



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO
GEOGRÁFICA CAFÉ DA SERRA DE BATURITÉ**

Ceará – Brasil

2025

Sumário

APRESENTAÇÃO	03
CAPÍTULO I – Do objeto	04
Nome geográfico	04
Produto	04
Delimitação da área geográfica	04
CAPÍTULO II – Do produto	04
Descrição do produto	04
CAPÍTULO III – Da produção	04
Descrição do processo de produção	04
CAPÍTULO IV – Do controle	07
Dos controles de produção e do produto.....	07
Das obrigações do Conselho Regulador	08
Emissão de certificado e selos de controle	09
CAPÍTULO V – Do nome geográfico	10
Das condições de uso	10
Das proibições de uso	11
CAPÍTULO VI – Dos direitos e obrigações	11
Direitos dos produtores.....	11
Obrigações dos produtores.....	11
CAPÍTULO VII – Das infrações e penalidades.....	12
Das infrações	12
Das sanções	12
CAPÍTULO VIII– Disposições gerais	13
Dos princípios	13
Casos omissos	13

APRESENTAÇÃO

O presente Caderno de Especificações Técnicas, é um documento cuja finalidade é estabelecer as normas e condições para a produção de café, visando o reconhecimento da Indicação Geográfica (IG), na modalidade Indicação de Procedência (IP) “Café da Serra de Baturité” para café (*Coffea arabica* L.).

O uso do selo “Café da Serra de Baturité” – IP, é de caráter espontâneo e de direito de todos os produtores de café, cuja produção seja originada de estabelecimentos localizados na região de delimitação geográfica “Serra de Baturité”, e que cumpram na íntegra com o presente regulamento.

O presente Caderno de Especificações Técnicas elaborado pela ASSOCIAÇÃO DOS CAFEICULTORES ECOLÓGICOS DA SERRA DE BATURITÉ - ECOARCAFÉ, através dos membros do Conselho Regulador, visando o enquadramento da Indicação Geográfica “Café da Serra de Baturité” – IP, seguindo as orientações do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) disposto na Lei da Propriedade Industrial no 9.279 de 14 de maio de 1996, além da Portaria INPI nº 4, de 12 de janeiro de 2022, posteriormente aprovado em Assembleia Geral, realizada em 23/05/2025, institui o presente regulamento, conforme segue:

CAPÍTULO I – Do objeto

Artigo 1º. Do nome geográfico

Parágrafo único – Nome geográfico a ser protegido pela Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência: “Café da Serra de Baturité”.

Artigo 2º. Do Produto

Parágrafo único – O produto objeto da IP “Café da Serra de Baturité” deverá ser exclusivamente café da espécie arábica (*Coffea arabica* L.).

Artigo 3º. Da delimitação da área geográfica

Parágrafo único – Na delimitação da área geográfica para a IP “Café da Serra de Baturité”, estão envolvidos 13 municípios do Estado do Ceará, a seguir identificados:

Palmácia, Pacoti, Guaramiranga, Mulungu, Baturité, Aratuba, Capistrano, Itapiúna, Acarape, Redenção, Barreira, Ocara, Aracoiaba

CAPÍTULO II – Do produto

Artigo 4º. Descrição do produto

Parágrafo único – O café da IP “Café da Serra de Baturité”, deverá ser exclusivamente da espécie arábica (*Coffea arabica* L.), com exceção de variedades transgênicas, produzido em sistema agroflorestal, nas seguintes condições: em grãos verdes (café cru) e industrializado (café torrado e/ou torrado e moído). O café apresenta características típicas de qualidade, com sabor e aroma peculiares, resultantes de cuidados rigorosos no processo produtivo, do plantio até o beneficiamento, caracterizando o saber fazer dos produtores, e evidenciando a identidade do território da Serra de Baturité.

CAPÍTULO III – Da produção

Artigo 5º. Descrição do processo de produção

§ 1º. O processo de produção do café da IP “Café da Serra de Baturité” deverá seguir as condições:

I – Sistema de produção

- a) O sistema de produção do café deverá ser agroflorestal baseado em sistemas sustentáveis e com base nas melhores práticas de produção conhecidas, conforme determinações definidas pelo Conselho Regulador.
- b) Na área destinada a lavoura de café tem-se como exigência que no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da população seja de café típico da Serra de Baturité.

II – Colheita

- a) A colheita deverá ser realizada em áreas com no mínimo 80% dos frutos no estágio cereja;
- b) A colheita deverá ser exclusivamente manual seletiva, com separação de frutos verdes de maduros.

