



REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “UARINI” PARA A FARINHA DE MANDIOCA

Alvarães-AM, Maraã-AM, Tefé-AM e Uarini-AM
Brasil





2019. Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610)

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

APRU

Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini

Praça Santa Teresa, nº 546, Centro, Centro, Município de Tefé, Amazonas, Brasil, CEP 69.550-053. CNPJ nº 27.222.100/0001-19

APRU – Diretoria:

Presidente

João Mendes dos Santos

Vice-Presidente

Getúlio Oliveira da Silva

Diretor Administrativo

Edivan Ferreira Feitosa

Diretor Financeiro

Manoel da Silva Luz

Presidente do Conselho Fiscal

Raimunda Gama dos Santos

Diretor do Conselho Regulador

Brígido Gomes dos Santos

Instituições apoiadoras da IG UARINI para o produto FARINHA DE MANDIOCA:

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA/SFA/AM

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa

Secretaria de Estado de Produção Rural – SEPROR

Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas – IDAM

Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade – ICMBio

Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá – IDSM

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – IFAM

Prefeitura Municipal de Alvarães

Prefeitura Municipal de Maraã

Prefeitura Municipal de Tefé

Prefeitura Municipal de Uarini





REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “UARINI” PARA A FARINHA DE MANDIOCA

CAPÍTULO I

DAS CONDIÇÕES DE USO DO SIGNO DISTINTIVO

Art. 1º - Do Objeto do Documento

Este regulamento de uso refere-se ao controle da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e tem por objetivo fixar as condições de uso do signo distintivo gráfico do tipo misto, com o fim de regular as condições de uso pelos produtores e estabelecer normas e condições para a obtenção e utilização do nome geográfico referente ao produto farinha de mandioca produzida em casas de farinha na região delimitada e devidamente autorizadas pelo Conselho Regulador desta IP.

Art. 2º - Da Titularidade da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca

A Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca tem como substituto processual junto ao INPI a Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI.

Art. 3º - Da Pessoa Jurídica Requerente da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca





A entidade requerente se denomina Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, estabelecida na Praça Santa Teresa, nº 546, Centro, Centro, Município de Tefé, Amazonas, Brasil, CEP 69.550-053, inscrita no CNPJ sob nº 27.222.100/0001-19. É de responsabilidade da Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU, na qualidade de substituto processual titular do direito do reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial, manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de farinha de mandioca reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações das unidades de produção de farinha de mandioca que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

Art. 4º - Dos Objetivos da Entidade Representativa dos Produtores

No desenvolvimento de suas atividades a Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU, entidade representativas dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva da Farinha de Mandioca da Região de Uarini e representar os interesses dos produtores. A Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU tem por finalidade:

I - Incentivar os seus associados a introduzirem melhorias em suas instalações, bem como técnica de manipulação e produção orgânica da Farinha de mandioca da Região de Uarini;





- II - Buscar junto aos órgãos Municipais, Estaduais e Federais apoio para a realização de auditorias nas etapas de produção, processamento, transporte e armazenamento da farinha de mandioca de seus associados;
- III - Organizar, em nome de seus associados, as compras coletivas que digam respeito à embalagem e envase da Farinha de mandioca da Região de Uarini e seus derivados;
- IV - Promover reuniões visando à socialização de seus Associados;
- V - Representar os Associados junto aos órgãos públicos e privados;
- VI - Defender os interesses da Associação, em juízo ou fora dele, sempre que for necessário;
- VII - Firmar convênios com Instituições Municipais, Estaduais, Nacionais e Internacionais;
- VIII - Criar um selo específico para a Farinha de mandioca da Região de Uarini;
- IX - Desenvolver ações com o objetivo de dispor ao consumidor o produto Farinha de mandioca com garantia de origem e qualidade;
- X - Agregar valor ao produto Farinha de mandioca dos seus associados por meio da implementação de processos de inovação e qualidade;
- XI - Incentivar a pesquisa e promover ações para a garantia da continuidade da notoriedade do produto Farinha de mandioca da Região de Uarini;
- XII - Desenvolver ações que promovam a conservação e sustentabilidade do meio ambiente da Região de Uarini, promovendo estudos e agindo junto às autoridades competentes para o atendimento deste objetivo;
- XIII - Preservar e proteger a Indicação Geográfica – IG da região delimitada pela Indicação Geográfica “Região de Uarini” para o produto Farinha de mandioca.
- XIV - Prestação de serviços para benefício, rebenefício, torrefação e embalagem;
- XIV - Desenvolver ações que promovam a organização, preservação e sustentabilidade do ambiente da Região de Uarini, promovendo projetos de pesquisas e inovação, de desenvolvimento sustentável e agindo junto às autoridades competentes para o atendimento deste objetivo;
- XV - Preservar e proteger a Indicação Geográfica – IG da região delimitada pela Indicação Geográfica “Região de Uarini” para o produto farinha;
- XVI - Incentivar ações voltadas ao turismo regional na Região de Uarini.





Art. 5º - Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca

Segundo o estabelecido no Estatuto Social da Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU, compete ao Conselho Regulador da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca a gestão, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto social suas atribuições e competências. O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais e de produção relativos aos produtores autorizados para uso da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca. O Conselho regulador estabelecerá controles relativos às operações de produção, no sentido de assegurar a garantia de origem e qualidade dos produtos da IP. Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através do Plano de Controle a ser elaborado pelo Conselho Regulador para assegurar a rastreabilidade dos produtos protegidos pela Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca.

Art. 6º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca

Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca todos os produtores estabelecidos na área geográfica de produção, os quais deverão obedecer ao Regulamento de Uso e demais disposições da IG em vigor aprovadas pelo Conselho Regulador.

