

CAPÍTULO I – DA PRODUÇÃO

Art. 1º - Delimitação da Área de Produção:

A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência “ALTA MOGIANA”, para cafés especiais, obedecerá a seguinte delimitação dos municípios paulistas de: Altinópolis, Batatais, Buritizal, Cajuru, Cassia dos Coqueiros, Cristais Paulista, Franca, Itirapuã, Jariquara, Nuporanga, Patrocínio Paulista; Pedregulho, Restinga, Ribeirão Corrente, Santo Antonio da Alegria e São José da Bela Vista; e os municípios mineiros Capetinga, Cássia, Claraval, Ibiraci, Itamogi, São Sebastião do Paraíso e São Tomaz de Aquino englobando os municípios, distritos, logradouros e demais delimitações geográficas mencionadas. Nessa delimitação deverão ser respeitadas as áreas de reserva e proteção ambiental.

Art. 2º - Cultivares

Os cultivares de tipos de café em coco da espécie arábica utilizados são aquelas registradas no RNC (Registro Nacional de Cultivares) e deverão ser utilizadas na produção do café da ALTA MOGIANA, que poderão ser comercializados em grãos crus beneficiados ou torrados em grãos e moídos.

Art. 3º - Sistemas de Produção

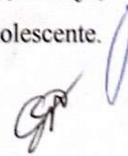
O sistema de produção dos tipos de cafés mencionados deverá estar de acordo com as técnicas de plantio, manejo, colheita, dentre outros procedimentos aqui estabelecidos, visando a um só tempo contemplar os produtores associados ou cadastrados pela AMSC e, bem assim exclusivamente e restritivamente para as lavouras produtoras que se encontram dentro da área geográfica delimitada no Art. 1º, supra, tendo como pressuposto indispensável em sua produção o uso de práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial a reutilização dos subprodutos.

Art. 4º – Da área de Produção autorizada

Somente poderão credenciar-se ao selo de IG as propriedades adequadas à legislação ambiental, trabalhista e social vigente.

Art. 5º - Da proibição do trabalho infantil

Fica expressamente proibido o trabalho infantil em qualquer fase de plantio, manejo, colheita e pós-colheita conforme estabelece o Art.60 do Estatuto da Criança e do Adolescente.



CAPÍTULO II – DA ELABORAÇÃO

Art. 5º - A Elaboração deve atender as definições e tipos deste regulamento.

Parágrafo Primeiro – Deverão ser observadas as seguintes definições:

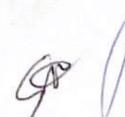
- a) Café em coco – Obtidos através do processo de colheita manual (derricha), ou mecânica;
- b) Café em grão – Obtidos através da secagem natural em terreiros de qualquer tipo ou através de secadores, com casca ou previamente descascados. Podem ser crus ou torrados;
- c) Café em pó – Produto obtido ao fim do processo de secagem, descascamento, torra e moagem, acondicionados em embalagens próprias a vácuo ou não, obedecendo todas as normas impostas pelo Ministério da Agricultura, Vigilância Sanitária, Código de defesa do Consumidor e demais determinações dos órgãos próprios competentes.

Parágrafo Segundo – Serão produzidas nos termos deste regulamento de uso as seguintes variedades para fins de Indicação de Procedência:

- a) **Café em coco:** obtido pela produção e colheita que tenha observado as normas retro estabelecidas e que mantenha as características sensoriais peculiares, podendo ser armazenados em sacas, bags, tulhas ou a vácuo desde que não sejam alterados o sabor, aroma e cor do mesmo.
- b) **Café em grão cru ou torrado:** obtido pela produção que respeite as normas retro estabelecidas, podendo ele ser descascado, despulpado ou torrado, não podendo conter nenhuma impureza ou aditivos, desde que também não sejam alterados o sabor, aroma e cor do mesmo.
- c) **Café torrado e moído:** obtido através do beneficiamento que tenha obedecido as normas de produção e colheita retro estabelecidas, não podendo ter nenhum aditivo ou impurezas de qualquer natureza. As embalagens deverão obedecer às normas do Ministério da Agricultura, Vigilância Sanitária, Defesa do Consumidor, bem como deverá estar de acordo com as diretrizes e determinações da AMSC, devendo ser mantidos inalterados o sabor, aroma e cor do mesmo.

Parágrafo Terceiro – As exigências da vigilância sanitária e as normas de segurança alimentar serão fiscalizadas pela AMSC em todas as etapas do processo.

