

**CACAURON**

*Associação dos Cacaicultores e Chocolateiros  
de Rondônia*



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  
CET**

**Indicação Geográfica  
Rondônia  
Indicação de Procedência**

**Produto  
Cacau em amêndoas**

# CACAURON

Associação dos Cacaicultores e Chocolateiros  
de Rondônia

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b> .....	3
Nome Geográfico .....	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
Delimitação Geográfica .....	4
Processo de Produção .....	4
<b>2. REGRAS DE PRODUÇÃO E PROCESSAMENTO</b> .....	7
2.1 Produtor (a) .....	7
2.2 Propriedade .....	7
2.3 Produto .....	8
<b>3. ESTRUTURAS DE CONTROLE</b> .....	8
3.1 Associação dos Cacaicultores e Chocolateiros de Rondônia - CACAURON ..	8
3.2 Conselho Regulador da Indicação Geográfica – CACAURON .....	9
3.3 Classificadores de cacau .....	10
3.4 Laboratórios de classificação .....	10
3.5 Armazéns .....	10
3.6 Auditorias .....	11
<b>4 INFRAÇÕES E PENALIDADES</b> .....	11
<b>5 ANEXOS</b> .....	12
5.1 Padrão de Produção do Cacau de Rondônia Manual de Boas Práticas	
5.2 Manual de identidade visual e aplicação do signo distintivo	

# CACAURON

Associação dos Cacaucultores e Chocolateiros  
de Rondônia

## 1. Introdução

O Caderno de Especificações Técnicas é o conjunto de regras e requisitos que devem ser cumpridos pelos Cacaucultores, cujas propriedades estejam localizadas na região delimitada denominada "Rondônia", para caracterizar o cacau em amêndoas "Cacau" da espécie *Theobroma cacao*, de sua produção, com reconhecimento de Indicação Geográfica.

Determina os procedimentos que o cacaucultor deverá obedecer em sua propriedade, na produção, no produto, e em seu armazenamento, para obter a **chancela** de cacau de Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência "Rondônia", enquadrado nos padrões de qualidade definidos para caracterizar essa diferenciação.

Uma estrutura de controle constituída por classificadores, laboratórios de análise, armazéns e auditorias especializadas, e devidamente credenciadas pela CACAURON - Cacaucultores Associados de Rondônia, e sob sua coordenação, serão responsáveis pelas orientações, apoio e controle da aplicação das regras e requisitos deste CET.

O presente Caderno de Especificações Técnicas foi elaborado pelo Conselho Regulador da Indicação Geográfica, instância de gestão que compõe a estrutura de governança da CACAURON, e posteriormente aprovado em Assembleia Geral de seus associados, realizada em 20.08.2021.

**Nome Geográfico - Rondônia**

**Denominação do Produto – Cacau em amêndoas**

**Descrição do Produto -** O cacau de Rondônia é produzido no bioma amazônico, pela combinação de fatores naturais de altitude, relevo, solos, clima equatorial predominante de chuvas abundantes, temperatura média anual de 26°C e insolação de no mínimo cinco horas de luminosidade diárias, durante o ano todo. O cacauero adapta-se muito bem aos solos da Amazônia, cujas deficiências nutricionais e níveis elevados de acidez são facilmente corrigidos por métodos rotineiros de calagem e adubação. São plantas nativas da região amazônica, de origem seminal, clonal ou na combinação de ambas, produzidos predominantemente por agricultores familiares, em manejo agroflorestal e conservacionista. Por ser nativo, agrega atributos de preservação do meio ambiente, sendo compatível com todos os modelos de sistemas agroflorestais, utilizados na restauração de áreas de preservação permanentes, reservas Legais, com a função de preservar os recursos hídricos, a paisagem, a estabilidade do relevo, a biodiversidade, o fluxo gênico da fauna, flora e proteção do solo, com distribuição de renda, riqueza, e fixação do homem no campo. A produção de cacau em SAFs – Sistemas Agroflorestais é um forte atributo da atividade na região, que além de produtiva e rentável, a técnica demonstra total sinergia com a agricultura familiar e com o bioma amazônico contribuindo para uma atividade eficiente e sustentável. O Cacau de Rondônia tem sabor distinto, com excepcional teor de gordura para a produção de achocolatados de