Parágrafo Único: São direitos e deveres dos Inscritos na Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca:

São Direitos:

- a) Fazer uso da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca;





- b) Participar de todos os eventos de promoção da IG;
- c) Usufruir dos benefícios resultantes das atividades da IG.

São Deveres:

- a) Zelar pela imagem da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca;
- b) Prestar as informações previstas neste regulamento de uso e no plano de controle da IG;
- c) Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

Art. 7º - Da Delimitação da Área Geográfica de Produção

A área geográfica de produção da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca, obedecerá a delimitação geopolítica dos municípios de Alvarães-AM, Maraã-AM, Tefé-AM e Uarini-AM, onde se concentra a atividade de produção deste tipo de farinha de mandioca reconhecida pelos mercados como Farinha de Uarini, conforme a imagem abaixo.





Art. 9º - Das Condições Específicas para Uso da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca

Os produtores associados e não associados da Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Regulamento de Uso da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca. As condições específicas para o uso são:

- I. A Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição nominativa ou gráfica;
- II. Os usuários da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca não poderão solicitar o registro, em nenhum país ou instituição internacional, de um signo idêntico ou semelhante, ou que de qualquer forma possa induzir a erro, confusão ou aproveitamento da fama e reputação da IG, com exceção da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI, que, dentro das possibilidades e interesses de mercado, solicitará a registro da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;
- III. A Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro os consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;
- IV. A Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 6º, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sublicenças a terceiros;
- V. Os usuários da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da





IP, desde que com o consentimento da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI;

- VI.** A pessoa jurídica só poderá utilizar a representação gráfica e figurativa da IP se obtiver a aprovação de seu uso perante ao Conselho Regulador da Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU;
- VII.** Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca procederá auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG a serem definidas pelo plano de controle da IG;
- VIII.** Os produtores devem apresentar Termo de Compromisso de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;
- IX.** Os produtores e seus colaboradores deverão participar de capacitações técnicas visando a ampliação do conhecimento quanto aos aspectos ligados ao manejo cultural, controle de pragas e doenças, boas práticas de produção, dentre outros assuntos definidos pelo conselho regulador por meio do plano de controle da IG;
- X.** Para a seleção das áreas de cultivos deve ser respeitada a legislação vigente que define o uso e ocupação de solo. Nas Unidades de Conservação, a supressão da vegetação deve respeitar o seu plano de gestão. Considerando o tipo de solo da região, para implantação de mandiocais em áreas com declividade acima de 05% (cinco por cento), devem ser adotadas práticas conservacionistas e de preservação ambiental;
- XI.** Para o controle de pragas dos mandiocais devem ser utilizados métodos naturais e biológicos com o monitoramento e registros periódicos da incidência de pragas para fins de controle e erradicação das plantas atacadas visando eliminar as fontes de inócuo;





- XII.** O uso de agrotóxicos nos cultivos de mandioca é proibido, sendo permitido apenas o uso de fitossanitários, aprovados na Lei dos Orgânicos vigente e instruções normativas, decretos e outras normas vinculadas a esta Lei.
- XIII.** Devido as características do solo e da vegetação de Uarini é proibido o uso de máquinas agrícolas de grande porte nas culturas dos mandiocais. A mecanização, portanto, pelos potenciais efeitos nocivos à produtividade do solo deve ser utilizada com critérios e acompanhamento técnico. A listagem das máquinas agrícolas proibidas será definida pelo Conselho Regulador por meio do Plano de Controle da IG;
- XIV.** Para o cultivo de mandioca de Uarini é obrigatório a realização de pousio (tempo de descanso da terra). O número máximo permitido de ciclos da cultura na mesma área será de 02 (dois) ciclos. Após os 02 (dois) ciclos de uso para plantio de mandioca a terra deverá permanecer em “descanso” (pousio), no mínimo, até a vegetação se regenerar, a aproximadamente 05 metros de altura, contribuindo para que o solo recupere sua fertilidade e os ciclos de mandioca tenham mais “força”, menos pragas e plantas espontâneas;
- XV.** O uso do fogo para a limpeza dos roçados (atividade tradicional dos produtores da região) deve respeitar a legislação vigente. Quando for fazer a queimada, o produtor deve contar com apoio de mais pessoas (no mínimo 04 pessoas) para monitorar o fogo até a sua extinção. O número de pessoas para o monitoramento deve ser planejado pelo produtor considerando o tamanho da roça, as condições climáticas e as características do solo. Em anos de cheia grande, onde acumulam-se matéria orgânica morta, o perigo do fogo se alastrar é muito maior, como foi no ano de 2015. Esse risco é ainda maior em áreas de várzea/igapó e, por esse motivo, nestes casos, o produtor deve consultar o plano de controle da IG para os procedimentos de preparo, monitoramento e controle do fogo. Para as áreas onde há roças vizinhas e/ou que estejam com muita matéria orgânica morta devem ser criados aceiros. Os aceiros se definem como barreiras naturais ou construídas, limpas de





vegetação, parcial ou completamente, de uma largura variável (no mínimo 01 metro), instaladas previamente ao uso do fogo. Para as áreas protegidas, o uso do fogo deve estar em conformidade com o plano de manejo e ser autorizado pelo órgão gestor da unidade;

XVI. As variedades de mandioca utilizadas pelos agricultores devem ser aquelas que produzem raízes de coloração amarela. Diferentes variedades de mandioca (no mínimo 03) deverão ser plantadas concomitantemente na mesma área, havendo preferencialmente revezamento entre variedades de longos e variedades de ciclo curto. Dessa forma, reduz-se a chance de pragas destruírem expressivamente plantações e aumenta a oferta de raízes para a produção de farinha ao longo do tempo;

XVII. A produção de mandioca para a produção de farinha de mandioca de Uarini terá como princípio a Lei dos Orgânicos brasileira e suas respectivas instruções normativas, decretos e outras normas vinculadas a ela, no que se propõe o uso de substâncias, caldas e outros defensivos orgânicos no controle de pragas e doenças.