Art. 6º - Padrões de Identidade e Qualidade Físicas e Químicas do Produto deverão observar:



I – MATÉRIA-PRIMA:

a) Padrão Preferencial de Maturação:

• A colheita (ou derriça), sua secagem, descascamento, beneficiamento e torra do café, sejam para a moagem ou não, para a fabricação do café da Alta Mogiana deverá seguir, preferencialmente, a metodologia do “Ponto de Maturação e Colheita”, estabelecidas pelas normas técnicas e orientação agrônômica da AMSC, cujas exigências são estabelecidas através do MANUAL DO PRODUTOR a ser confeccionado e distribuído para ciência e atendimento das normas técnicas nele estabelecidas, para manter a fidelidade e qualidade do café produzido.

b) Padrões para Colheita e Utilização:

• O prazo para Utilização da matéria-prima deverá estar contido em 360 dias para o cereja descascado em grãos e 720 dias para o cereja natural em grãos. Os grãos torrados ou moídos devem seguir as especificações próprias do processo de embalagem.

II – TORREFAÇÃO E MOAGEM:

A técnica utilizada para torrefação e moagem deve comprovadamente garantir a qualidade final do produto.

III – TRATAMENTO DOS RESÍDUOS:

Art. 7º.- Consideram-se “resíduos”, todas as impurezas, folhas, cascas, enfim todos os elementos estranhos ao café em coco ou mesmo em grãos, mesmo que torrados, que venham a ser separados dos produtos finais, os quais deverão merecer o tratamento adequado para não influenciar na qualidade, sabor ou mesmo contaminar o café produzido na Alta Mogiana, obedecendo assim os padrões que assinalam a procedência do produto.

a) Padrão para tratamento dos resíduos: Garantir a devolução das impurezas, cascas e demais elementos resultantes do beneficiamento à própria lavoura para fins de adubação e manter a técnica de produção orgânica, podendo, entretanto, ser utilizados para a queima em fornos durante o processo ou método de torra/moagem.



b) Padrões para a obtenção do café em coco:

- Observado o grau de maturação dos cocos, deverá a colheita ser seletiva, cujo derriçamento manual deverá observar a técnica própria e, sendo ela mecânica, deverão ser selecionados os cocos com maturação aceita como padrão mínimo, sendo estes os cocos que poderão ser beneficiados para atender os padrões da AMSC, cujo destino dos demais cocos colhidos deverá obedecer outra classificação para produtos de qualidade subsidiária;

c) Padrão para obtenção dos grãos *in natura*:

c.1) Cereja natural: Observado o grau de maturação dos cocos, após a colheita deverá seguir-se a secagem em terreiros próprios confeccionados para tal preferencialmente com piso cimentado, asfaltado ou em calhas elevadas, manejados pelo sistema manual ou mecânico, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

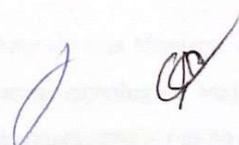
c.2) Cereja descascado: Observando o grau de maturação dos cocos, poderá ser utilizada a técnica de descascamento para posterior secagem e beneficiamento.

c.3) Em ambos os casos poderão ser utilizados secadores artificiais para completar o processo de secagem.

d) Padrões para a obtenção dos grãos torrados:

- Observado o procedimento supra e retro no que tange à qualidade dos grãos obtidos, poderá seguir-se a torrefação e, eventualmente a moagem para obtenção do café em pó, o qual da mesma forma deverá ser livre de impurezas, de aditivos ou qualquer outro elemento que lhe retire a qualidade, aroma, cor ou sabor, devendo manter o padrão de 100% de pureza.

- A embalagem dos produtos finais deverá seguir o rigoroso controle de qualidade e higiene exigidas pelos órgãos competentes e pela própria AMSC;



CAPÍTULO III – DA ROTULAGEM

Art. 8º - Normas de rotulagem

- a) Deverão ser obedecidas as normas legais do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) para rotulagem.
- b) O Conselho Regulador estabelecerá normas de rotulagem para os produtos oriundos da área delimitada pelas IG, de acordo com a legislação vigente.

Descrição e aplicação do sinal distintivo na Rotulagem da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA:

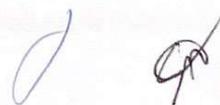


A Figura se baseia nos pilares da marca, que são:

ORGULHO: O orgulho reflete a força do vínculo entre o produtor, o café e a nossa região. Somente quem cultiva essa terra, cuida da planta, garante o florescimento e desenvolvimento de um novo fruto pode trazer o nobre sentimento de orgulho pelo que faz.

AUTENTICIDADE: A autenticidade evoca o jeito de ser do produtor da Alta Mogiana. Aqui encontramos pessoas com desejo de evoluir, que são abertas a novas tecnologias. Mas que também respeitam e preservam a história de seus antepassados e suas raízes centenárias no café.