# CACAURON

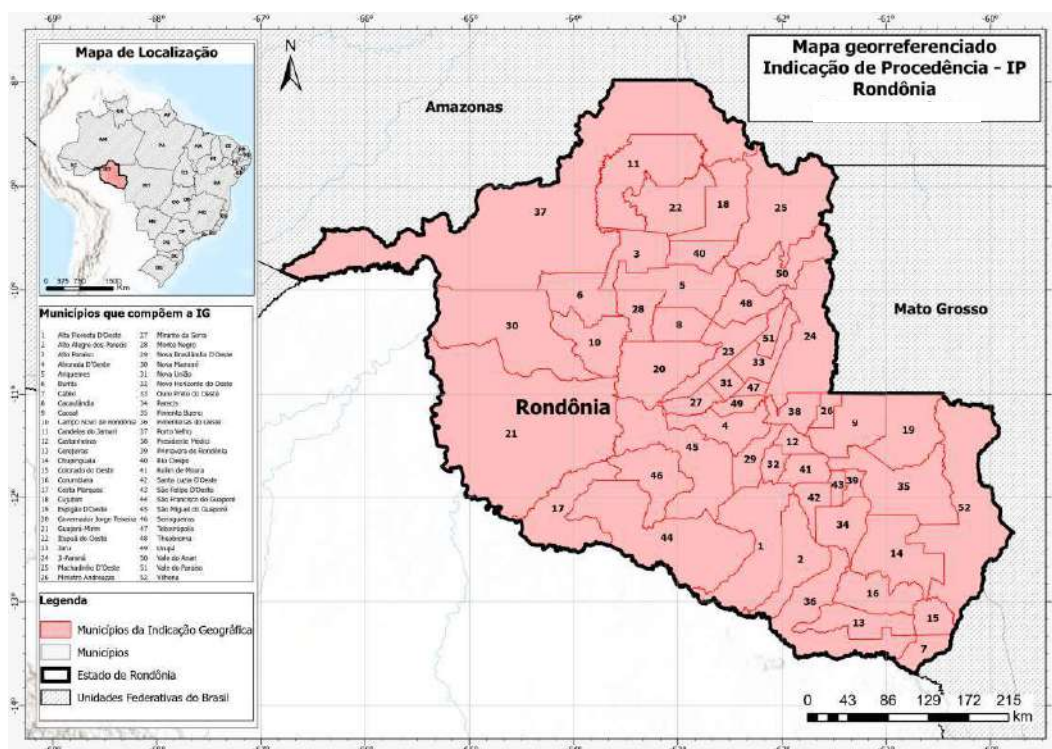
Associação dos Cacaucultores e Chocolateiros  
de Rondônia

consistências e sabores diversos. Suas qualidades físico-químicas, teor de manteiga e ponto de fusão, são diferenciadas.

**Modalidade de Indicação Geográfica – Indicação de Procedência**

## Delimitação Geográfica

Municípios de Alta Floresta D'Oeste, Ariquemes, Cabixi, Cacoal, Cerejeiras, Colorado do Oeste, Corumbiara, Costa Marques, Espigão D'Oeste, Guajará-Mirim, Jaru, Ji-Paraná, Machadinho D'Oeste, Nova Brasilândia D'Oeste, Ouro Preto do Oeste, Pimenta Bueno, Porto Velho, Presidente Médici, Rio Crespo, Rolim de Moura, Santa Luzia D'Oeste, Vilhena, São Miguel do Guaporé, Nova Mamoré, Alvorada D'Oeste, Alto Alegre dos Parecis, Alto Paraíso, Buritis, Novo Horizonte do Oeste, Cacaulândia, Campo Novo de Rondônia, Candeias do Jamari, Castanheiras, Chupinguaia, Cujubim, Governador Jorge Teixeira, Itapuã do Oeste, Ministro Andreazza, Mirante da Serra, Monte Negro, Nova União, Parecis, Pimenteiras do Oeste, Primavera de Rondônia, São Felipe D'Oeste, São Francisco do Guaporé, Seringueiras, Teixeirópolis, Theobroma, Urupá, Vale do Anari e Vale do Paraíso.