XVIII. Para a produção da farinha de mandioca de Uarini dos tipos filé, ovinha e ova é obrigatório aplicar a massa de mandioca a etapa de embolar. Esta ação proporciona o formato arredondado da farinha e garante a sua tipicidade;

XIX. As unidades produtoras deverão cumprir as conformidades estabelecidas neste regulamento no que se refere a sua adequação às normas da IG. Os itens de conformidade são subdivididos em três categorias que determinam os prazos definidos para o seu cumprimento pelos produtores: (I) imediato, (II) médio prazo (até um ano) e (III) longo prazo (de um ano até três anos). Os prazos passam a ser contados a partir do protocolo do requerimento de registro desta IP no INPI. Os itens de conformidades estabelecem um modelo de produção, abrangendo aspectos de boas práticas sanitárias, sociais, ambientais e econômicas, sob os preceitos da produção sustentável na produção de farinha de mandioca. A casa de farinha deve proporcionar às comunidades uma produção de qualidade para atingir o mercado consumidor mais exigente. Porém, a disponibilidade de recursos





financeiros e humanos dos produtores é baixa. Sendo assim são definidas as regras abaixo com os prazos de execução previamente estabelecidos:

I - Quanto a Localização: A área das casas de farinha deve receber os ventos constantes antes da parede de proteção. O local deve ser plano e de preferência bem ventilado e de fácil acesso. A casa de farinha também poderá ser construída sobre flutuantes. A localização da casa de farinha deve respeitar a legislação ambiental vigente. Prazo de execução (II) médio prazo (até um ano).

II - Quanto a Estrutura da Casa de Farinha: A casa de farinha deve ter no mínimo 2,5 metros de altura ao nível do piso conforme o tamanho da casa para evitar as chuvas de vento. Prazo de execução (III) – longo prazo.

III - Quanto a Cobertura: com telha alumínio, de fibrocimento ou laje. Prazo de execução (III) – longo prazo.

IV - Quanto ao Piso: As casas de farinha devem ter piso de concreto ou solo cimentado em toda a área de produção. As casas de farinha também podem ter piso de madeira quando se tratar de flutuantes e/ou em áreas de várzea. Prazo de execução (II) – curto prazo.

V - Quanto aos Fornos: os fornos da casa de farinha devem possuir paredes de proteção na sua boca até o telhado ou chaminé para evitar o contato direto com a fumaça dentro da casa de farinha. A chaminé deve ser instalada no forno e a fumaça deve ser lançada acima do telhado da casa de farinha. Prazo de execução (III) – longo prazo.

VI - Quanto a Cerca: A casa de farinha deve ser cercada para evitar a entrada de animais. Prazo de execução (III) – longo prazo.

VII - Quanto a Área de Depósito de Lenha: A área de depósito de lenha deve apresentar um piso com diferença mínima de 10 cm acima do solo e com cobertura. Prazo de execução (III) – longo prazo.

VIII - Quanto a Vestimenta/Uniforme dos Trabalhadores: Os trabalhadores devem se vestir adequadamente para a produção de farinha. Sendo necessário o uso de bonés ou chapéu, camisa, calça e calçado fechado. Prazo de execução (I) – Imediato.





IX - Quanto as Instalações Sanitárias: Nas proximidades da casa de farinha deve ser construído sanitários para os trabalhadores com o tratamento ambientalmente adequando dos efluentes por eles gerados. Prazo de execução (II) – curto prazo.

X - Quanto às outras recomendações: Deve ser proibido o trânsito de pessoas estranhas ao grupo de trabalho da casa de farinha e de animais domésticos ou silvestres. Para se evitar a entrada de pessoas estranhas deve ser afixado na entrada da casa de farinha uma placa contendo esta informação. Os resíduos gerados no processo de fabricação de farinha devem ter tratamento adequando, tais como: Cruieira (utilização para ração animal e em alguns pratos); Casca de Mandioca (compostagem e adubação dos cultivos de mandioca); Cinzas (utilização nos cultivos de mandioca); o Tucupi pode ser usado como biofertilizante ou escoado para fora da casa de farinha. Prazo de execução (I) – Imediato.

Parágrafo Único: Novas regras e prazos poderão ser estabelecidos pelo conselho regulador no plano de controle da IG.

XX. As farinhas de mandioca produzidas devem ser classificadas para serem comercializadas conforme a sua granulometria e formato, em quatro tipos: farinha de mandioca do tipo Filé; farinha de mandioca do tipo Ovinha; farinha de mandioca do tipo Ova; e farinha de mandioca do tipo Amarela.

I. farinha de mandioca do tipo Filé: farinha de mandioca com perfeito embolamento, ausência total de pó, de coloração amarelo ouro e com grãos de tamanhos regulares;

II. farinha de mandioca do tipo Ovinha: farinha de mandioca com pequenas imperfeições no embolamento, ausência total de pó, de coloração amarelo ouro e com granulometria com pequenas variações;

III. farinha de mandioca do tipo Ova: farinha de mandioca com embolamento irregular, presença de pouco pó, de coloração amarelo claro e com granulometria irregular;

IV. farinha de mandioca do tipo Amarela: farinha de mandioca com embolamento muito irregular, presença de muito pó, sem cor característica e com granulometria muito irregular.





Parágrafo Único: Nova classificação dos tipos de farinha poderá ser definida pelo conselho regulador no plano de controle da IG.

