

Regulamento de Uso do Nome Geográfico: Terra Indígena Andirá-Marau - Denominação de Origem

É protegido pela D.O. Terra Indígena Andirá-Marau o waraná (na língua originária Sateré-Mawé chamado de Warana, em português escrito como waraná, e traduzido por “guaraná nativo”), exclusivamente pertencente à espécie botânica *Paullinia cupana* Kunth var. *sorbilis* [Mart.] Ducke, família Sapindaceae. São produtos protegidos pela D.O. Terra Indígena Andirá-Marau o waraná e o “pão de waraná”. O Estudo histórico-cultural, marco referencial para este Regulamento de Uso, explicita e justifica o reconhecimento da Denominação de Origem ao Waraná da Terra Indígena Andirá-Marau.

PREÂMBULO: Organização social, etnodesenvolvimento e proteção do santuário ecológico e cultural do guaraná.

O Povo Sateré-Mawé é um Povo auto organizado por meio do Conselho Geral da Tribo Sateré-Mawé (CGTSM). O CGTSM fundamenta o sentido da sua ação nos valores, nas leis e nos conhecimentos tradicionais (ou seja: no *Porantim* e no *Wará*) e nessa base adere às formas e se harmoniza às leis da sociedade nacional brasileira e às regras de governança da sociedade global, às quais plenamente pertence. O CGTSM tem como membros constituintes as comunidades (territorialmente: as aldeias) da Terra Indígena Andirá-Marau (representadas no CGTSM pela autoridade tradicional do Tuxaua de cada aldeia), como membros integrantes as associações indígenas Sateré-Mawé (territoriais, profissionais, de gênero, etc., representadas pelas diretorias executivas das mesmas), como membro honorário o Colegiado dos Velhos Sábios (*nag nia*) reunidos na “Livre Academia do Wará” (LAW), como membros associados virtualmente todas as famílias que se reconhecem como Sateré-Mawé, incentivadas a se organizar enquanto famílias “produtoras” e, ao mesmo tempo e de outra forma enquanto famílias “consumidoras”, através de entidades auxiliares do CGTSM.

Conforme o Art. 4 § 3º letra I e o Art. 29 letra 2 do Estatuto Social do Conselho Geral da Tribo Sateré-Mawé (CGTSM), e, conseqüentemente, conforme o Art. 1, cabeçalho e parágrafo 1, e, nos detalhes, todo o CAPÍTULO II do Estatuto do Consorcio dos Produtores Sateré-Mawé (CPSM), a associação denominada Consórcio dos Produtores Sateré-Mawé é uma entidade auxiliar do CGTSM com autonomia jurídica e financeira, a qual é voltada para o controle e fomento da qualidade da produção assim como para a articulação dos produtores e beneficiamento, escoamento e comercialização coletiva e solidária dos produtos agroflorestais do Povo Sateré-Mawé, o guaraná (doravante waraná) incluso.

Como foi proclamado pela reunião dos tuxauas gerais em Umituba em 1999, o Povo Sateré-Mawé se compromete a salvaguardar a Terra Indígena e seus demais territórios como *Satere-Mawe eko ga'apypiat Warana mimotypoot sese*, ou seja: como “Santuário cultural e ecológico do Guaraná Nativo dos Sateré-Mawé”. Conforme os Estatutos do CGTSM e do CPSM, este compromisso se desdobra nos seguintes aspectos:

1. A proteção total de cada produto extrativo, domesticado, cultivado ou de criação da T.I. Andirá-Marau contra qualquer possibilidade de contaminação das características naturais, orgânicas e não transgênicas.

2. A proteção específica da T.I. Andirá-Marau como terra de eleição e único nicho ecológico do guaraná nativo, interditando a entrada em todo o território demarcado de variedades clonadas de guaraná que poderiam afetar o grau de diferenciação genética.
3. A proteção do meio ambiente, com relação aos limites de carga: através da promoção e da organização da coleta diferenciada de lixo não orgânico e de seu transporte para fora da área.
- 4 A proteção do meio ambiente, com relação à biodiversidade: através da proteção e da domesticação dos insetos polinizadores e da criação de jardins florestais baseados nos critérios de agroflorestas análoga e da agroecologia.
- 5 A proteção do meio ambiente, com relação à paisagem cultural: através da defesa da cultura material e imaterial que se construiu no relacionamento, na convivência e na simbiose entre o homem Sateré-Mawé e a espécie vegetal *Paullinia cupana* Kunth var. *sorbilis* [Mart.] Ducke.
- 6 O controle comunitário sobre o ingresso e as atividades de não indígenas na terra demarcada e homologada.
7. Com a finalidade de favorecer o processo histórico através do qual o Povo Sateré-Mawé está construindo seu próprio etnodesenvolvimento no contexto da sociedade nacional, fundamentando-o na cultura tradicional do Waraná (na língua Sateré-Mawé: *wará* = conhecimento; *-na* = princípio; ou seja: “princípio de todo conhecimento”), esse Regulamento de Uso estabelece dois níveis normativos:

I A regra intransigível, cujo descumprimento exclui o produto do direito à Denominação de Origem, sendo que resultaria uma perda da caracterização objetivamente única do produto, enquanto produto cultural e material obtido e fabricado conforme um ritual tradicional indissociavelmente ligado a essa área de produção e à conservação das suas características.