## Processo de Produção

A prática da implementação do conjunto de recomendações de manejo e de boas práticas de produção, desde a produção de muda, plantio, manejo, colheita, pós-colheita, beneficiamento e armazenagem, quando adotadas pelos cacaucultores, resultam na garantia da obtenção de produtos com as características de qualidade

# CACAURON

## Associação dos Cacaucultores e Chocolateiros de Rondônia

definidas neste caderno de especificações técnicas, que podem requisitar o reconhecimento da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência. Com produção de cacau produtiva e rentável, em total sinergia com a agricultura familiar e com o bioma amazônico, contribuindo para uma atividade eficiente e sustentável.

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

- a) O cultivo é a partir de plantas originadas de mudas advindas de matrizes clonais, híbridas, ou seminais, selecionadas e produzidas pelos próprios produtores, ou adquiridas de viveiristas especializados e oficialmente registrados pela agência de sanidade estadual responsável.
- b) As mudas podem ser produzidas de forma seminal (por sementeira) ou clonal (reprodução de hastes retiradas das matrizes e introduzidas por enxertia nos porta enxertos ou cavalos).
- c) O plantio deve ser efetuado nas épocas adequadas, e em espaçamentos entre plantas orientados de acordo com o sistema de manejo produtivo, que pode ser a pleno sol ou em Sistemas Agroflorestais - SFAs.
- d) O manejo do solo deve ser de forma conservacionista, evitando-se erosões, lixiviações e o controle químico de ervas daninhas.
- e) Manejo nutricional de forma equilibrada e orientada por amostragens de análises de solo, no que se refere a calagem e adubação.
- f) As lavouras são conduzidas por manejos de podas de formação, podas de produção, podas de manutenção e podas fitossanitárias.
- g) A enxertia também pode ser realizada em plantas adultas, e nesse caso em brotos basais ou mesmo em brotos de fenda lateral.
- h) 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.
- i) 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.
- j) A colheita deve ser realizada de acordo com a ponto de maturação da lavoura, com a mudança de coloração dos frutos, se verdes para amarelo ouro, se roxos quando

# CACAURON

## Associação dos Cacaicultores e Chocolateiros de Rondônia

apresentam uma coloração em tons de roxos mais claros, de acordo com a variedade.

- k) Realizada de forma manual, durante a colheita são utilizadas varas com podões, ou tesouras de poda para a retirada dos frutos.
- l) Após um período de descanso de três dias, os frutos devem ser quebrados, e as amêndoas retiradas e levadas aos cochos de fermentação;
- m) A fermentação é fundamental para a formação dos aromas e nuanças do cacau, e deve ser realizada em cochos de madeira.
- n) A secagem objetiva a redução da umidade das amêndoas para patamares entre 6% a 9% de umidade, podendo ser realizada a pleno sol (sobre forros ou lonas plásticas), em barcaças, ou via estufas solares.
- o) A armazenagem deve ser efetuada em instalações arejadas e com luminosidade, e as sacas acondicionadas sobre pisos assoalhados ou sobre estrados, evitando o contato direto com as paredes. A estocagem na propriedade não deve ultrapassar o período de 90 dias.
- p) As amêndoas não podem ser armazenadas próximo a quaisquer outros tipos de produtos.
- q) O produto poderá ser comercializado observando os requisitos exigidos no Caderno de Especificações Técnicas da Indicação Geográfica do Cacau de Rondônia.

É parte integrante deste CET, o documento “Padrão de produção do Cacau de Rondônia – Manual de Boas Práticas”. Anexo 5.1

### Representação gráfica da marca figurativa



# CACAURON

Associação dos Cacaicultores e Chocolateiros  
de Rondônia

## 2. Regras de Produção e Processamento

A CACAURON, entidade representativa dos cacaicultores, 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 cacaicultores 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 cacaicultores localizados na área geográfica delimitada.

### 2.1 Produtor (a)

- a) Ter a produção de cacau localizada dentro da área da Indicação de Procedência “Rondônia”.
- b) Cultivar Cacau (*theobroma cacao*). Espécie oficial da Indicação de Procedência “Rondônia”.
- c) Produzir as próprias mudas observando as orientações do documento “Padrão de Produção do Cacau de Rondônia”, anexo nesse regulamento, ou adquiri-las de viveiristas especializados e oficialmente registrados pela agência de sanidade estadual responsável.
- d) Cumprir com as boas práticas de produção indicadas no documento “Padrão de Produção do Cacau de Rondônia”, em anexo 5.1 deste CET.
- e) Cadastrar-se no sistema de gerenciamento da Indicação de Procedência “Rondônia”, da CACAURON ou de uma Certificadora de Terceira Parte, autorizada pela entidade.
- f) Assinar termo de compromisso em cumprir as regras estabelecidas no CET da Indicação de Procedência do Cacau “Rondônia”.