Art. 10 - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca pelas pessoas referidas no Artigo 6º:

- I. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU;
- II. A paralização das atividades de produção mediante comunicação do produtor associado à Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III. O descumprimento das normas do presente Regulamento de Uso da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca, e no Plano de Controle, inclusive com as possíveis modificações que se realizem nos mesmos;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca.





Art. 11 - Da Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU, está assim definida:

Signo distintivo da IG a ser aplicada para os padrões de comercialização da farinha de mandioca de Uarini:



Art. 12 - Das Sanções Previstas quanto à Utilização da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca

Caso haja descumprimento do presente regulamento:

- I. As infrações à IP serão penalizadas com: advertência por escrito; multa; e suspensão temporária da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca;





- II. Será revogada automaticamente a aprovação de uso da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca, sem que este usuário possa exigir qualquer indenização, isso sem prejuízo das ações cíveis e criminais cabíveis especialmente no tocante à concorrência desleal e à ofensa aos direitos do consumidor;
- III. O usuário responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca ou a terceiros.
- IV. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentem a Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca.

Art. 13 - Da Rastreabilidade

Os produtos da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

- a) Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão “Indicação de Procedência”, conforme segue:





O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279.

b) Norma de rotulagem para o selo de controle nas embalagens, rótulos, tags ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos; em rótulos ou no romaneio de controle do produto; ou através de tags, lacres e/ou adesivos, fixados na embalagem do produto; bem como na documentação referente ao produto, como notas fiscais. O referido selo conterá os seguintes dizeres: Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca, bem como o número de controle, conforme segue:



Nº 00000001

O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle.

O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada associado inscrito na Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca. Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência “UARINI”





para a Farinha de Mandioca não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “a” e “b” deste Artigo.

Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade da farinha de mandioca da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca serão:

- Selo de autenticidade do produto;
- Visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

Art. 14 - Dos Princípios da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca

São princípios dos inscritos na Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente.

Art. 15 - Dos Casos Omissos do Presente Regulamento

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência “UARINI” para a Farinha de Mandioca. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU convocada para este fim.





CAPÍTULO II

DAS ORIENTAÇÕES SOBRE O PROCESSO PRODUTIVO

Art. 16 - Do Processo Produtivo

O sistema produtivo para os cultivos de mandioca e produção de farinha de mandioca da Indicação de Procedência “UARINI”, na modalidade Indicação de Procedência, descritos abaixo, tem por objetivo estabelecer, de forma orientativa, o sistema de produção de farinha de mandioca nas propriedades autorizadas, tendo como base as boas práticas de produção adotadas e orientadas tecnicamente. Novas tecnologias poderão ser adotadas, visando a melhoria da qualidade, produtividade e sustentabilidade dos produtos, desde que previamente autorizados pelo Conselho Regulador da IG.

Art. 17 - Dos Aspectos Climáticas, Solos e Botânicos

I – Aspectos Climáticos:

A cultura da mandioca é bem tolerante à seca e possui adaptação às mais variadas condições de clima e solo. Suporta altitudes que variam desde o nível do mar até cerca de 2.300 metros, sendo mais favoráveis as regiões baixas ou com altitude de até 600 a 800 metros. A faixa ideal de temperatura situa-se entre 20 e 27°C (média anual). O período de luz ideal está em torno de 12 horas/dia. Dias com períodos de luz mais longos favorecem o crescimento de parte aérea e reduzem o desenvolvimento das raízes de reserva, enquanto que os períodos diários de luz mais curtos promovem o crescimento das raízes de reserva e reduzem o desenvolvimento dos ramos.





II – Aspectos dos Solos:

Como o principal produto da mandioca são as raízes, ela necessita de solos profundos e friáveis (soltos), sendo ideais os solos arenosos ou de textura média, por possibilitarem um fácil crescimento das raízes, pela boa drenagem e pela facilidade de colheita. Os terrenos de baixada, planos e sujeitos a encharcamentos periódicos, são também inadequados para o cultivo da mandioca, por provocarem um pequeno desenvolvimento das plantas e o apodrecimento das raízes.

III - Aspectos Botânicos:

A mandioca (*M. esculenta* Crantz) apresenta alta variabilidade genética, alterando os caracteres morfológicos da espécie, originando novas variedades e ocasionando problemas de nomenclatura. Sendo assim, alguns caracteres práticos têm sido usados para distinguir as variedades, como a aderência do córtex, hábito de crescimento da planta, o número e forma dos lóbulos. No Estado do Amazonas, a cultura da mandioca destaca-se pela área cultivada e na agricultura familiar, representando uma opção para o desenvolvimento agroindustrial, sendo uma das principais fontes de alimentação energética.

A mandioca é uma planta heliófila, perene, arbustiva, pertencente à família das euforbiáceas. Originária do continente americano, provavelmente do Brasil, a mandioca já era cultivada pelos aborígenes, por ocasião da descoberta do País. Eles foram os responsáveis pela sua disseminação por quase toda a América e os portugueses e espanhóis pela sua difusão por outros continentes, especialmente África e Ásia.

Dentre os cultivares mais utilizados na região delimitada destacam-se:

- Catombo;
- Manivão;
- João Gonçalo;
- Sete anos;





- Baixotinha;
- Sacai;
- Tapaiona;
- Antinha;
- Aparecida.