II A meta ideal, a ser alcançada no longo prazo, que em muitos casos depende da colaboração de toda a comunidade, e cujo cumprimento corresponde à plena realização da excelência e tipicidade e à plena harmonização da produção de guaraná com o projeto integrado de etnodesenvolvimento e ecodesenvolvimento, baseado na valorização e reabilitação ecológica, da biodiversidade e da paisagem cultural.

Especificamente relacionada com o reconhecimento e manutenção da Denominação de Origem, o Art. 14 do Estatuto Social do CPSM institui o Conselho Regulador da Indicação Geográfica como um Órgão da entidade. O CAPÍTULO IX, artigos 32, 33 e 34, regulamenta seu funcionamento e atribuições. O Conselho Regulador visa o reconhecimento e a gestão da Denominação de Origem (D.O.) “Terra Indígena Andirá-Marau” de acordo com a legislação brasileira, tendo instituído o presente Regulamento de Uso, conforme segue:

CAPÍTULO 1 – Dos Direitos e Obrigações

Art. 1º – Dos direitos e obrigações dos inscritos na D.O. Terra Indígena Andirá-Marau

- a) Produzir produtos de waraná na área delimitada para a D.O. Terra Indígena Andirá-Marau, de acordo com seu registro no CPSM.
- b) Zelar pela imagem da D.O. Terra Indígena Andirá-Marau.
- c) O não cumprimento desse regulamento por parte da família produtora implica na impossibilidade de se beneficiar do reconhecimento da Indicação Geográfica para sua produção.

CAPÍTULO 2 - Dos produtos, área de abrangência e denominação

Art. 2º - Dos produtos

Ordinariamente, o waraná é consumido como uma bebida, não sendo ingerido diretamente na forma de grão seco. Para o consumo, o fruto deve ser descascado e a semente seca, a qual é então transformada em pão de waraná. Este, na ocasião do consumo, passa por um processo de ralagem em água.

Muito tempo após o contato com os europeus, aos poucos foi se consolidando a produção do waraná em pó, pela moagem das sementes de waraná descascadas e secas. Hoje o comércio de waraná Sateré-Mawé está centrado neste produto.

§1º A produção de grãos secos de waraná se dá em fornos de barro. Após este processo, os grãos secos devem ser defumados para aromatização e conservação, podendo vir a ser encaminhados para a sua transformação em pó de waraná.

O grão seco de waraná da Terra Indígena Andirá-Marau, quando descascado e moído, deve satisfazer os seguintes critérios:

- a) consistência de pó macio e solto, não granuloso como areia e nem agregado como terra;
- b) cor variável desde o muito claro ao claro, mas nunca escura;
- c) aroma seco e limpo, frutado quando mais fresco, e levemente defumado;
- d) sabor suavemente amargo e deixando na ingestão com água a temperatura ambiente uma sensação de alta digestibilidade;
- e) baixa umidade.

§2º Para a produção de pães, os grãos de waraná secos em fornos de barro devem, sempre manualmente, ser liberados do tegumento (casquilho) e, a seguir, pilados e amalgamados em bastões compactos, duros e defumados.

O “Pão de Waraná” da Terra Indígena Andirá-Marau deve apresentar as seguintes características:

- a) consistência dura, mas frágil, podendo ser partido com um único golpe;
- b) textura interna do pão compacta e fina, não granulosa, com ausência de espaços ocultos (que poderiam causar mofo);
- c) cor preta e brilhante;
- d) aroma de guaraná homogêneo e suavemente seco, harmonizado pela defumação com madeira aromática;
- e) som e vibração à percussão;
- f) sabor e consistência, de amostra ralada com pedra de basalto, suavemente amargo e deixando na ingestão uma sensação de alta digestibilidade.

Art. 3º - Da área autorizada para produção e beneficiamento

A **Área de Abrangência** para a indicação geográfica envolve o território abaixo especificado, conforme os mapas e memorial descritivo em anexo, parte formalmente constituinte deste Regulamento de Uso.

§1º A Área de produção corresponde primeiramente ao território legalmente reconhecido como espaço tradicionalmente ocupado pela etnia Sateré-Mawé, em que o Povo Sateré-Mawé organiza seu convívio e gerencia seu habitat, baseado em sua organização social, costumes, línguas, crenças e tradições. Esse território foi demarcado em 1982 e homologado em 1986, e constitui, conforme o Art. 231 da Constituição federativa do Brasil, a "Terra Indígena Andirá-Marau", patrimônio da União. A T.I. Andirá-Marau corresponde a uma superfície territorial de 788.528,38 hectares, na divisa entre os Estados do Amazonas, a oeste, descendo do norte para o sul, pelos municípios de Parintins, Barreirinha e Maués; e a leste, no Estado do Pará, pelos municípios de Aveiro e Itaituba.

§2º À Terra Indígena demarcada são acrescentados os seguintes territórios:

- a) o domínio da área denominada de "Vintequilos", de propriedade do CGTSM, ou seja, propriedade coletiva do Povo Sateré-Mawé, e o território intermédio que une Vintequilos com a Terra Indígena homologada, situado na margem direita do rio Andirá.
- b) uma área limítrofe à T.I. homologada, abrangendo imediações das margens direita (ao norte) e predominantemente esquerda (ao sul) do rio Marau, constituída prevalentemente por áreas de posse indígena que não foram incluídas na demarcação de 1982.

.Art. 4º - Da denominação e representação gráfica

§1º A indicação geográfica da espécie Denominação de Origem para os grãos secos de waraná e o pão de waraná Sateré-Mawé identifica a "Terra indígena Andirá-Marau", exclusivamente destinada a reconhecer e proteger a origem dos produtos correspondentes às condições e aos requisitos estabelecidos no presente protocolo de produção.

