garça (CONGARÇA), entidade representativa dos cafeicultores, na condição de substituto processual junto ao INPI, responsável pelo depósito do pedido de registro da IG e pela sua gestão, fará a operacionalização do cumprimento das regras e requisitos obrigatórios do presente Caderno de Especificações Técnicas, pelos cafeicultores na obtenção da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e sob o acompanhamento, supervisão e auditoria do Conselho Regulador.

A adesão ao uso da IG Indicação de Procedência é de “caráter voluntário” pelos cafeicultores localizados na área geográfica delimitada.

2.1 Produtor (a)

- a) Ter a produção de café localizada dentro da área da Indicação de Procedência Região de Garça.
- b) Cultivar café da espécie *Coffea arabica*, espécie oficial da Indicação de Procedência Região de Garça.
- c) Produzir as próprias mudas, ou adquiri-las de viveiristas especializados e oficialmente registrados pela agência de sanidade estadual responsável.
- d) Cadastrar-se no sistema de gerenciamento da Indicação de Procedência Região

CONGARÇA

CONSELHO DO CAFÉ DA REGIÃO DE GARÇA

de Garça, do CONGARÇA ou de uma Certificadora de Terceira Parte, autorizada pela entidade.

- e) Assinar termo de compromisso em cumprir as regras estabelecidas no CET da Indicação de Procedência Região de Garça.

2.2 Propriedade

- a) Registro no Cadastro Ambiental Rural – CAR ou Cadastro do Imóvel Urbano.
- b) Permitir a realização de monitoramento e auditoria de verificação das regras do Caderno de Especificações Técnicas pelo CONGARÇA.

2.3 Produto

- a) Cafés com pontuação mínima de 75 pontos baseados na metodologia da SCA – *Specialty Coffee Association* (<https://sca.coffee/research/protocols-best-practices>)
- b) Acondicionados em embalagens sempre novas de primeiro uso, identificadas como selo da Indicação de Procedência, podendo ser sacaria de juta, *bag*, de papel, papelão ou similares.
- c) Os cafés devem ser armazenados somente e exclusivamente em armazéns de empresas e ou produtores, devidamente credenciados pelo CONGARÇA.

3. ESTRUTURA DE CONTROLE

O controle será feito pelo CONGARÇA por meio do **Conselho Regulador**. O Conselho Regulador é a instância responsável pelo controle do uso de Indicação de Procedência Região de Garça.

3.1 Estrutura do Conselho Regulador

O Conselho Regulador será composto por seis membros que deverão ser eleitos em Assembleia Geral Extraordinária do CONGARÇA, com mandatos de dois anos, podendo ser reeleitos.

3.2 Composição do Conselho Regulador

O Conselho Regulador deverá atender à seguinte composição de membros:

- a) dois cafeicultores comprovadamente estabelecidos na Região de Garça;

CONGARÇA

CONSELHO DO CAFÉ DA REGIÃO DE GARÇA

- b) dois servidores de instituições públicas de ciência e tecnologia;
 - i. no caso de servidores públicos estaduais, estes deverão ser, necessariamente, empregados pelo Governo de São Paulo;
 - ii. no caso de servidores públicos federais, estes poderão atuar em qualquer estado ou no Distrito Federal.
- c) um representante da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI) de São Paulo;
- d) e um representante dos governos municipais que integram a indicação geográfica.
 - i. o representante dos governos municipais deverá atuar, preferencialmente, em secretaria, órgão ou cargo ligado às áreas de agricultura ou comércio ou turismo.

3.3 Atribuições do Conselho Regulador

- a) Desenvolver e manter banco de dados gerais de informação dos processos de enquadramento, dos lotes certificados com a Indicação de Procedência para controle, auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização dos produtos.
- b) Realizar os controles de monitoramento e auditorias dos produtos com a Indicação de Procedência.
- c) Credenciar os técnicos responsáveis pela classificação dos lotes de café conforme regras estabelecidas neste CET, e pela emissão de respectivos laudos.
- d) Manter amostras dos produtos autorizados a qualificação de IG, por dois anos.
- e) Zelar pelo uso correto do signo distintivo da Indicação de Procedência.
- f) Gerenciar o “*website*” da Região de Garça, para proporcionar maior transparência e credibilidade às informações.
- g) Estabelecer convênios e acordos de cooperação, com organizações, entidades e empresas parceiras, públicos ou privados.
- h) Credenciar, laboratórios, auditorias e armazéns.
- i) Analisar e aplicar, quando necessário, as sanções e penalidades previstas neste CET.
- j) Alterar os normativos do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência Região de Garça.