Art. 18 - Das Etapas do Processo de Produção

Para a produção da farinha de mandioca da Uarini é importante observar as seguintes etapas do processo produtivo:

- Escolha e preparação das ferramentas;
- Reconhecimento e escolha da área;
- Roçagem;
- Derruba;
- Secagem;
- Limpeza do roçado pré-plantio;
- Coleta e seleção das manivas (sementes/calor vegetativo);
- Transporte das manivas;
- Corte das manivas;
- Coveamento;
- Plantio das manivas;
- Primeira capina;
- Segunda capina;
- Terceira capina;
- Preparação das ferramentas e equipamentos para a colheita;
- Corte das manivas para a colheita;





- Colheita da mandioca;
- Decotar a mandioca;
- Carregamento da mandioca;
- Casa de Farinha;
- Amolecimento a mandioca na água;
- Descascamento da mandioca;
- Transporte da mandioca para a casa de farinha;
- Seva;
- Amassamento;
- Espremimento;
- Peneiramento;
- Embola;
- Preparo do forno;
- Peneiramento do forno;
- Escaldamento;
- Torragem;
- Resfriamento;
- Classificação da farinha;
- Retirada do pó;
- Ensacamento e costura;
- Transporte e armazenamento;
- Comercialização.





Art. 19 - Da Escolha e Preparação das Ferramentas

Esta etapa consiste na reunião das ferramentas e utensílios para o serviço. No modo tradicional são utilizados normalmente o terçado/facão, machado, motosserra, enxada, lima, botas, calça, camisa, chapéu e luvas. Há a possibilidade do uso de máquinas agrícolas de baixo impacto para auxiliar os produtores nesta etapa.

Art. 20 - Do Reconhecimento e Escolha da Área

As áreas devem ser avaliadas e definidas conforme o tipo: mata virgem, capoeira de várzea e/ou terra firme. Para qualquer área a ser escolhida devem ser observadas as disposições legais. Para a medição das áreas poderão ser utilizados GPS e Trenas.

O Código Florestal (Lei nº 12.561/12), determina que todas as propriedades rurais no país, precisam estar inscritas no Cadastro Ambiental Rural. Esta mesma lei orienta a prática da supressão da vegetação (desmatamento) com regras que variam em algumas situações como o tamanho dos imóveis (com base em módulos fiscais). Para contribuir com o crescimento e desenvolvimento da capoeira, na fase de pousio exigida, incentiva-se que o **ingá, jacarandá, embaúba, murucutú, toren e pará-pará** sejam mantidos nas áreas, mesmo durante os ciclos de mandioca. Sementes e mudas dessas espécies também são recomendadas a serem colocadas nas áreas, durante ou após o último ciclo de plantio. Essas espécies possuem crescimento rápido e contribuem para o desenvolvimento de matéria-orgânica dentro da capoeira, fazendo com a fertilidade do solo seja ampliada e recuperada mais rapidamente.

Art. 21 - Da Roçagem

É o início do processo de limpeza e preparação da área realizando o desbaste da vegetação rasteira existente. A roçagem pode ser feita de duas formas: modo tradicional individual,





familiar, ajurí/mutirão; ou modo mecanizado com o uso de máquinas agrícolas. Ressalta-se que o modo tradicional e/ou mecanizado deverão estar de acordo com a orientação técnica e a legislação ambiental vigente. Essa atividade na terra firme/várzea geralmente é realizada entre os meses de maio a outubro.

Quanto a mecanização na etapa de produção agrícola (área de cultivo), existem diversas experiências em todo o Brasil relacionando a mecanização da produção agrícola à infertilidade do solo. No Amazonas, o solo é ainda mais frágil, o que o torna ainda mais sensível ao uso de máquinas no sistema agrícola. A produção agroecológica, por outro lado, preza pela manutenção da estrutura do solo, para a biodiversidade do solo (responsável pela sua fertilidade) e colabora para a manutenção da entrada de matéria orgânica no sistema. A compactação do solo modifica a estrutura do mesmo, diminuindo a absorção de água e nutrientes, bem como impedindo a entrada de ar em sua estrutura. Desta maneira, a microfauna é diretamente afetada, pois o meio aeróbico se torna anaeróbico, diminuindo a fertilidade do solo e consequentemente a produção agrícola. Outro efeito negativo da mecanização está quando esta faz a inversão das camadas do solo, enterrando as camadas férteis e trazendo à superfície camadas mais pobres em nutrientes. Esta prática desestabiliza o solo e cria dependência ao uso de fertilizantes químicos, o que significa maior custo de produção.

Art. 22 - Da Derruba

Esta etapa é a continuação da preparação da área a ser plantada realizando o desbaste do capoeirão ou vegetação primária (em regeneração), secundária existente (em processo avançado de regeneração) e/ou mata virgem (com a licença ambiental do órgão ambiental competente). Há a necessidade de licenciamento ambiental em alguns casos. Essa atividade na terra firme/várzea geralmente é realizada entre os meses de maio a outubro.





A questão relacionada sobre o controle do desmatamento, tem relação intrínseca com o manejo agrícola adequado, o tamanho das áreas já abertas para implementação dos cultivos, o tempo de pousio para recuperação das áreas e, principalmente, com diversificação da produção agrícola.

Art. 23 - Da Secagem

Período de espera da secagem da vegetação do roçado, que varia de acordo com a época do ano. Capoeira: a sua espera varia de 30 a 60 dias. Mata virgem: a sua espera é de 45 a 90 dias.

Art. 24 - Da Limpeza do Roçado Pré-plantio

Processo de retirada total dos resíduos florestais com o uso do fogo de forma controlada com a utilização dos aceiros. A Coivara é a retirada da madeira que não queimou. Ela é realizada após a utilização do fogo, se necessário (agricultura tradicional da região). Existe também a forma mecanizada de limpeza do roçado com a utilização de máquinas agrícolas leves.

A Lei nº 12.561/12, que trata do Novo Código Florestal, no capítulo IX, art.38 salienta que o uso do fogo na vegetação é permitido “em locais ou regiões cujas peculiaridades justifiquem o emprego do fogo em práticas agropastoris ou florestais”, desde que aprovadas pelo órgão estadual ambiental (IPAAM), que poderá emitir as autorizações de forma individual ou regionalizadas, bem como, estabelecerá os critérios de monitoramento e controle da atividade.