§2º Os rótulos e as embalagens dos pães de waraná e dos grãos secos explicitarão a menção geográfica "Terra indígena Andirá-Marau", junto com sua representação gráfica.

§3º A Denominação de Origem Terra indígena Andirá-Marau será representada graficamente pelo logotipo representando os dois rios: o morcego (Andirá) e a rã (Marau), acompanhada da inscrição "Denominação de Origem Terra indígena Andirá-Marau", conforme anexo, parte constituinte deste Regulamento de Uso.

CAPÍTULO 3 – Da produção do waraná

Art. 5º – Da localização dos guaranazais

Os guaranazais devem:

§1º. Ser situados em terra firme, e de preferência nas terras mais altas, dentro da área delimitada conforme Art. 3º §2.

§2º. Situar-se em contiguidade com a floresta, secundária ou primária, dentro da área delimitada conforme Art. 3º §2.

§3º. Ser intercalados com árvores, plantas e arbustos úteis (espécies frutíferas, madeiras ou outras), nativas da Amazônia ou introduzidas em época antiga, presentes na área no momento da implantação do guaranazal. De todo modo, deve ser garantido o sombreamento parcial em todo o guaranazal ao longo do dia.

§4º. É admissível a utilização do produto oriundo de plantas de waraná cultivadas como elementos da paisagem nas aldeias.

§5º. Ser menores que dois hectares, se desenvolvendo, de preferência, como corredores que conectam porções florestadas. A critério do CPSM, dimensões superiores a dois hectares podem ser admitidas.

Art. 6º - Da origem e da natureza das mudas

As mudas transplantadas nos guaranazais devem ser “filhos do waraná”, ou seja, mudas coletadas ritualmente na floresta virgem, germinadas espontaneamente aos pés das plantas “mães do waraná”, os cipós do guaraná nativo. É legítimo que o guaranazal seja reconstituído limpando-se os pés de antigas plantações imemoriais engolidas pela floresta secundária, pressupondo-se que o guaranazal originário tenha sido criado em conformidade com os critérios tradicionais. Os “filhos do waraná” devem constituir a maioria das plantas cultivadas em cada comunidade.

§1º Contando com a contribuição de distintos produtores, na forma de trabalho e mudas, é admissível criar e manejar plantios comunitários, afastados da matriz originária situada na mata virgem, de onde são retiradas as plântulas. Tais mudas podem ser distribuídas para diferentes produtores, viabilizando trocas de mudas entre distintas áreas de plantios, desde que esta prática de gestão da produção e uso de mudas nativas seja monitorada pelo CPSM.

§2º A critério do CPSM, é admissível que uma parte minoritária do guaranazal seja constituída por mudas germinadas de sementes de arbustos semi-domesticados, ou seja, a partir de sementes produzidas por plantas nativas crescidas sob a forma de arbusto e não de cipó.

§3º A critério do CPSM, é admissível que uma parte minoritária dos pés de guaraná pertencentes a uma comunidade seja produzida através de mudas criadas em viveiros, onde sejam cultivadas mudas de origem controlada e registrada pelo CPSM, mas sempre oriundas exclusivamente de mães do waraná ou de sementes coletadas internamente à área delimitada.

§4º NÃO É PERMITIDA NENHUMA FORMA DE REPRODUÇÃO POR MEIO DE CLONAGEM, para que o território Sateré-Mawé possa continuar salvaguardando sua peculiaridade de banco genético in situ de guaraná, o único existente no mundo.

Art. 7º – Do plantio das mudas

As mudas podem ser transplantadas de três maneiras distintas, reconhecidas como tradicionais:

- a) em forma de “X”, ou seja, cruzando-se duas mudas plantadas em diagonal, que se sustentam reciprocamente;
- b) diagonalmente, inclinadas entre 30 e 50 graus;
- c) em espaço de mata destinado a abertura de futura roça, um filho de waraná nativo pode ser protegido imergindo sua cabeça na terra, permitindo assim a emissão de um novo broto mais forte.
- d) O plantio da muda na posição vertical (praticada pelos cultivadores não-Sateré-Mawé) pode ser admitido excepcionalmente, a critério do CPSM.

Art. 8º – Da proteção das plântulas

As plântulas devem ser protegidas até atingirem 3 ou 4 anos de idade. Em ambiente aberto a proteção consiste em galhos sobrepostos no entorno da plântula. Para proteger uma área que contenha plântulas de guaraná utiliza-se a fitofisionomia denominada “cerrado”: na área do plantio a regeneração natural deve poder crescer de forma espontânea, sem manejo até que o arbusto esteja em condições fisiológicas de sobreviver a sol, vento e chuvas. Porém outras formas de gerar sombreamento natural podem ser experimentadas através de consorciamento em sistemas agroflorestais, a critério do CPSM.

Art. 9º – Do desenvolvimento do arbusto

A recuperação integral no longo prazo da forma tradicional de cultivo do guaranazal em arbustocipó, apoiado em jiraus horizontais de madeira, é meta do CPSM, conforme apontado pelos mestres tradicionais da Livre Academia do Wará.

§1º A partir da aprovação desse Regulamento de Uso, as novas plantações deverão ser levantadas em jiraus.

§2º É admissível que as plantações de waraná já existentes utilizem a forma de arbustos não levantados em jiraus.