III – Processamento

- a) O processamento dos frutos poderá ser por via seca ou úmida, formando o café natural (coco) e o café descascado, respectivamente, e fermentado.

IV – Secagem

- a) A secagem deverá ser realizada em terreiros pavimentados, cobertos (estufas) e/ou terreiros suspenso. Será permitida a utilização de secadores mecânicos.

V — Beneficiamento

- a) O beneficiamento deverá ser realizado na unidade de produção ou em unidade credenciada pelo Conselho Regulador;
- b) O beneficiamento deverá seguir as boas práticas de higiene e manipulação de alimento.
- c) Cafés beneficiados deverão ser armazenados em sacaria personalizada (conforme letra “b” do item VII – Armazenamento), nova, contendo 60 e/ou 30 quilos aprovada pelo Conselho Regulador;

VI – Classificação física e sensorial

- a) A etapa de classificação física deverá seguir as exigências da *Speciality Coffee Association of America* (SCAA), sendo a classificação mínima para uso da IP “Café da Serra de Baturité” de

peneira 14 ou acima, livre de impurezas, matérias estranhas e com boa apresentação externa;

- b) A etapa de classificação sensorial deverá seguir as exigências da exigências da *Speciality Coffee Association of America* (SCAA), sendo a classificação mínima para uso da IP “Café da Serra de Baturité” de 80 pontos.

VII - Armazenamento

- a) Os cafés devem ser armazenados com umidade entre 10 e 12%;
- b) Os cafés devem ser armazenados em sacaria que mantenha baixa condição de umidade e diminua trocas com o ambiente externo, visando preservar as características físicas, cítricas/químicas do produto;
- c) Os cafés não poderão ser armazenados em locais próximos a produtos que possibilitem algum tipo de contaminação, podendo interferir na qualidade do café, como produtos químicos, fertilizantes, trigo, dentre outros;
- d) Os cafés poderão ser depositados em armazéns próprios ou um armazém de um (a) do(a)s associado(a)s, desde que atendam às especificações técnicas deste caderno;
- e) Os sacos de cafés deverão ser armazenados sobre estratos suspensos do piso e afastados das paredes, respeitando as condições que preservem os grãos da umidade;
- f) Os armazéns devem ser devidamente credenciados pelo Conselho Regulador, sendo os mesmos localizados dentro da área de delimitação geográfica.

VIII – Rastreabilidade

- a) As sacas armazenadas deverão conter informações que indiquem o produtor, local da produção (sítio), safra, tipo de processamento (natural despulpado ou fermentado).

IX - Agro-industrialização

- a) Esta etapa consiste no processo de transformação do café em grão para o torrado e/ou torrado e moído, sendo o produto livre de aditivos ou

qualquer outro elemento que lhe retire a qualidade, aroma, cor ou sabor peculiar da IP “Café da Serra de Baturité” como a presença de defeitos.

- b) Cafés torrados e moídos deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas, contendo 10 gramas a 5 quilos, e apresentando o Selo de controle.

X – Tratamento de resíduos

- a) Recomenda-se garantir a devolução dos resíduos gerados à própria lavoura para fins de adubação.

CAPÍTULO IV – Do Controle

Artigo 6º. Dos controles de produção e do produto

§ 1º. O processo de controle, de forma geral, é de responsabilidade do Conselho Regulador da IP “Café da Serra de Baturité”, todavia, os produtores também deverão atuar com ações de controle. As seguintes orientações deverão ser seguidas:

I – O Conselho Regulador estabelecerá os controles referentes ao processo de produção, garantindo a origem dos produtos; além de manter atualizado o banco de dados sobre os produtores;

II – Órgãos ou instituições devidamente autorizados pela Conselho Regulador, deverão realizar análises laboratoriais do produto final, por meio de amostragem da safra, identificando o padrão de qualidade do mesmo, e assim emitir o certificado e selos da IP “Café da Serra de Baturité” aos produtores instalados dentro da área da delimitação geográfica.

III – O Conselho Regulador deverá realizar auditorias e fiscalização de todas as unidades de produção, a fim identificar se as mesmas estão seguindo as normas de produção dispostas no presente regulamento.

IV – O Conselho Regulador poderá ainda criar uma comissão de fiscalização, para verificar o cumprimento de todas as etapas da cadeia produtiva do café, e a atualização do cadastro dos produtores;

V – Os produtores deverão realizar o autocontrole, além de se submeterem ao controle interno do Conselho Regulador;

VI – Os produtores deverão utilizar caderno de campo detalhado fornecido pelo Conselho Regulador, para garantir a rastreabilidade e a qualidade dos produtos da região.