Apesar de o fogo ser considerado um dos principais agentes de degradação da floresta, na região amazônica as queimadas são práticas tradicionais no manejo agrícola, amplamente usadas para a conversão da vegetação em áreas de cultivos e pastagens.





Além do fato de seu baixo custo e fácil adoção, o uso do fogo auxilia na fertilização do solo de novas áreas, através da incorporação das cinzas provenientes da queima da biomassa florestal, que são ricas em nutrientes. Outras vantagens associadas a esta prática, incluem a eliminação de parasitas, diminuição na incidência de plantas espontâneas, além de limpar o terreno de troncos e galhos derrubados.

A época para as queimadas ocorre entre Julho e Dezembro e corresponde ao período seco na região amazônica.

Art. 25 - Da Coleta e Seleção das Manivas

As manivas são os materiais vegetativos utilizados para o plantio da mandioca. A coleta das manivas consiste no corte da parte mediana do caule/haste, selecionando as melhores e observando alguns pontos: a presença de seiva do caule (necessário); a ausência de pragas e doenças;

As variedades de manivas utilizadas pelos agricultores devem ser aquelas que produzem a mandioca amarela, as mais conhecidas/utilizadas são:

- Catombo;
- Manivão;
- João Gonçalo;
- Sete anos;
- Baixotinha;
- Sacaí;
- Tapaiona.





Art. 26 - Do Transporte das Manivas

Após a seleção das manivas sementes, o transporte é realizado da seguinte forma: por feixe que é a junção de caules/hastes amarrados que serão transportados até o local do plantio; por paneiros, que é um cesto utilizado para transportar as manivas cortadas; e sacos de ráfia/fibras que é feito o mesmo processo do paneiro.

Art. 27 - Do Corte das Manivas

As manivas sementes selecionadas serão cortadas em formas de estaquias em média de 20 cm com aproximadamente 5 a 6 gemas (nós/olhos).

Art. 28 - Do Coveamento

É um corte no solo feito com enxada com profundidade média de 20 cm e largura de 20 a 40 cm. O espaçamento no plantio tradicional, mecanizado e será de até 1 x 1 metro.

Art. 29 - Do Plantio das Manivas

Após a cova aberta, as estaquias são depositadas horizontalmente nas covas e cobertas com terra. Recomenda-se que outras espécies vegetais sejam plantadas consorciadas com a mandioca, como: a banana, o abacaxi, cará, milho, melancia, etc, a fim de diminuir a ação de parasitas nas áreas de cultivo.

Art. 30 - Das Capinas

A capina é a retirada de ervas daninhas utilizando enxada ou terçado, cortando abaixo do colo da erva daninha. A primeira capina pode ser realizada na capoeira de terra firme de 45 a 60 dias após o plantio e na capoeira de várzea de 15 a 30 dias após o plantio. A segunda





capina pode ser realizada na capoeira de terra firme de 120 a 150 dias após o plantio e na capoeira de várzea de 45 à 60 dias após o plantio. A terceira capina pode ser realizada na capoeira de terra firme de 280 a 300 dias após o plantio e na capoeira de várzea de 90 a 120 dias após o plantio.

Art. 31 - Da Preparação das Ferramentas e Equipamentos Para a Colheita

Antes da colheita é necessário reunir ferramentas e utensílios para o serviço. As principais ferramentas e utensílios utilizados nesta etapa do processo produtivo são: terçado/facão, machado, motor serra, lima, botas, calça, camisa, chapéu, luvas, pano, sacos de ráfia/fibra, baldes, cuias, pratos, recipientes, gamela, masseira, triciclo, trator agrícola com carroça, canoa com motor rabeta e casa de farinha completa.

Art. 32 - Do Corte do Caule para a Colheita

Para o arranquio da mandioca é utilizado o terçado para cortar o caule à altura entre 30 a 50 cm. Desta forma é possível segurar a haste da mandioca e com a força de alavanca retirar a mandioca da terra.

Art. 33 - Da Colheita da Mandioca

O início da colheita da mandioca depende de fatores como:

I - Técnicos: Deve se considerar o ciclo das cultivares (precoces: 10-12 meses; semiprecoces: 14-16 meses; e tardias: 18-20 meses). Deve-se considerar também o objetivo do produto que é para indústria.

II - Ambientais: Deve se considerar as condições de solo e clima, que determinam as facilidades e dificuldades ao arranquio das plantas. Nas regiões em que se predominam





indústrias de produtos de mandioca, a colheita é feita geralmente nos períodos secos e quentes ou secos e frios, entre as estações chuvosas, pois as raízes apresentam suas qualidades desejáveis em seu mais alto grau; e estado das estradas e dos caminhos de acesso ao mandiocal.

III - Econômicos: Deve se considerar a situação do mercado e dos preços dos produtos; disponibilidade de mão-de-obra e de recursos de apoio, pois a colheita da mandioca é a operação do sistema de produção que requer maior emprego do elemento humano, sendo mais dificultada em solo endurecido, com cultivar ramificada e com maior infestação de ervas daninhas.

Art. 34 - Do Corte a Mandioca

Após o arranquio, com o uso do terçado, cortam-se a mandioca dos troncos com cuidado para não haver perdas.

Art. 35 - Do Carregamento da Mandioca

Após fazer a decotação carregam-se a mandioca em paneiros, sacos de ráfia/fibra, podendo utilizar tração humana, animal e mecânica. Nesta etapa, tradicionalmente são utilizados paneiros, onde é feito o transporte da mandioca da área de cultivo para a área de torra.