Art. 10 - Da adubação e do manejo fitossanitário

A adubação e o manejo fitossanitário dos guaranazais do Povo Sateré-Mawé devem obedecer aos seguintes procedimentos:

§1º Os estudos e a pesquisa históricos, etnológicos e etnobotânicos sobre práticas ancestrais de adubação e manejo fitossanitário natural hoje abandonadas, e a consequente revitalização experimental dessas práticas, constitui meta da Livre Academia do Wará, acatada pelo Consórcio dos Produtores e fortemente desejável, desde que compatível com o conjunto das normas do presente Regulamento de Uso.

§2º É vedada toda e qualquer intervenção agronômica que esteja em conflito com a certificação orgânica, conforme padrões reconhecidos nacional e internacionalmente. Ou seja, não se admite a utilização de agrotóxicos ou adubos de alta solubilidade (químicos).

§3º O consorciamento dos guaranazeiros com espécies vegetais apropriadas, na forma de arranjos agroflorestais, é a principal forma de adubação e controle de pragas e doenças.

§4º A produção mínima de húmus deve ser garantida acumulando em volta dos pés de waraná, e sob os jiraus folhas secas e resíduos da limpeza dos guaranazais. O CPSM incentivará cada comunidade a produzir e utilizar seu próprio adubo orgânico.

§5º Em caso de necessidade, e sob a supervisão técnica do CPSM, é admissível o emprego de produtos orgânicos comerciais para a adubação e a defesa contra pragas e doenças, sempre respeitando os critérios da certificação orgânica.

Art. 11 – Da polinização

A presença intensa das abelhas nativas deve ser garantida, de modo que seja mantida a máxima polinização cruzada entre o guaraná semi-domesticado na clareira e o guaraná silvestre dos guaranazais ancestrais espalhados na mata. Especificamente, estes instrumentos normativos devem ser obedecidos:

§1º É permitida exclusivamente a polinização que ocorre naturalmente através das abelhas nativas sem ferrão.

§2º As colmeias selvagens não podem ser objeto de exploração predatória para autoconsumo e nem para comercialização. Fica tolerado, quando necessário, o uso para fins terapêuticos.

§3º O CPSM promoverá a prática corrente de recuperação dos ninhos de abelhas hospedadas em tocos de árvores derrubadas na abertura das roças, e sua acomodação em colmeias racionais para expansão da atividade de meliponicultura em todas as comunidades com produção de waraná reconhecida pela Denominação de Origem.

Art. 12 – Da colheita e da despolpa do fruto

A colheita e a despolpa do fruto dos guaranazais do Povo Sateré-Mawé devem obedecer aos seguintes procedimentos:

§1º A colheita dos cachos de waraná para a produção de pães deve ser feita logo antes que os primeiros frutos comecem a se abrir.

§2º A colheita dos cachos para produção de pó de waraná deve ser feita desde que os primeiros frutos comecem a se abrir, sem esperar que a maioria dos frutos estejam abertos.

§3º As sementes devem ser soltas dos cachos e descascadas uma a uma, manualmente, conforme o ritual tradicional.

§4º Para a remoção do arilo (limpeza da *remela*), faz-se a imersão dos frutos em água limpa empregando-se um recipiente (cuia) feito do cacho da palmeira inajá (*puwi okpe*), ou é construído um recipiente em forma de canoa (*warupy*), de madeira de itaituba ou de copaíba.

§5º As sementes não devem ficar submersas por mais de 24 horas no *warupi* ou no *puwi okpe*, e, imediatamente após, devem ser lavadas em água corrente e levadas para a secagem em fornos.

CAPÍTULO 4 – Da secagem, embalagem e armazenagem do waraná em grãos

Art.13 - Da secagem dos grãos de waraná

A secagem dos grãos (sementes) de waraná em fornos deve ser integralmente artesanal, devendo-se obedecer aos seguintes critérios:

§1º A secagem de sementes de waraná deve ser realizada em fornos tradicionais de barro. Não é permitida a secagem do waraná em fornos de metal ou outro material que não o de barro.

§2º É vedada a secagem do waraná ao sol, bem como a torrefação industrial em qualquer momento do ciclo produtivo.

§3º Preferencialmente, o forno de barro deve ser fabricado na Terra Indígena Andirá-Marau, a partir de misturas de barro local e fibra de caraipé, segundo a tecnologia Sateré-Mawé. Admite-se que uma unidade familiar que não possua forno de barro próprio seque seu guaraná utilizando o forno de outra unidade familiar da mesma comunidade. A critério do CPSM, é admissível o uso de fornos de barro adquiridos fora da Terra Indígena. Contudo, o CPSM promoverá a meta de longo prazo que toda unidade familiar tenha seu próprio forno de barro tradicional fabricado na Terra Indígena.

§4º As sementes de waraná deverão ser secadas por pelo menos 24 horas. O artesão incumbido da secagem deve atuar com destreza especial, lenta e continuamente, controlando a temperatura do forno para que este não esquite demais. Durante esse processo, ocasionalmente, só poderá adicionar algumas poucas gotas de água. O waraná não pode “*pipocar*”, para evitar que o grão fique queimado ou cru, e nem queimado por fora e cru por dentro. Esses cuidados justificam o uso da expressão “seco no forno”, ao invés da forma mais genérica, errônea, “torrado no forno”.

Art.14 - Da embalagem e armazenagem

§1º O acondicionamento dos grãos secos de waraná se efetuará exclusivamente em sacos de juta natural.

