

REGULAMENTO DA REGIÃO DEMARCADA DO CERRADO MINEIRO

CAPÍTULO I Da Região Demarcada do Cerrado Mineiro



Artigo 1º. Da delimitação da Região Produtora

A área da Região Demarcada do Cerrado Mineiro abrange os municípios do Estado de Minas Gerais situados entre os paralelos Latitude Sul de 16º 37' a 20º 13' e meridianos Longitude Oeste de 45º 20' a 49º 48', onde estão contidos o Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba, Noroeste de Minas e parte do Alto São Francisco, conforme a Portaria 195/95 de 27 de abril de 1995, Artigo 1º, Inciso II, do IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária da Secretaria da Agricultura do Estado de Minas Gerais. A relação nominal dos municípios está no Anexo I.

CAPÍTULO II Das Características Edafo-Climáticas e Botânicas

Artigo 2º. Solos e Altitude de Produção

Os grãos de café cru com direito à Indicação de Procedência da Região do Cerrado Mineiro devem ser produzidos por cafeeiros instalados em solos que permitam boa drenagem e tenham profundidade mínima de 70 (setenta) cm, podendo ser constituídos por latossolos vermelhos, amarelos, mistos, entre outros, que atendam aquelas duas condições. A altitude de produção deverá estar compreendida entre 800 (oitocentos) metros e 1.300 (um mil e trezentos) metros acima do nível do mar, considerando-se a altitude mínima como condição determinante.

Artigo 3º. Espécie e Varietais

As variedades recomendadas, obrigatoriamente todas da espécie *Coffea arabica*, para a produção de café com a Indicação de Procedência da Região do Cerrado Mineiro são as previstas no Anexo II.



CAPÍTULO III Dos Sistemas de Produção e Colheita

Artigo 4º. Dos Sistemas de Produção e Colheita

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

Artigo 5º. Dos Processamentos Pós-Colheita

Ficam previstos os seguintes processamentos para fins de secagem dos grãos:

- a) Processo Natural: secagem feita com os grãos com sua casca externa, após passagem opcional por lavador mecânico, em terreiros pavimentados ou suspensos. Sua finalização de secagem poderá ser feita em secadores mecânicos do tipo rotativo ou do tipo baú.
- b) Processo Cereja Descascada: após passagem por lavador mecânico, os grãos sofrem a separação da casca externa, ficando apenas com o a casca interna denominada "pergaminho", mantendo-se a mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa, seguindo para secagem em terreiros pavimentados ou suspensos. A finalização da secagem poderá ser feita em secadores do tipo rotativo.
- c) Processo Cereja Descascada Demucilada: semelhante ao constante no item "b", porém com a retirada da mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa. Sua secagem é feita em terreiros pavimentados ou suspensos, com a finalização em secadores do tipo rotativo.
- d) Processo Despulpado com Fermentação: após passagem por lavador mecânico e descascador mecânico, os grãos seguem para tanques com água para o processo de demucilagem por fermentação, onde permanecem de 12 a 36 horas, dependendo do caso. Terminada esta etapa, seguem para secagem em terreiros pavimentados ou suspensos, com finalização em secadores do tipo rotativo.

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

CAPÍTULO IV Da Classificação do Café



Artigo 6º. Da Classificação do Café Quanto ao Aspecto Físico

Os cafés deverão ser submetidos à avaliação segundo a COB (Classificação Oficial Brasileira), conforme Anexo III, devendo apresentar classificação mínima de tipo 6 (seis), isto é, com um máximo de 86 (oitenta e seis) defeitos, com cor verde ou esverdeada uniforme, não sendo admitidos grãos chuvados e barrentos, grãos brocados em quantidade superior a 1% (um ponto percentual), nem a presença de grãos fermentados, chochos e mal-granados.

Artigo 7º. Da Classificação do Café Quanto à Qualidade da Bebida

Os cafés deverão ser submetidos à avaliação organoléptica da bebida, devendo apresentar, no mínimo, classificação de Bebida Dura ou Padrão Buriti, isto é, sem sabores e aromas estranhos, para fazer jus ao Certificado de Origem e Qualidade do CACCCER. A classificação do café quanto à qualidade da bebida está contida no Anexo IV.