EXCELÊNCIA: A excelência se expressa em seu sentido mais amplo. A verdadeira excelência somente é obtida quando a busca pela qualidade no café também está associada com o respeito





7
DOCUMENTO PROTOCOLADO, REGISTRADO E
ISCANEADO EM MICROFILME SOB. N. 75427

ao homem e ao meio ambiente. Dessa forma, levamos desenvolvimento para nossa região e contribuimos para uma cafeicultura mais sustentável.

O propósito da marca é nossa promessa e nosso compromisso. Quando agimos de forma verdadeira, inspirados por esse propósito, mostramos ao mundo a diferença que queremos fazer e também inspiramos as outras pessoas com quem nos relacionamos a fazer o mesmo.

CAPÍTULO IV – DO CONSELHO REGULADOR

Art. 9º - O Conselho Regulador da Indicação de Procedência da ALTA MOGIANA é um Órgão Social da entidade.

Constituição do Conselho Regulador:

Produtor: Andre Luis da Cunha

Produtor: Fernanda Silveira Maciel Raucci

Instituição Ligada ao Consumidor: ABIC – Associação Brasileira da Industria de Café

Instituição Ligada a Pesquisa: FUNDAÇÃO PRO CAFÉ

Instituição Ligada ao Governo Estadual: EMATER – MG

Instituição Ligada a Pesquisa: EPAMIG

Instituição Ligada a Pesquisa: IAC – Instituto Agrônômico de Campinas

Instituição Ligada à Pesquisa: FAFRAM – Fundação Educacional de Ituverava

Instituição Ligada à Pesquisa: UNIFRAN – Universidade de Franca

Instituição Ligada à Pesquisa: Universidade Estadual Paulista – UNESP – Campus de Franca (SP)

Instituição Ligada ao Cooperativismo: COCAPEC – Coop. dos Cafeicultores e Agropecuaristas da Alta Mogiana

Instituição Ligada às Entidades Sindicais: Sindicato Rural de Altinópolis

Instituição Ligada às Entidades Sindicais: Sindicato Rural de Pedregulho

Instituição Ligada às Entidades Sindicais: Sindicato Rural de Franca

Instituição Ligada às Entidades Sindicais: Sindicato Rural de Patrocínio Paulista

Instituição Ligada ao Governo Estadual: CAMARA SETORIAL DO CAFÉ - SP

Instituição Ligada a Comercialização: Cecafe - Conselho dos Exportadores de Café do Brasil

Instituição Ligada a Comercialização: ACIF – Associação do Comércio e Indústria de Franca

Instituição Ligada a Comercialização: Mogiana Assessoria

Instituição Ligada a Comercialização: Cooperfran – Cafeteira e Armazéns Gerais

Instituição Ligada aos Municípios: Prefeitura Municipal de Cristais Paulista

Instituição Ligada aos Municípios: Prefeitura Municipal de Franca

Instituição Ligada aos Municípios: Prefeitura Municipal de Ibiraci

Instituição Ligada aos Municípios: Prefeitura Municipal de Ribeirão Corrente

Art. 10º - Referido Conselho Regulador terá como suas atribuições:

- a) Criar o Caderno de Especificações Técnicas da Indicação Geográfica do café da Alta Mogiana;
- b) Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela Indicação de Procedência ALTA MOGIANA, nos termos definidos neste Caderno de Especificações Técnicas;
- c) Zelar pelo prestígio da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA no mercado nacional e internacional e a adotar as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da Indicação de Procedência;
- d) Auditar e elaboração e atualização dos registros cadastrais definidos no caderno de especificações técnicas, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no CET da Indicação Geográfica do café da Alta Mogiana.
- e) Propor medidas para regular a produção com a concessão de selos da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA de forma harmônica com a demanda do mercado;
- f) Auditar a fiscalização da emissão dos certificados de origem dos produtos amparados pela Indicação de Procedência ALTA MOGIANA, bem como o selo de controle, que serão emitidos pela AMSC.
- g) Elaborar e publicar o relatório anual de atividade;
- h) Propor melhorias ao CET;

i) Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA;

j) Fiscalizar o controle do uso corrente das normas de rotulagem estabelecidas para a Indicação de Procedência ALTA MOGIANA, conforme definido no CET;

k) Fiscalizar o funcionamento de uma comissão de degustação dos produtos da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA;

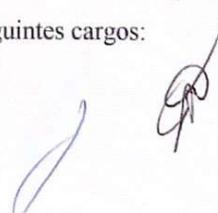
Art. 11º - A gestão do selo de Indicação Geográfica caberá a AMSC que se submeterá à fiscalização do Conselho Regulador. Caberá à AMSC oferecer quanto aos meios de produção e qualidade do produto final:

- a) Certificação da propriedade por auditor credenciado, quando necessário.
- b) Cadastramento dos Produtores de café da Alta Mogiana.
- c) Emissão, distribuição e controle do selo de Procedência aos cafés que apresentem qualidade.
- d) Fiscalização quanto ao bom uso do selo.
- e) Credenciar profissionais especialistas na prova de café.
- f) Credenciar as unidades armazenadoras do café verde quanto à estrutura e condições de armazenamento.