§2º Após secos, os grãos destinados à transformação em pó, assim como as sementes secas destinadas à comercialização na forma de grãos, deverão ficar armazenadas no *fumeiro* (jirau

levantado sobre o fogo de madeiras específicas, para defumação do produto) até que o CPSM venha recolhê-las.

§3º O waraná ensacado que não for destinado imediatamente à produção de pães repousará em *fumeiros* familiares tradicionais, sob fogo baixo e intermitente, obtido utilizando-se um conjunto de madeiras nativas aromáticas, principalmente murici e araçá semi-verdes, acrescentando eventualmente madeiras locais denominadas na língua sateré-mawé: *aran'yp wyre*, *hakuap'yp wyre* e *moi'ake'yp wyre*.

§4º É admissível o armazenamento dos grãos secos de waraná em *fumeiro* localizado na unidade doméstica, ficando as sacas de waraná em jirau próprio. Esta prática é admissível para os microprodutores. Todavia, o CPSM incentivará que cada unidade familiar associada ao Consórcio e que produza mais de uma saca de grãos secos por ano tenha seu *fumeiro* próprio, em construção tradicional separada da habitação. Essa exigência passará a ser obrigatória a partir do ano 2020.

CAPÍTULO 5 – Da fabricação dos “Pães de Waraná”

Art. 15 – Dos mestres padeiros

Para que os bastões de guaraná possam ser denominados legitimamente como “Pães de Waraná” da Terra Indígena Andirá-Marau, o processamento do waraná deve ser inteiramente artesanal e conforme a ritualidade tradicional, efetuado por *mestres padeiros* reconhecidos como tais *vox populi* e pelas autoridades tradicionais Sateré-Mawé, e como tais cadastrados pelo CPSM. Todo o processo de elaboração dos “Pães de Waraná” deve ocorrer nas instalações dos mestres padeiros, no interior da área delimitada pela DO.

Art. 16 – Das etapas de elaboração dos “Pães de Waraná”

A elaboração dos “Pães de Waraná” deve obedecer às seguintes etapas:

§1º Depois de secas no forno, as sementes são colocadas em saco de pano de juta.

§2º A saca é batida com o auxílio de uma mão de pilão pequena, para separar o casquilho do fruto.

§3º O conteúdo do saco é colocado numa peneira artesanal feita de fibra de arumã, para ser selecionado.

§4º A pesagem das sementes é feita em uma balança de cabo de pau, concha de cuia e alças de fibra de imbaúba. O peso tradicionalmente varia entre 500g e 1Kg, mas pode ser outro, respondendo a exigências específicas.

§5º A quantia desejada é levada ao pilão, feito de madeira *wegku'a*.

§6º O mestre padeiro pila as sementes lentamente, com o auxílio de uma mão de pilão feita de madeira mirapiranga ou *wegku'a*, até que se tornem pó.

§7º Utilizando uma colher de pau pequena, o mestre adiciona várias colheres de água ao pó de waraná que está dentro do pilão, deixando a massa pronta para ser pilada fortemente.

§8º. O mestre padeiro pila o waraná sempre girando o pilão para manter a homogeneidade da massa.

§9º. A massa é pilada com força, por vinte a trinta minutos, sem parar, para que fique com bastante liga.

§10º. O mestre padeiro retira a massa do pilão utilizando uma colher de pau pequena. A massa é amaciada com as mãos e levada até uma mesa de madeira.

§11º. O mestre padeiro modela a massa com as mãos até que ela fique em forma de bastão, cuidando para que não se formem bolhas no interior do pão, para manter a qualidade e garantir o adequado processo de conservação pão. O pão de waraná é moldado manualmente, a frio, em peças de cerca 250 g.

§12º. Quando o “Pão de Waraná” estiver pronto, é depositado sobre um pedaço de caule de bananeira (*he’yni*).

§13º. Tradicionalmente, a esposa do padeiro lava o “Pão de Waraná” em uma cuia, por 10 minutos, assim como se faz com uma criança recém-nascida.

§14º. A água de lavagem do Pão de Waraná é bebida pelos presentes à cerimônia, que sempre acontece em público, garantindo assim um controle social sobre a atuação do padeiro.

§15º. A seguir, o “Pão de Waraná” é novamente colocado sobre o pedaço de caule da bananeira, para secar por 10 a 20 minutos, antes de ser colocado no *fumeiro*.

§16º. O processo de defumação do “Pão de Waraná” dura três meses e é realizado de modo permanente, usando as mesmas madeiras empregadas para a secagem dos grãos de waraná. São empregados três *fumeiros*: durante o primeiro mês, o Pão é colocado num *fumeiro* a cerca de meio metro de altura em relação ao fogo. No segundo mês, o Pão fica em um *fumeiro* a 1 metro de altura. Por fim, no terceiro mês, o Pão fica em um *fumeiro* a 2 metros de altura.

§17º. Depois desse processo, o Pão de Waraná está pronto para ser consumido, podendo ficar guardado no último *fumeiro* por muitos anos, porém sendo novamente defumado só ocasionalmente.

Art. 17 – Da estocagem para a comercialização

Caso, em função da comercialização, seja transportado à unidade do CPSM, o “Pão de Waraná” deve ser armazenado em sacos de juta, em espaço limpo, arejado e sombreado, devidamente identificado para manter a sua rastreabilidade. Atualmente, a sede legal e operacional do CPSM está localizada na cidade de Parintins, mas em benefício do cumprimento de suas funções, a sede pode ser realocada para outro local, a critério do CPSM.