CAPÍTULO V Dos Requisitos e Procedimentos para Certificação

Artigo 8º. Dos Requisitos para Certificação

Para fins de certificação, o café deverá estar depositado em armazéns credenciados pelo CACCCER, beneficiado e rebeneficiado, se necessário, obedecendo-se ao Regimento da Certificação de Origem e Qualidade do Café do Cerrado.

Artigo 9º. Dos Procedimentos para Certificação

Para fins de certificação, deverão ser cumpridos os seguintes procedimentos:

- a) Deverá ser enviada amostra prévia do lote a ser certificado na quantidade de 1 quilograma junto com a Solicitação de Certificação ao CACCCER, sendo

obrigatória, no caso de café a ser exportado, a menção do número de registro da operação OIC - Organização Internacional do Café competente e previsão da data para lacração da sacaria e embarque.

- b) Em se tratando de café destinado a torrefador brasileiro, será obrigatória a apresentação dos dados completos da empresa.
- c) A amostra será encaminhada para Análises Laboratoriais em Laboratório credenciado pelo CACCER para emissão do Laudo Prévio do Café.
- d) De posse da Solicitação de Certificação, o CACCER emitirá o Código de Barras de Logística referente à operação, que será apostado no Certificado correspondente, bem como nos Selos de Garantia, emitidos na quantidade idêntica ao de sacos do lote de café sob certificação, garantindo-se a rastreabilidade de cada saco certificado.
- e) Na data prevista, técnico credenciado pelo CACCER se dirigirá ao armazém em que se encontra o lote de café sob certificação, quando será retirada amostra individual de cada saco de café antes da sua lacração. A lacração se consuma com a costura do Selo de Garantia no momento do fechamento dos sacos, garantindo-se a inviolabilidade dos sacos.
- f) As amostras retiradas, após a devida homogeneização, deverão ser acondicionadas em 5 (cinco) vias contendo 300 (trezentos) gramas de café cru, que serão lacradas pelo técnico credenciado pelo CACCER.
- g) Dessas amostras, duas vias serão encaminhadas para laboratórios credenciados pelo CACCER para sofrerem avaliação física e organoléptica por classificadores credenciados, que emitirão, cada qual, o Laudo de Classificação do Café, para se proceder à emissão do Certificado de Origem e Qualidade do CACCER.
- h) Havendo discrepância nos resultados, uma terceira via será encaminhada a um outro classificador para avaliação, cujo Laudo de Classificação será confrontado com os outros dois. Com esses resultados, se procederá a emissão do Certificado de Origem e Qualidade do CACCER.
- i) Os classificadores deverão passar por período de capacitação em Cursos de Formação de Classificadores do CACCER, em seguida por avaliação para, posteriormente, estarem aptos ao credenciamento pelo CACCER.



- j) Os técnicos que farão as vistorias de lacração deverão passar por período de capacitação em Cursos de Formação de Técnicos de Certificação do CACCCER, em seguida por avaliação para, posteriormente, estarem aptos ao seu credenciamento junto ao CACCCER. Será considerado pré-requisito inscrição no CREA-MG como Técnico Agrícola, Agrônomo ou Engenheiro Agrônomo.

9º. Disposição Final

- a) Qualquer rotulagem na sacaria de café deverá ter prévia apreciação do CACCCER, que fará cumprir regulamentação interna sobre tal assunto.
- b) Cabe ao CACCCER proceder toda e qualquer fiscalização necessária em armazéns que mantenham cafés para certificação, podendo, ainda, ter acesso a toda a documentação que permita verificar a obediência aos preceitos comunitários dos cafés produzidos na região que tenham direito à Indicação de Procedência de que trata o presente Regulamento.

Patrocínio, 14 de maio de 2003.

Assinaram: Francisco Sérgio de Assis, Aguinaldo José de Lima, Wilson José de Oliveira, Ensei Uejo Neto, Ricardo dos Santos Bartholo, José C. Ferigolo, Acácio José Dianin, Antonio José Schincariol, Evanete Peres Domingues, Reinaldo Caseiro Vicente, Daniel Martins de Oliveira, César Pirajá Figueiredo, Jaime Eduardo de Araújo, Geraldo Eustáquio de Miranda, Everaldo Peres Domingues, André Gomes Peres e Gláucio de Castro.