§ 2º. O controle do processo de produção incluirá:

- I – A ficha de inscrição de cada produtor e da propriedade;
- II – O monitoramento das condições de uso da terra, manejo e pós-colheita;
- III – As análises físicas e sensoriais, por amostragem a ser definido pelo Conselho Regulador;
- IV – O armazenamento, codificação e rastreabilidade.

§ 3º. - O Conselho Regulador será presidido por um presidente e constituído, incluindo este, por, no mínimo, 05 (cinco) membros e até 07(sete) membros, quais são:

- I) 04 (quatro) até 05(cinco) membras(os) associadas(os), incluindo a(o) presidente deste Conselho Regulador, que sejam eleitas(os) pela Assembleia Geral Ordinária de Eleição e Posse;
- II) Uma(Um) ou duas(ois) membras(os) representante(s) de instituição de desenvolvimento, pesquisa, divulgação e/ou fomento, inclusive governamental, ligada a cadeia produtiva do Café da Serra de Baturité.

Artigo 7º. Das obrigações do Conselho Regulador

Parágrafo único – O Conselho Regulador terá como obrigações:

- I – Orientação para o plantio e condução da cultura, compreendendo as etapas de escolha da área, preparo do solo, recomendação de cultivares, espaçamentos e profundidade de plantio, tratamentos culturais;
- II – Orientação do manejo nutricional da cultura e acompanhamento da fisiologia da planta, com recomendações técnicas para o manejo do solo, visando à adequada nutrição das plantas, compreendendo da fase do pré-plantio à colheita;

III – Implantação e/ou acompanhamento da irrigação (quando as lavouras forem irrigadas) na cultura com recomendações técnicas, da fase do pré-plantio à colheita;

IV – Orientação para as etapas de colheita e pós-colheita;

V – Zelar pela IP “Café da Serra de Baturité” em âmbito nacional e internacional;

VI – Elaborar e manter devidamente atualizados os registros cadastrais, além do estabelecimento de medidas de controle da produção;

VII – Propor melhorias para o processo de produção, garantindo a qualidade peculiar do produto;

VIII – O Conselho Regulador deverá se reunir a cada dois meses ou sempre que for necessário;

IX – O Conselho Regulador poderá ainda deliberar de um Regulamento Interno, determinando um padrão mínimo de produção do café, de maneira a garantir a padronização e a qualidade do produto, conforme o saber fazer típico da região.

X – Emitir certificados e selos de controle da IP “Café da Serra de Baturité”.

Artigo 8º. Emissão de certificado e selos de controle

§ 1º. O produtor receberá o selo da IP “Café da Serra de Baturité” da ECOARCAFÉ do lote de café com as especificações técnicas e a quantidade do produto correspondente ao lote processado, com a autorização para a comercialização e aplicação do selo distintivo da IP “Café da Serra de Baturité” nas embalagens.

§ 2º. Os produtos da IP “Café da Serra de Baturité” terão identificação nas embalagens, conforme normas da ECOARCAFÉ.

§ 3º. Norma de identificação para a embalagem de com direito a IP “Café da Serra de Baturité”: Identificação do nome do produtor ou fazenda produtora, com as coordenadas geográficas (latitude e longitude) e o nome geográfico seguido da expressão “Indicação de Procedência”, conforme modelo:

(Selo da IG Café da Serra de Baturité) – Qrcode



NOME DO PRODUTOR OU FAZENDA

CAFÉ DA SERRA DE BATURITÉ

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

§ 4º. O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) conforme facultado pelo Art. 179 da Lei no 9.279.

§ 5º. Norma de embalagem para o Selo de Controle:

I - O selo de controle será colocado na embalagem do produto, fornecido pela ECOARCAFÉ.

II – Todo produto comercializado utilizando-se da IP “Café da Serra de Baturité”, deverá estar com a marca estampada nas embalagens.

§ 6º. O processo de comercialização na IP “Café da Serra de Baturité” deverá seguir as condições:

I – Os produtos da IP “Café da Serra de Baturité” deverão ser comercializados seguindo o padrão de qualidade, conforme descrito no presente documento;

II – O café da IP “Café da Serra de Baturité”, só poderá ser posto em circulação, ou introduzido no comércio, mediante à aprovação do Conselho Regulador, e estejam cumpridas às exigências estabelecidas neste regulamento e nas demais legislações;

III – Os produtores deverão se comprometer a comercializar produtos confiáveis, mantendo a ética em todas as etapas de comercialização.