### 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 pela CACAURON.

# CACAURON

## Associação dos Cacaicultores e Chocolateiros de Rondônia

### 2.3 Produto

- a) Os lotes de cacau deverão ter no mínimo 65% de amêndoas fermentadas, aroma natural livre de impureza, materiais estranhos e cheiro de fumaça.
- b) O cacau deverá ser classificado como tipo I pela ISO 2451, com umidade das amêndoas entre 7% a 7,5%, menos de 3% de mofo interno, ardósia e danificadas por insetos, com menos de 0,75% de impurezas.
- c) Acondicionados em embalagens sempre novas ou de primeiro uso, identificadas com o Selo da Indicação de Procedência "Rondônia", podendo ser sacaria de juta, bag, de papel, papelão ou similares.
- d) As amêndoas devem ser armazenadas somente em armazéns de empresas devidamente credenciados pela CACAURON, ou em locais apropriadas dos produtores, cujas instalações devem ser arejadas, com luminosidade adequada e as sacas acondicionadas sobre pisos assoalhados ou sobre estrados, evitando o contato direto com as paredes.

### 3. Estruturas de Controle

A CACAURON poderá estabelecer parcerias e acordos de cooperação técnica, com entidades públicas e ou privadas como certificadoras de terceira parte, como estruturas de apoio, com o objetivo de garantir a confiança ao cumprimento, aplicação e controle das normas deste CET - Caderno de Especificações Técnicas.

Fazem parte da estrutura de controle e respectivas responsabilidades:

#### 3.1 Associação dos Cacaicultores e Chocolateiros de Rondônia - CACAURON

- a) Gestão administrativa, financeira, operacional e jurídica da indicação geográfica.
- a) Desenvolver e manter banco de dados gerais de informação dos processos de enquadramento, dos lotes certificados com a Indicação Geográfica para controle, auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização dos produtos.
- b) Realizar os controles de monitoramento e auditorias dos produtos com a IG.
- c) Credenciar os técnicos responsáveis pela classificação lotes de cacau conforme regras estabelecidas neste CET, e pela emissão de respectivos laudos.
- d) Manter amostras dos produtos autorizados a qualificação de IG, por dois anos.
- b) Zelar pelo uso correto do signo distintivo da Indicação Geográfica, conforme regras do manual de identidade visual e a aplicação do signo distintivo. Anexo 5.2



# **CACAURON**

## **Associação dos Cacaucultores e Chocolateiros de Rondônia**

- e) Criar “*website*” da IG, para proporcionar maior transparência e credibilidade às informações.
- f) Estabelecer convênios e acordos de cooperação, com organizações, entidades e empresas parceiras, públicos ou privados.
- g) Credenciar, laboratórios, auditorias e armazéns.
- h) Cumprir com as determinações do Conselho Regulador.

### **3.2 Conselho Regulador da Indicação Geográfica – CACAURON**

Para efeitos de regulamentar, auditar, ajustar, avaliar, recomendar, aplicar sanções, penalidades previstas e alterar os normativos deste Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência Rondônia, estabelece-se o Conselho Regulador da Indicação Geográfica Rondônia, que:

- a) Será composto por 6 (seis) membros efetivos, sendo um cargo ocupado pelo Diretor Presidente, outro pelo Vice-Diretor Presidente da CACAURON, e por 04(quatro) outros membros indicados pela Diretoria Executiva da CACAURON e referendados em Assembleia Geral, com mandato por tempo indeterminado, podendo ser ou não associados;
- b) Para indicação dos membros deverão ser observados critérios de competência técnica e administrativa, para deliberar sobre questões relativas a boa gestão, transparência, ética e imparcialidade, na aplicação das regras e regulamentos estabelecidos na indicação geográfica;
- c) O membro do Conselho Regulador, poderá solicitar seu desligamento, mediante comunicação por ofício ou meio eletrônico, dirigido a Diretoria Executiva da CACAURON, que nesse caso deverá proceder uma nova Indicação, para suprimimento do cargo;
- d) O Conselho Regulador será coordenado pelo Diretor Presidente do CACAURON, devendo se reunir sempre a cada 120 (cento e vinte) dias ou sempre que necessário, por convocação de antecedência mínima de 15 (quinze) dias, para deliberações pertinentes após análises dos relatórios das aplicações das regras e auditorias estabelecidas neste CET e encaminhadas pelas estruturas de controle através da CACAURON.