CONGARÇA

CONSELHO DO CAFÉ DA REGIÃO DE GARÇA

3.4 Organizações de apoio

O CONGARÇA poderá estabelecer parcerias e acordos de cooperação técnica com entidades, públicas ou privadas, para que atuem como **organizações de apoio** ao Conselho Regulador, com o objetivo de garantir confiabilidade ao cumprimento, aplicação e controle das normas deste CET - Caderno de Especificações Técnicas.

As organizações de apoio poderão ser de três categorias, a saber: classificadores de café, laboratórios de classificação e armazéns. As organizações de apoio da estrutura de controle da Indicação de Procedência Região de Garça deverão atender aos requisitos apresentados abaixo:

3.4.1. Classificadores de Café

- e) Efetuar credenciamento junto ao CONGARÇA.
- f) Possuir capacitação técnica comprovada para a classificação do café arábica grão cru, de acordo com a IN 8/2003 do MAPA.
- g) Desejável possuir capacitação técnica comprovada como Q Grader, de acordo com o protocolo SCA – *Specialty Coffee Association*.

3.4.2. Laboratórios de Classificação

- a) Possuir habilitação do Ministério da Agricultura e ou credenciamento pela agência estadual responsável.
- b) Possuir classificadores que detenham os requisitos exigidos pelo CONGARÇA.
- c) Efetuar credenciamento junto ao CONGARÇA.
- d) Assinar termo de Cooperação junto ao CONGARÇA, quando se tratar de laboratórios de instituições públicas.

3.4.3. Armazéns

- a) A Unidade deverá ser credenciada junto a CONAB. Exceto armazém do próprio produtor na propriedade.
- b) Estar devidamente regularizada nos órgãos municipais, estaduais e federais.
- c) Apresentar condições de armazenagem adequadas para manter a boa conservação do produto, com boa luminosidade, temperatura e umidade relativa adequadas, dotado de boa ventilação, livre de goteiras e piso que não permita a passagem de umidade.

CONGARÇA

CONSELHO DO CAFÉ DA REGIÃO DE GARÇA

- d) Possuir balança para pesagem de caminhões quando necessário, e balanças internas aferidas pelo INPM1. Exceto armazém do próprio produtor na propriedade.
- e) O café deve ser ensacado em sacarias de juta, novas comportando até 60 quilos do produto.
- f) Os sacos de devem ser armazenados sobre palhetes a 10 cm do piso e ou sobre pisos assoalhados.
- g) No caso do armazenamento em bags, estes devem ser colocados sobre palhetes a 10 cm do piso e ou sobre pisos assoalhados.
- h) Possuir local de armazenagem exclusivo para o café do Programa de Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência, devidamente demarcado.
- i) Os lotes devem ser assinalados com a Indicação de Procedência, armazenados, e identificados com etiquetas, com informações de produtor, propriedade, quantidade e número da certificação.
- j) Efetuar credenciamento junto ao CONGARÇA, com dados cadastrais necessários.
- k) A verificação das condições, para o credenciamento junto ao CONGARÇA será realizada por empresas ou profissionais indicados pelo CONGARÇA e os custos envolvidos serão por conta dos proprietários da unidade armazenadora.

3.5. Auditorias

O CONGARÇA, quando requerido pelo Conselho Regulador, poderá firmar convênios com instituições públicas para realização de auditorias específicas e ou contratar uma certificadora de terceira parte, credenciada pelo INMETRO para realização das auditorias.