Art. 36 - Da Casa de Farinha

A casa de farinha deve proporcionar às comunidades uma produção de qualidade para atingir o mercado consumidor mais exigente. Através da estruturação de casas de farinha mais adequadas haverá um incentivo também ao plantio da mandioca, pois tendo onde





beneficiar com qualidade e tendo a certeza da comercialização, automaticamente aumentar-se-á a quantidade de produção.

Quanto a localização: A área das casas de farinha deve receber os ventos constantes antes da parede de proteção; local plano e de preferência bem ventilado e de fácil acesso. A casa de farinha também poderá ser construída sobre flutuantes. A localização da casa de farinha deve respeitar a legislação ambiental vigente.

Quanto a Estrutura de Madeira: A casa de farinha deve ter no mínimo 2,5 metros de altura ao nível do piso conforme o tamanho da casa para evitar as chuvas de vento.

Quanto ao Telhado: com telha de alumínio, fibrocimento ou laje.

Quanto ao Piso: Desnível: de 2 a 5 centímetros do meio para as pontas (caimento do piso); Altura do nível do terreno: no mínimo 15cm; Mureta: de 20 cm (um tijolo), no centro do salão principal, dividindo a área suja da área limpa, construída do primeiro esteio, passando pelo segundo até o terceiro, ficando do terceiro esteio ao quarto sem a mureta, para transito livre; as casas de farinha também podem ter piso de madeira quando se tratar de flutuantes. A implantação do piso deve ser realizada com o prazo de até 03 anos após o protocolo do requerimento da Indicação de Procedência junto ao INPI.

Quanto aos Fornos: com paredes de tijolos dobrados (uma vez), com furos direcionados no sentido do círculo, não podendo ficar furos inversos ao círculo; Distância da Parede: 20 cm da parede de proteção e 1,50 m um do outro; Altura do forno: dependendo da altura dos comunitários (70 cm a 80 cm); Boca do forno: 40 cm de largura por 54 cm de altura, com a parte superior arredondado; Furo para entrada de ar: furo inverso a boca do forno, redondo 50 mm do chão; Reboco do forno: deve ser pela parte externa, com uma diferença de 02 cm da borda do forno; Aquecimento do Forno: Os fornos depois de prontos devem ser aquecidos antes de utilizá-los para torrar farinha.

Quanto as Paredes de Proteção dos fornos: Construída até encostar na telha e vedando com argamassa os tijolos com as telhas evitando a passagem da fumaça; Reboco da parede:





reboco ou chapisco grosso; Chaminé: Outra forma de remover a fumaça de dentro da casa de farinha é a instalação de chaminé no forno. A chaminé deve ser instalada no forno e a fumaça deve ser lançada acima do telhado da casa de farinha. A implantação da parede de alvenaria ou da chaminé deve ser realizada com o prazo de até 03 anos após o protocolo do requerimento da Indicação de Procedência junto ao INPI.

Quanto a Pintura Geral: deve ser realizada uma pintura geral na casa de farinha.

Quanto a Cerca: com moirões, com 02 fios de arame (um 01 cm do chão e o outro 1,50 m) e esticar/prender a tela galvanizada; a cerca também poderá ser feita de tábuas de madeira. A implantação da cerca deve ser realizada com o prazo de até 03 anos após o protocolo do requerimento da Indicação de Procedência junto ao INPI.

Quanto a Área de depósito de lenha: A área de depósito de lenha deve apresentar um piso com diferença mínima de 10cm acima do solo e com cobertura.

Quanto a roupa/uniforme dos trabalhadores: Os trabalhadores devem se vestir adequadamente para a produção de farinha. Sendo necessário o uso de bonés ou chapéu, camisa, calça e calçado fechado. O uso destas roupas/uniformes devem ser imediatas ao protocolo do requerimento da Indicação de Procedência junto ao INPI.

Quanto as instalações sanitárias: Em toda casa de farinha deve ser construído sanitários para os trabalhadores com o tratamento ambientalmente adequando dos efluentes por eles gerados.

Quanto às outras recomendações: Deve ser proibida o trânsito de pessoas estranhas ao grupo de trabalho da casa de farinha e de animais domésticos ou silvestres. Para se evitar a entrada de pessoas estranhas deve ser afixado na entrada da casa de farinha uma placa com essa informação. Os resíduos gerados no processo de fabricação da farinha devem ter tratamento adequado, tais como: Crueira (utilização para ração animal e em alguns pratos); Casca de Mandioca (compostagem e adubação dos cultivos de mandioca); Cinzas (utilização





nos cultivos de mandioca), o tucupi pode ser usado como biofertilizante ou escoado para fora da casa de farinha; etc.

Art. 37 - Do Amolecimento da Mandioca na Água

Na primeira etapa da produção da farinha a mandioca é conduzida e colocada soltas ou ensacadas nos seguintes tipos de reservatórios com água para amolecimento:

- Igarapés, rios, lagos e igapós (com águas limpas);
- Tanques de PVC;
- Canoas;
- Caixotes;
- Tanque de ferrocimento.

A mandioca é mantida mergulhada em água nestes recipientes entre 3 à 4 dias. É importante salientar que esta água deve ser de boa qualidade conforme os parâmetros estabelecidos no plano de controle pelo conselho regulador.

Art. 38 - Do Descascamento da Mandioca

Esta etapa é fundamental para a qualidade da farinha a ser produzida. Retira-se a casca e o talo da mandioca. Se houver alguma contaminação com cascas e talos a farinha acaba se contaminando com impurezas e perdendo seu valor comercial.

Art. 39 - Do Transporte da Mandioca para a Casa de Farinha

Carrega-se a massa para gamela/masseira, utilizando baldes, sacos e paneiros.





Art. 40 - Da Seva

Coloca-se a massa na bancada utilizando pratos ou cuias para fazer a trituração. Com o auxílio de uma mandioca dura pressiona-se a massa até a tarisca.