Art. 12º - Dos Registros:

Caberá ao Conselho Regulador fiscalizar o registro dos produtores para emissão dos selos, garantindo que os mesmos estejam em conformidade com o presente caderno de especificações técnicas.

Parágrafo primeiro: Para viabilizar os seus trabalhos de auditoria e fiscalização o conselho regulador se estruturará obedecendo ao preenchimento dos seguintes cargos:



- Presidente, Vice-presidente, Secretário, 1º Conselheiro, 2º Conselheiro, 3º Conselheiro e 4º Conselheiro, cujos critérios de eleição e mandato serão definidos pelo referido conselho.

Parágrafo segundo: Caberá ao conselho estabelecer a periodicidade dos encontros e as funções de cada cargo em legislação complementar.

Art. 13º - Dos Controles:

a) O Conselho Regulador deverá auditar convênio com órgão ou instituição capacitada para que sejam feitas as análises das propriedades organolépticas dos produtos finais, em um sistema de amostragem da safra, para identificar se o produto segue os padrões de qualidade normatizados pela tabela SCA (Specialty Coffee Association), na qual os cafés deverão atingir no mínimo **80** pontos e, assim, atestada a qualidade, emitir os selos da Indicação de Procedência aos produtores.

b) As unidades produtoras e armazenadoras deverão ser certificadas. O Conselho Regulador fiscalizará os laudos de certificação tanto das unidades produtoras como das armazenadoras.

c) O Conselho Regulador auditará os laudos de fiscalização do processo produtivo, desde o plantio e manejo, colheita, beneficiamento, estocagem, até a embalagem do produto final, e também os laudos da fiscalização dos resíduos;

d) O Conselho Regulador auditará o processo da coleta de amostras para análises químicas.

e) O Conselho Regulador auditará a emissão, distribuição e valor a ser cobrado para selos de Indicação de Procedência aos produtores que estiverem em conformidade aos critérios estabelecidos para sua utilização.



CAPÍTULO IV – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

Art. 14º - Direitos e Obrigações dos inscritos na Indicação de Procedência ALTA MOGIANA:

São Direitos:

- a) Fazer uso da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA para os cafês admitidos como produtos protegidos pela mesma;
- b) Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos;
- c) Acompanhar os procedimentos de admissão de novos produtores.

São Obrigações:

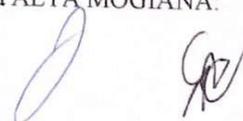
- a) Zelar pela imagem da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA para café;
- b) Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.
- c) Manter a produção e a documentação à disposição do Conselho Regulador e dos auditores credenciados pela AMSC.

CAPÍTULO VI – DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 15º - São consideradas infrações:

- a) O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA e do presente Caderno de Especificações Técnicas, para cafês;
- b) O descumprimento dos princípios da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA para cafês;
- c) Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos na legislação vigente.

Art. 16º - Penalidade para as infrações à Indicação de Procedência ALTA MOGIANA:



- a) Advertência por escrito;
- b) Multa com valores em UFIR a serem estipulados pelo Conselho Regulador;
- c) Suspensão temporária como participante da Indicação de Procedência;
- d) Cancelamento efetivo do Cadastro de Produtores Participantes da Indicação de Procedência, ficando sujeito a uma nova análise da propriedade a ser realizada observando-se a carência mínima de dois anos.

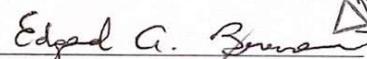
CAPÍTULO VII – DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 17º - Dos princípios da Indicação de Procedência ALTA MOGIANA:

- a) Para qualquer normativa não citada neste caderno de especificações técnicas, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e normativas do Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI.

Após a votação, sendo a proposta aprovada por unanimidade dos votos, a diretoria da AMSC ficou autorizada para registrar em cartório o presente **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ALTA MOGIANA**, que segue firmado pelos presentes, Diretores em exercício da AMSC.

Franca, 12 de agosto de 2022.


Edgard Alexandre Bressani
Diretor Presidente


Julio Aparecido da Silva Ferreira
Diretor Secretário