4 SANÇÕES E PENALIDADES

Serão aplicadas pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência Região de Garça, que avaliará a gravidade, sanções e penalidades, se comprovados os casos de:

- a) Uso não autorizado e indevido da referência ou signo distintivo e representativo da Indicação de Procedência Região de Garça.
- b) Descumprimento de legislações ambientais, trabalhistas e sanitárias, que impliquem em possível dano à imagem e reputação da Indicação de Procedência Região de Garça.

CONGARÇA

CONSELHO DO CAFÉ DA REGIÃO DE GARÇA

- c) Uso incorreto do signo distintivo e representativo conforme definido no manual de identidade visual e a aplicação do signo distintivo da Indicação de Procedência Região de Garça.

As sanções e penalidades podem ser:

- a. Advertência por escrito, com definição de prazo para regularização, se for o caso.
- b. Punição temporária com suspensão do uso da Indicação de Procedência, por período determinado conforme o caso e sua respectiva gravidade.
- c. Conforme a gravidade, em casos de fraude, poderá ocorrer responsabilidade civil e criminal.

Sempre caberá o direito de defesa por parte do infrator, que deverá apresentar sua defesa por escrito e protocolado no CONGARÇA, dentro de 5 (cinco) dias úteis após o recebimento da notificação da inconformidade ou infração. Caberá ao Conselho Regulador da Indicação de Procedência Região de Garça analisá-lo em 15 (quinze) dias úteis.

Casos omissos e não previstos, serão submetidos ao Conselho Regulador da Indicação de Procedência Região de Garça, e este a diretoria do CONGARÇA, que avaliando o caso poderá a seu critério, levar a apreciação da Assembleia Geral.

5 ANEXOS

5.1 Termo de compromisso de cumprimento do CET – produtor

CONGARÇA

CONSELHO DO CAFÉ DA REGIÃO DE GARÇA

CONGARÇA

CONSELHO DO CAFÉ DA REGIÃO DE GARÇA

TERMO DE CUMPRIMENTO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - CET

Informações Básicas

| | |
|--|------------------------|
| Nome da propriedade (s): | |
| Número(s) do Cadastro Ambiental Rural (CAR): | |
| Município: | Código do Imóvel (is): |
| Nome do proprietário: | |
| RG: | CPF/CNPJ: |

Dados da propriedade

| | |
|---|-----------------------------------|
| Área total: | Área de café: |
| Área de reserva legal: | Área com outras culturas: |
| Informe as três cultivares de café mais plantadas na propriedade: | |
| Utiliza irrigação? () Sim () Não | |
| Se sim, quantos hectares são irrigados? | |
| Possui alguma certificação? () Sim () Não | |
| Se sim, indique quais e em que ano foram obtidas | |
| () Rainforest Alliance | Ano: _____ |
| () UTZ | Ano: _____ |
| () Orgânico | Ano: _____ |
| () Outras | Especificar quais e quando: _____ |
| Quais formas de processamento você utiliza? | |
| () Natural () Cereja Descascado () Despulpado () Fermentado | |
| Você já obteve alguma posição de destaque em concursos de qualidade de café? | |
| (até o sexto lugar em concursos nacionais ou regionais; seleção entre os 150 melhores cafés do <i>Coffee of the Year</i> na Semana Internacional do Café) | |
| () Sim () Não | |

CONGARÇA

CONSELHO DO CAFÉ DA REGIÃO DE GARÇA

CONGARÇA

CONSELHO DO CAFÉ DA REGIÃO DE GARÇA

Se sim, informe o concurso, o ano e a colocação obtida:

Conte um pouco da história da sua propriedade:

() Li e concordo com o caderno de especificações técnicas (CET) da Região de Garça.

Declaro ao Conselho Regulador da Indicação Geográfica dos Cafés da Região de Garça que a propriedade rural denominada como _____, localizada no município de _____, registrado no INCRA com o código _____, está em conformidade com toda a legislação federal e estadual que trata de imóveis rurais, produção agrícola, meio ambiente, trabalho rural e comercialização de produtos agrícolas, bem como atende às disposições contidas no CET da Região de Garça, sendo verdadeiras todas as informações prestadas neste formulário.

_____, de _____ de 20 _____

Proprietário