Art. 41 - Do Amassamento

Esta etapa consiste no pressionamento manual ou mecânico da massa na gamela até ficar macia.

Art. 42 - Do Espremimento

Após a massa pronta (sevada ou amassada), a mesma vai para o tipiti ou prensa, até o ponto de secagem. Tipiti é uma espécie de prensa ou espremedor de tala trançada usado para escorrer e secar a massa. O objeto é utilizado originalmente por índios brasileiros e ribeirinhos da região amazônica. Seu uso é polivalente, eis que, além de prover o extrato básico para produção de farinha de mandioca, dessa raiz ainda extrai seu sumo: o tucupi.

Art. 43 - Do Peneiramento

É uma prática feita manualmente, levando a massa à peneira para a retirada da crueira. As peneiras utilizadas nesta etapa são: tala de arumã, tela de arame galvanizado nova e outras autorizadas pelo conselho regulador.

Art. 44 - Da Embola

Esta importante etapa do processo produtivo da farinha de mandioca de Uarini consiste em colocar a massa peneirada no embolador. A massa é embolada até ganhar o formato de bolinhas que é típico da farinha de Uarini. Esta etapa é crucial para que se mantenha a





tipicidade e qualidade do produto (essenciais para a Indicação de Procedência). Com exceção da farinha amarela que não é embolada.

Art. 45 - Do Preparo do Forno

Para a qualidade final da farinha de mandioca é fundamental se garantir a sanidade e limpeza dos equipamentos que são utilizados para a sua produção. A limpeza do forno deve ser realizada com água e sabão neutro. Ainda na fase de preparo o fogo deve se aceso. Além disso, o forno deve ser lubrificado com óleos vegetais e outros autorizados pelo conselho regulador.

Art. 46 - Do Peneiramento no Forno

Após a massa ganhar o formato de bolinhas no embolador ela é encaminhada para o forno, porém para ser torrada a farinha precisa antes ser peneirada. Nesta etapa a massa é peneirada pela segunda vez para retirada de caroços grandes.

Art. 47 - Do Escaldamento

Uma vez a massa no forno bem aquecido, utiliza-se o remo/tarubá para mexê-la. Esta etapa é chamada de escaldamento que consiste em remover a umidade da massa.

Art. 48 - Da Torragem

Para a realização da torragem, utiliza-se o remo/tarubá para mexê-la, a temperatura do forno deve ser menor do que a do escaldamento. A massa deve ser torrada até parar de esfumaçar. O saber fazer dos produtores nesta fase do processo produtivo é fundamental, pois o ponto de torragem é visualizado e experimentado pelos produtores a todo momento.





A falta de experiência e o tempo incorreto de torragem caracterizará um produto inacabado (cru) ou passado do ponto (queimado).

Art. 49 - Do Resfriamento

Com o recipiente próprio retira-se a farinha do forno e é realizada a terceira peneirada na gamela para retirar os caroços grandes. Nesta etapa é importante se realizar de forma rápida para a farinha não queimar. Após ser colocada na gamela é necessário aguardar a farinha esfriar por aproximadamente de 30 minutos.

Art. 50 - Da Classificação da Farinha

Para classificar a farinha utilizam-se três tipos de peneiras com diferentes espessuras de malhas, para obter:

Farinha amarela: anteriormente não foi embolada e depois da retirada do forno, não passa pelas peneiras de classificação e não se retira o pó.

Ova: passa apenas pela primeira peneira;

Ovinha: passa pela primeira e segunda peneira;

Filé: passa pela primeira, segunda e terceira peneira;

Das farinhas ova, ovinha e filé, retira-se o pó e impurezas da casca.

Após a passagem da farinha de mandioca das peneiras elas apresentam a seguinte granulometria:

- I. farinha de mandioca do tipo filé: farinha de mandioca com perfeito embolamento, ausência total de pó e com granulometria inferior a 01 mm.
- II. farinha de mandioca do tipo ovinha: farinha de mandioca com perfeito embolamento, ausência total de pó e com granulometria entre 01 mm e 1,5 mm.





III. farinha de mandioca do tipo ova: farinha de mandioca com embolamento irregular, presença de pouco pó e com granulometria entre 1,5 mm e 02 mm.

IV. farinha de mandioca do tipo amarela: farinha de mandioca com embolamento irregular, presença de muito pó e com granulometria superior a 02 mm.

Parágrafo Único: Nova classificação dos tipos de farinha poderá ser definida pelo conselho regulador no plano de controle da IG.

Art. 51 - Da Retirada do Pó

Para a remoção do pó a farinha é jogada para cima com o auxílio de uma gamela ou bacia e é auxiliada pelo uso do vento natural e/ou ventilador.

Art. 52 - Do Ensacamento e Costura

O ensacamento da farinha é feito em sacos de ráfia/fibra. O fechamento ou costura dos sacos de ráfia/fibra é feito manualmente com barbante.

As embalagens deverão ser exclusivas da Indicação de Procedência “Uarini”. Os tipos de embalagens serão definidos no plano de controle elaborado pelo conselho regulador.

Art. 53 - Do Transporte e Armazenamento

Após o fechamento dos sacos de ráfia/fibra, carrega-se por meio de tração humana, animal e mecânica para o local adequado (de acordo com as normas estabelecidas no plano de controle do conselho regulador).





Art. 54 - Da Comercialização

A comercialização é a etapa final do processo produtivo. É a etapa de venda do produto farinha de mandioca aos mercados consumidores. Geralmente os principais mercados da farinha de Uarini são os próprios municípios produtores, a capital do estado do Amazonas e outros mercados em processo de expansão.

Uarini-AM, 03 de abril de 2019


João Mendes dos Santos
Diretor-Presidente APRU