Ao Conselho Regulador, compete:

- e) Deliberar sobre aplicação Caderno de Especificações Técnicas - CET e da aplicação do anual da representação gráfica ou figurativa da IP Rondônia;
- f) Fazer o acompanhamento e monitoramento das operações da estrutura de controle e auditorias estabelecidas neste CET, de forma a garantir o rigor e a credibilidade de seu funcionamento;

# **CACAURON**

## **Associação dos Cacaucultores e Chocolateiros de Rondônia**

- g) Aplicar, quando for o caso, as penalidades e sanções previstas neste Caderno de Especificações Técnicas-CET;
- h) Analisar propostas e ou propor alterações no Caderno de Especificações Técnicas – CET de modo a proporcionar melhor e maior eficiência no cumprimento das regras, controles e auditorias.

### **3.3 Classificadores de cacau**

- a) Efetuar credenciamento junto à CACAURON.
- b) Possuir capacitação técnica com certificação em classificação das amêndoas de cacau de acordo com a IN 38/2008 do MAPA e ou com certificação de classificador do CIC – Centro de Inovação do Cacau.

### **3.4 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 pela CACAURON.
- c) Efetuar credenciamento junto a CACAURON.
- d) Assinar termo de Cooperação junto à CACAURON, quando se tratar de laboratórios de instituições públicas.

### **3.5 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.
- d) Possuir balança para pesagem de caminhões quando necessário, e balanças internas aferidas pelo INPM<sup>1</sup>. Exceto armazém do próprio produtor na propriedade.
- e) As amêndoas de cacau devem ser armazenados sobre paletes a 10 cm do piso e ou sobre pisos assoalhados.
- f) Possuir local de armazenagem exclusivo para amêndoas de cacau do Programa de

# CACAURON

## Associação dos Cacaicultores e Chocolateiros de Rondônia

Indicação Geográfica, devidamente demarcado.

- g) Os lotes de amêndoas de cacau devem ser assinalados com a Indicação Geográfica, armazenados, e identificados com etiquetas, com informações de produtor, propriedade, quantidade e número da certificação.
- h) Efetuar credenciamento junto a CACAURON, com dados cadastrais necessários.
- i) A verificação das condições, para o credenciamento junto a CACAURON será realizada por empresas ou profissionais indicados pela CACAURON e os custos envolvidos serão por conta dos proprietários da unidade armazenadora.

### 3.6 Auditorias

A CACAURON, 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. Infrações e Penalidades

O Conselho Regulador deverá avaliar a gravidade das infrações e, se comprovadas, aplicar as devidas penalidades, conforme descrito abaixo:

#### Infrações:

- a) Uso não autorizado e indevido da referência ou signo distintivo e representativo da Indicação de Procedência Rondônia;
- b) Uso incorreto signo distintivo e representativo conforme definido no manual de identidade visual e a aplicação do signo distintivo da Indicação de Procedência Rondônia;
- c) Descumprimento de legislações ambientais, trabalhistas e sanitárias, que impliquem em possíveis danos à imagem e reputação da Indicação de Procedência Rondônia.

Penalidades: a quaisquer das infrações descritas acima, podem ser aplicadas, pela ordem:

1. Advertência por escrito, com definição de prazo para regularização;
2. Suspensão do uso da Indicação de Procedência Rondônia, por período até 2 (dois) anos, conforme o caso e sua respectiva gravidade;
3. 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 na CACAURON, dentro de 5 (cinco) dias úteis após o

# **CACAURON**

## ***Associação dos Cacaicultores e Chocolateiros de Rondônia***

recebimento da notificação da inconformidade ou infração. Caberá ao Conselho Regulador analisá-lo em 15 (quinze) dias úteis.

Casos omissos e não previstos, serão submetidos ao Conselho Regulador e este a diretoria da CACAURON, que avaliando o caso poderá a seu critério, levar a apreciação da Assembleia Geral.

### **5. ANEXOS**

5.1 Padrão de Produção do Cacau de Rondônia - Manual de Boas Práticas

5.2 Manual de identidade visual e aplicação do signo distintivo