CAPÍTULO 6 – Da descascagem e moagem dos grãos secos de waraná**Art. 18 – Tecnologia aceita para a moagem e embalagem dos grãos secos**

Sendo que no geral os grãos secos chegam ao consumidor final na forma de pó puro da semente, ainda cabe ao CPSM fazer com que seja garantida a ausência de qualquer outra substância, impurezas e contaminações.

A transformação dos grãos secos de waraná em pó mantém as características originais do waraná, devendo também ser conduzida com o mesmo RESPEITO ESPIRITUAL que acompanha toda a fase de produção. Esse valor cultural deve chegar ao consumidor informado e consciente, que é o destinatário privilegiado da comercialização do pó de waraná. Tais práticas devem ser realizadas sob o controle da comunidade produtora, organizada através do Sistema de Controle Interno do CPSM.

§1º Dadas as condições infraestruturais e logísticas necessárias, após o recolhimento dos grãos secos dos locais de produção, no interior da área abrangida pela D.O., realizada pela equipe técnica do CPSM, o armazenamento é feito na Unidade de Beneficiamento de produtos agroflorestais gerenciada pelo Consórcio, atualmente sediada em Parintins, de modo a garantir que as seguintes exigências sejam aplicadas.

§2º O ambiente de trabalho e o maquinário a utilizar deverão ser mantidos limpos e em plenas condições higiênicas. As máquinas (descascadora e moinho) recebem uma limpeza a seco utilizando um compressor de ar, para a eliminação de resíduos e sujidades resultantes do beneficiamento precedente. Em seguida as partes externas das máquinas e a bancada são desinfetadas.

§3º É feita a pesagem das sacas de juta contendo as sementes do guaraná.

§4º Após as sementes de waraná serem introduzidas em uma descascadora, o casquilho é retirado, separado e embalado em sacos plásticos de alta resistência, apto para posterior transformação em extrato de guaraná ou outros usos, a critério do CPSM.

§5º Realiza-se nova pesagem das sementes descascadas, antes de iniciar o processo de moagem.

§6º A seguir, os grãos são transferidos para um moinho de aço inox dotado de peneira de 0,2 mm para serem triturados. É admissível a utilização de outra granulometria a pedido do cliente, o que de toda maneira não prejudica a caracterização dos grãos. Completado o processo de moagem, é feita uma nova pesagem.

§7º O waraná moído é transferido para a sala de embalagem. O processo de embalagem envolve o preparo de tabletes e a embalagem do pó propriamente dita. Para o preparo dos tabletes usa-se uma forma de madeira onde é colocado um saco plástico de alta resistência por vez, com capacidade para 5kg de pó de guaraná. O pó de waraná é acondicionado a vácuo. A seguir, cada saco é pesado em uma balança analítica para a verificação do peso, sendo lacrado com o emprego de uma seladora a vácuo e devidamente identificado através de etiquetas contendo, no mínimo, o código para rastreamento. Finalizado este procedimento, a embalagem final é preparada. São agrupados quatro tabletes de 5 kg cada e transferidos para caixas de papelão, que são devidamente lacradas e etiquetadas, contendo, no mínimo, a identificação dos lotes.

CAPÍTULO 7 – Do sistema de controle de qualidade e rastreabilidade

Art. 19 – Dos agentes de controle e suas funções

Conforme o Art.14, capítulo IV do Estatuto Social do CPSM, dentre outros, o Conselho Regulador da Indicação Geográfica “Terra Indígena Andirá-Marau” e o Conselho de Arbitragem são órgãos componentes do CPSM.

§1º O capítulo IX (artigos 32 a 34) do mesmo estatuto institui o Conselho Regulador da IG, estabelecendo sua composição e mandato, bem como explicitando suas funções em relação ao controle legal da IG. O Conselho Regulador estabelecerá seu regimento interno, em função de suas necessidades operacionais, conforme manda o parágrafo 4º do Art. 34 do Estatuto do CPSM.

§2º O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais relativos aos:

- a) Mestres-padeiros e seus locais de processamento de bastão de guaraná.
- b) Produtores de waraná e sua(s) área(s) de produção autorizadas pela D.O. “Terra Indígena Andirá-Marau”.

§3º Serão objeto de controle por parte do Conselho Regulador a declaração, pelas famílias produtoras, de colheita de waraná da safra de cada ano e a declaração de produtos elaborados. O Conselho Regulador estabelecerá outros controles relativos às operações executadas nas comunidades indígenas, no sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos da D.O. Terra Indígena Andirá-Marau e o cumprimento desta normativa. Tais controles incluem as operações de colheita, pré-processamento, manipulação, armazenamento e comercialização dos produtos protegidos pela D.O. Terra Indígena Andirá-Marau, de forma a assegurar a sua rastreabilidade e autenticidade. Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através de Norma Interna do Conselho Regulador.

§4º As competências, composição e duração do mandato do Conselho de Arbitragem, incluindo a resolução de conflitos a respeito da aplicação dos protocolos e regras de certificação para os produtos trabalhados pelo CPSM, são definidos pelos artigos 30 e 31 do capítulo VIII do referido estatuto.

Art. 20 – Dos tipos, escopo e operacionalização dos controles

Os produtos protegidos pela Indicação Geográfica “Terra Indígena Andirá-Marau” são sujeitos a dois tipos de controle: autocontrole e sistema de controle interno.

§1º O autocontrole, em caráter contínuo, é executado pelas famílias produtoras e pelos membros de cada comunidade onde se dá a produção, em consonância com os objetivos e procedimentos operacionais do CPSM, expressos em seu Estatuto Social e neste Regulamento de Uso.