Francisco Sérgio de Assis
Presidente



CARTÓRIO 1º OFÍCIO DE NOTAS
Rua Tito Fulgêncio, 164 - sala 102
Lacração por semelhança a(s) firma(s) de
FRANCISCO SÉRGIO DE ASSIS*****
em Patrocínio, 16/05/2003, às 11:17. 000164rc
Em testemunho da verdade
Armandina Valéria Cozac Rocha (SUBST*)

CACCCER[®]

CONSELHO DAS ASSOCIAÇÕES
DOS CAFEICULTORES DO CERRADO



2º OFÍCIO
PATROCÍNIO-MG

Aguinaldo José de Lima

2º OFÍCIO
PATROCÍNIO-MG

Wilson José de Oliveira

2º OFÍCIO
PATROCÍNIO-MG

Ensei Uejo Neto

2º OFÍCIO
PATROCÍNIO-MG

Ricardo dos Santos Bartholo

2º OFÍCIO
PATROCÍNIO-MG

Antonio José Schincariol

2º OFÍCIO
PATROCÍNIO-MG

Geraldo Eustáquio de Miranda

2º OFÍCIO
PATROCÍNIO-MG

André Gomes Peres

2º OFÍCIO
PATROCÍNIO-MG

Gláucio de Castro

2º OFÍCIO
PATROCÍNIO-MG

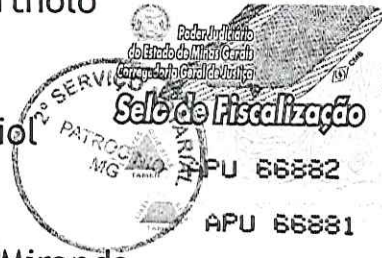
Evanete Peres Domingues

2º OFÍCIO
PATROCÍNIO-MG

Daniel Martins de Oliveira



Reconheço por semelhança a firma de
Aguinaldo José de Lima
Wilson José de Oliveira
Ensei Uejo Neto
Dou fé - Patrocínio - MG. 27 MAI 2003
Em testº [Signature] da verdade.
Bel. Aureliano Cayres Bonfim
CNPJ: 05.458.691/0001-95



Reconheço por semelhança a firma de
Ricardo dos Santos Bartholo
Antonio José Schincariol
Geraldo Eustáquio Miranda
Dou fé - Patrocínio - MG.
Em testº [Signature] da verdade.
Bel. Aureliano Cayres Bonfim
CNPJ: 05.458.691/0001-95



Reconheço por semelhança a firma de
André Gomes Peres
Gláucio de Castro
Dou fé - Patrocínio - MG. 27 MAI 2003
Em testº [Signature] da verdade.
Bel. Aureliano Cayres Bonfim
CNPJ: 05.458.691/0001-95

2º OFÍCIO

2º. SERVIÇO NOTARIAL - ARAGUARI - MG
Tabelionato BITTENCOURT

Reconheço a(s) firma(s)
[Signature]
[Signature]
por SEM-AUTENTICIDADE D. Nº. 27/05/2003
Araguari - MG.
Em testº [Signature] da verdade.

APH 83153
APH 83153

CACCCER



CARACTERÍSTICAS PRODUÇÃO REGIÃO CERRADO

Delimitou-se a Região do Cerrado Mineiro em 55 municípios, cuja característica da produção em relação ao clima, altitude e qualidade do produto. É reconhecida como a região produtora do melhor café do Brasil.

Temperatura média de 18 a 22 Graus Celsius

Altitude variável de 850 a 1250 metros

Índice pluviométrico médio de 1600 mm anuais

Estações chuvosas bem definidas

Baixa umidade relativa do ar no período das colheitas

Moderna mecanização /Facilidades de transporte

Área de Café 2.000: 130.000 ha

Área de Café 2.001: 159.000 ha

Área de Café 2.002: 177.000 ha

Nº Propriedades: 4.346

Nº de Produtores: 3.516

Nº Cafeeiros: 523.000.000

Média Cafeeiros: 2.726 pés/ha

Safra 93/94: 2.600.000 sacas

Safra 94/95: 2.450.000 sacas

Safra 95/96: 1.500.000 sacas

Safra 96/97: 3.200.000 sacas

Safra 97/98: 1.700.000 sacas

Safra 98/99: 3.400.000 sacas

Safra 99/00: 2.100.000 sacas

Safra 00/01: 3.200.000 sacas (EMBRAPA)

Safra 01/02: 3.200.000 sacas (EMBRAPA)

Safra 02/03: 4.250.000 sacas (estimativa CONAB/S.P.C./ MAPA)