§ 7º. O processo de transporte na IP “Café da Serra de Baturité” deverá seguir as condições:

I – O transporte deverá ser realizado em veículos devidamente limpos e secos;

II – Os produtos poderão ser acondicionados em caixas de papelão limpas, e devidamente identificados:

- a) Nome do produtor;
- b) Endereço;
- c) Nome geográfico IP “Café da Serra de Baturité”

CAPÍTULO V – Do nome geográfico

Artigo 9º. Das condições de uso

Parágrafo único – São condições de uso da IP “Café da Serra de Baturité”:

I – Os produtores deverão estar situados na área demarcada referente ao nome geográfico do produto da IP “Café da Serra de Baturité”;

II – A propriedade deve estar ambientalmente legalizada, conforme o Código Florestal Brasileiro;

III – O proprietário das áreas produtoras devem garantir o cumprimento de todos os direitos trabalhistas dos colaboradores, conforme a Legislação Trabalhista Brasileira;

IV – A adesão ao uso da IP “Café da Serra de Baturité” é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de café e que cumpram na íntegra, o presente regulamento e estejam estabelecidos na área geográfica;

V – Para o fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste Regulamento, deve-se seguir as orientações do Conselho Regulador da IP “Café da Serra de Baturité”;

VI – Aos produtores que fizerem uso pela IP “Café da Serra de Baturité” poderá ser cobrado uma taxa, conforme os custos de controle.

Artigo 10º. Das proibições de uso

Parágrafo único – São condições de uso da IP “Café da Serra de Baturité”:

I – É proibida a utilização do nome geográfico da IP “Café da Serra de Baturité” em qualquer produto que tenha sido produzido fora dos requisitos deste regulamento;

II – É proibida a utilização por meio de marcas, termos, nomes ou qualquer outra indicação ou sugestão falsa, quanto à procedência ou qualidade do produto, podendo causar confundimento ao consumidor, bem como qualquer imitação ou reprodução da IP “Café da Serra de Baturité”;

III – As proibições estabelecidas nos artigos anteriores do presente documento aplicam-se, igualmente, com a finalidade de assegurar a reputação da IP “Café da Serra de Baturité”.

CAPÍTULO VI – Dos direitos e deveres

Artigo 11º. Dos direitos e obrigações dos produtores

§ 1º. São direitos dos produtores:

- I – Fazer uso da IP “Café da Serra de Baturité”;
- II – Usufruir dos benefícios resultantes das atividades da ECOARCAFÉ, bem como de seus afiliados;
- III – Propor ao Conselho Regulador as medidas de melhoramento do Caderno de Especificações Técnicas.

§ 2º. São deveres dos produtores:

- I – Zelar pela reputação da IP “Café da Serra de Baturité”;
- II – Permitir a realização de monitoramento e auditoria de verificação do cumprimento das regras dispostas neste documento;
- III – Adotar medidas normativas necessárias ao controle de produção por parte do Conselho Regulador;
- IV – Prestar informações cadastrais.

CAPÍTULO VII – Das infrações e penalidades

Artigo 12º. Das infrações

Parágrafo único – São consideradas infrações à IP “Café da Serra de Baturité”:

- I – O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos;
- II – O descumprimento dos Princípios da IP “Café da Serra de Baturité”.

Artigo 13º. Das sanções

Parágrafo único – São consideradas penalidades às infrações à IP “Café da Serra de Baturité”:

- I – Advertência por escrito;
 - a) O produtor terá que regular o processo em um prazo de 30 dias;
 - b) Caso o produtor seja punido com 3 advertências, o mesmo será automaticamente punido com multa.

II – Multa;

- a) A multa será imposta para infratores reincidentes, quando não observadas às normas presentes deste regulamento
- b) O valor da multa deverá ser definido pelo Conselho Regulador.

III – Suspensão temporária;

- a) A suspensão temporária será imposta quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância deste regulamento;
- b) A pena de suspensão temporária do produtor deverá ser definida pelo Conselho Regulador.

CAPÍTULO VIII – Disposições gerais**Artigo 14º. Dos princípios da IP “Café da Serra de Baturité”**

Parágrafo único – São princípios dos produtores inscritos na IP “Café da Serra de Baturité”:

- I – O respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente, não podendo utilizar em seus produtos, o nome das indicações reconhecidas em outros países ou mesmo no Brasil;
- II – O atendimento ao disposto neste Caderno de Especificações Técnicas por parte do produtores;
- III – A garantia da qualidade e identidade histórico-cultural, além de ressaltar a responsabilidade social e ambiental.

Artigo 15º. Casos omissos

Parágrafo único – Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da IP “Café da Serra de Baturité”, por meio de Assembleia Geral da ECOARCAFÉ.

Mulungu-CE, 23 de maio de 2025.