§2º O Art. 5 do Estatuto Social do CPSM, ao tratar de suas funções específicas, menciona o zelo pelos interesses relativos à Indicação Geográfica (inciso I) e com as condições objetivas para operar e gerenciar um Sistema de Controle Interno (SCI) para a certificação orgânica da produção agroflorestal dos Sateré-Mawé (inciso II). O SCI responde ao Conselho de Administração do CPSM e, no que diz respeito à qualidade do waraná, também ao Conselho Regulador. Os controles da IG são harmonizados com o Sistema de Controle Interno.

A certificação orgânica do waraná e de outros produtos agroflorestais das famílias associadas ao CPSM obedece as diretrizes nacionais e internacionais para produção orgânica, inclusive a normativa de acreditação da *International Federation of Organic Agriculture Movements* (IFOAM).

§3º As visitas e inspeções do Sistema de Controle Interno serão conduzidas no mínimo uma vez por ano, a cada safra de guaraná. Além disso, visitas aleatórias por parte da equipe do SCI podem ocorrer a qualquer momento, acompanhando as auditorias de certificação da produção orgânica, ou durante visitas de clientes ou de representantes de redes nas quais o CPSM participa (p. ex., Rede Mundial de Comércio Justo -WFTO e Fortalezas do Slow Food/Terra Madre) ou venha a participar.

§4º O CPSM é organizado com base nas comunidades indígenas (aldeias), onde os produtores se reúnem para organizar em conjunto a produção agrossilvícola e zelar coletivamente pela sua qualidade, em uma lógica de suporte mútuo. A regionalização da área autorizada para a produção reconhecida pela D.O. coincide com aquela adotada pelo sistema de atendimento à saúde indígena, obedecendo um critério hidrográfico, baseado nas bacias (calhas) de três rios: Andirá, Marau-Urupadi e Uaicurapá, onde estão estabelecidos os polos-base. Os polos e comunidades de cada rio são:

Rio Andirá:

Polo Base Kuruatuba: Conceição, Novo Horizonte, Livramento I, Bom Jardim, Santo Antônio, São Raimundo, Sítio Itália, Cajual e Terra Preta.

Polo Base Vila Nova I: Fortaleza, São Raimundo, Santa Cruz, Santa Maria, Campos, Kukui, Vista Alegre I, São Marcos, Marapatá, Torrado e São Sebastião.

Polo Base Umirituba: Ipiranga, Limoal, Jatutuba, Nova América, São José Novo, São Pedro, Simão e Ponta Alta.

Polo Base Araticum Novo: Bem-ti-vi, Boa Vista, Castanhal, Molongotuba, Prosperidades, Terra Nova II, Itauba, Fé em Deus, Nova Sateré, Boa Visita, Sagrado Coração de Jesus, Nossa Senhora de Lurdes, São Bento, Vida Feliz, Nova Vida II e Tabatinga.

Polo Base Ponta Alegre: Ponta Alegre, Nova União I, Boa Fé, Vila Miquiles, Nova Galileia (Tigre), Proteção Divina, Nova Vida, Vinte Quilos e Guaranatuba.

Rio Marau-Urupadi:

Polo Base Baixo Marau: Monte Salém, Menino Deus, São Benedito, Novo Belo Horizonte, Vale do Quiinha, São Pedro, Monte Horebe, Nova Esperança, Ilha Michiles, São José, Nova America, Lago dos Santos e Barreirinha.

Polo Base Médio Marau: Antioquia II, Santa Fé, Terra Nova, Vila Nova II, Cristo Bom Pastor, Boas Novas, Vila Batista, Santa Izabel, São Jorge, Nova Liberdade e Sagrada Família.

Polo Base Alto Marau: Nova Aldeia, Vista Alegre II, Livramento II, N. Senhora de Nazaré, Boa Vida, Livramento III, Cinco Quilos, Santo Anjo, Marau Novo, Novo Unido, Nova União II, Novo Remanso, São Bonifácio e Campo do Miriti.

Polo Base Urupadi: Nova Jerusalém, Vila da Paz I, Sagrado Coração de Jesus, Monte Sinai, Santo Antônio de Pádua, Nova Vida III, Monte da Benção, Santa Maria, São Bento I e Kuruatuba do Manjuru.

Rio Uaicurapá:

Polo Base São Francisco: Nova Alegria, Vila da Paz, Monte Carmelo, Monte Betel, Vila Batista e Nova Galileia.

Art. 21 – Do sistema de identificação e rastreamento

Há dois níveis de identificação para os produtos protegidos pela Denominação de Origem “Terra Indígena Andirá-Marau”: o nível local, relacionado com a identificação das unidades familiares produtoras, no local de origem dos produtos; e o nível regional, referido ao zoneamento interno da área de abrangência autorizada para a DO.

§1º O nível local de produção identifica os produtores de acordo com a unidade familiar produtora, a comunidade à qual pertence (aldeia), e a data de recolhimento do(s) produto(s) pelo CPSM. Quando há produção comercial de “Pão de Waraná”, o mestre padeiro também é identificado.

§2º O nível regional identifica lotes e o ano de produção, com o registro alfanumérico codificado de acordo com a sua origem no interior da área delimitada, e com a etapa de recolhimento pelo CPSM. Por exemplo, a expressão A1 significa o primeiro recolhimento do ano no rio Andirá e afluentes; A2 designa o segundo recolhimento na mesma região. Da mesma forma, para a região do rio Marau usam-se os códigos M1 e M2, enquanto que para o rio Uaicurapá empregam-se os códigos U1 e U2, e assim sucessivamente.

§3º Uma vez que cada pão de waraná é obra original do Mestre que o fabricou, para estes deve ser mantida a identificação local até o final da etapa de comercialização pelo CPSM.

§4º Para o waraná destinado à simples separação em pó e casquilho não há necessidade de rastreabilidade de sua origem local. Assim, os grãos são acondicionados em sacas novas, de juta, etiquetadas por lotes e por ano, recebendo o registro alfanumérico codificado de acordo com a sua origem macrorregional e com a etapa de recolhimento.

Art. 22 – Do recolhimento e do transporte da produção

O recolhimento e o transporte dos produtos pelo CPSM devem seguir os seguintes procedimentos:

- a) O barco para o transporte dos produtos das comunidades para a unidade de armazenagem ou beneficiamento deve ser de posse do CPSM ou ser por este credenciado, e deve ser inspecionado pela equipe do Sistema de Controle Interno antes de viajar para as aldeias para recolher a produção, para garantir sua conformidade às boas práticas e critérios da DO e da certificação orgânica.
- b) O responsável pelo recolhimento se desloca até as comunidades, em uma ou duas etapas, conforme a safra, acompanhado de pelo menos um membro da equipe técnica do Sistema de Controle Interno e um membro do Conselho de Arbitragem, garantindo a rastreabilidade e inspecionando e avaliando o produto, o ambiente de beneficiamento e, por amostragem aleatória, os guaranazais.
- c) Cada produtor estabelecido na área delimitada e cadastrado no CPSM é visitado individualmente. O(s) produto(s) (waraná em grãos ou o “Pão de Waraná”) devem ser coletados no local onde está instalado o *fumeiro*.
- d) No caso de microprodutores de waraná, a equipe do SCI, após a vistoria, pesagem e a entrega dos respectivos recibos, poderá reunir a produção em uma única saca, desde que todos os produtores pertençam à mesma comunidade e que a saca receba o código individual de todos eles.
- e) O(s) produto(s) é (são) conduzido(s) por via fluvial, e caso necessário, por outro meio de transporte terrestre, de posse ou credenciado pelo CPSM e vistoriado pelo SCI.
- f) Os grãos secos de waraná são acondicionados em sacas novas de juta com capacidade para cinquenta quilos, com os lotes recebendo a identificação macrorregional.
- g) Após a identificação, acondicionamento e etiquetagem, os grãos secos de waraná são estocados em local apropriado para este fim, em armazém do CPSM.

Art. 23. Da verificação dos Padrões de Identidade e Qualidade dos Produtos

Os produtos da D.O. Terra Indígena Andirá-Marau, conforme estipulado no artigo 2º deste Regulamento de Uso, devem receber avaliação sensorial da Comissão de Degustação da D.O. Terra Indígena Andirá-Marau.

§1º A Comissão de Degustação da D.O. Terra Indígena Andirá-Marau será instituída e sua operacionalização e frequência de atuação normatizada pelo Conselho Regulador.

§2º A Comissão de Degustação da D.O. Terra Indígena Andirá-Marau estabelecerá a sistemática para a amostragem aleatória dos produtos a serem testados.

§3º Os “Pães de Waraná” e os grãos secos de waraná, inteiros e moídos, somente serão encaminhados à avaliação da Comissão de Degustação após a devida identificação dos lotes, acompanhados de um atestado, pelo coordenador do CPSM, que comprove a conformidade dos mesmos em relação as disposições estabelecidas no presente Regulamento de Uso.

Art. 24 – Do não cumprimento das regras estabelecidas

São consideradas infrações à D.O. Terra Indígena Andirá-Marau:

- a) O não cumprimento das normas de produção e elaboração dos produtos da D.O. Terra Indígena Andirá-Marau, conforme o presente Regulamento de Uso.
- b) O descumprimento dos princípios constitutivos do CGTSM, do CPSM e da D.O. Terra Indígena Andirá-Marau.

Parágrafo Único As práticas não conformes podem ser consideradas como:

- a) Menores: por exemplo, registros e cadastro não atualizados;
- b) Graves: as que induzem à perda da rastreabilidade (quando não há mais possibilidade de seguir o produto, mas não há perda definitiva das características dos produtos);
- c) Muito graves: situações que podem provocar a perda definitiva das características dos produtos.

Art. 25. Equacionamento de eventuais problemas com a qualidade e rastreabilidade

Cabe ao Conselho Regulador e ao Conselho de Arbitragem tomar medidas para solucionar eventuais problemas com a qualidade dos produtos e com a sua rastreabilidade.

§1º Eventuais conflitos e divergências entre produtores e o SCI são regradados pelo Conselho de Arbitragem. As informações e decisões pertinentes permanecerão arquivadas no escritório do CPSM.

§2º Quando forem identificadas práticas não conformes menores, estas serão corrigidas diretamente entre os órgãos do CPSM e o(s) envolvido(s), e abordadas em eventos de sensibilização ou de formação, com a finalidade de evitar desvios ao nível dos sistemas de produção e/ou de transformação.

§3º Quando forem identificadas práticas não conformes graves ou muito graves, podem ocorrer as seguintes penalidades, a critério do Conselho de Arbitragem:

- a) Advertência por escrito.
- b) Suspensão temporária do(s) envolvido(s) da D.O. Terra Indígena Andirá-Marau, até que a irregularidade seja sanada.