



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA CAMPO DAS VERTENTES

Este Caderno de Especificações Técnicas refere-se a gestão e controle da **Indicação de procedência CAMPO DAS VERTENTES**, e tem por objetivo estabelecer normas e condições para a obtenção e uso do nome geográfico referente aos produtos: **grãos crus, beneficiados, torrados e torrados e moídos, desde que plantados, cultivados, colhidos, beneficiados e processados dentro da área geográfica delimitada. A torrefação, como etapa que não influi no café beneficiado e processado, com a garantia de origem e qualidade, poderá ocorrer fora da área delimitada.**

A adesão ao uso da indicação de procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos **produtores de café**, cuja produção seja originada de propriedades localizadas na região delimitada, que **cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.**

A adesão ao uso da indicação de procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelas **indústrias de café** que utilizarem esses cafés na elaboração de seus produtos e que cumpram na íntegra o presente **Caderno de Especificações Técnicas.**

O fiel cumprimento das normas e condições aqui estabelecidas será atribuição do Conselho Regulador, órgão interno da Associação Dos Cafeicultores Do Campo Das Vertentes.

CAPÍTULO I - DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

A delimitação da área geográfica é representada pelos 17 (dezessete) municípios que compõem a área de abrangência do **CAMPO DAS VERTENTES** ou seja: Bom Sucesso, Camacho, Campo Belo, Cana Verde, Candeias, Carmo da Mata, Conceição da Barra de Minas, Ibituruna, Nazareno, Oliveira, Perdões, Ritópolis, Santana do Jacaré, Santo Antônio do Amparo, São Francisco de Paula, São João Del Rei e São Tiago.

CAPÍTULO II - DA ESPÉCIE E BOTÂNICA

As variedades obrigatoriamente devem ser da espécie *Coffea arábica L.*, para concorrerem ao selo de controle da **IP CAMPO DAS VERTENTES.**

CAPÍTULO III - DOS SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Os Sistemas de Produção devem envolver Boas Práticas Agrícolas, abrangendo-se técnicas de produção que respeitem a atual legislação ambiental e social, prevendo-se a possibilidade de uso de sistemas de irrigação quando se fizerem necessários, aceitando-se métodos de colheita manual ou mecanizada, em função das características de cada propriedade.



Dos Processamentos Pós-Colheita

Ficam previstos os seguintes processamentos para fins de secagem dos frutos:

I. Processo Natural: secagem feita com os frutos com sua casca externa, após passagem opcional por lavador mecânico, em terreiros pavimentados ou suspensos. Sua finalização de secagem poderá ser feita em secadores mecânicos.

II. Processo Cereja Descascado: após passagem por lavador mecânico, os frutos sofrem a separação da casca externa, ficando apenas com a casca interna denominada "pergaminho", mantendo-se a mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa, seguindo para secagem em terreiros pavimentados ou suspensos. A finalização da secagem poderá ser feita em secadores mecânicos.

III. Processo Cereja Descascado Desmucilado: semelhante ao constante no item "b", porém com a retirada da mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa. Sua secagem é feita em terreiros pavimentados ou suspensos e a finalização poderá ser feita em secadores mecânicos.

IV. Processo Despulpado: após passagem por lavador mecânico e descascador mecânico, os frutos seguem para tanques com água para o processo de fermentação, onde permanecem de 12 a 36 horas, dependendo do caso. Terminada esta etapa, segue para secagem em terreiros pavimentados ou suspensos, sendo que a finalização poderá ser feita em secadores mecânicos.

V. Processo Fermentação controlada: Cafés a fermentar devem ser colhidos somente os maduros e colocados em recipientes próprios para fermentação. Depois de fermentado pode ser despulpado ou seco natural.

Para todos os processos acima descritos, o teor de água final dos grãos deve ficar entre 10,5 % (dez pontos percentuais e cinco décimos) e 11,5 % (onze pontos percentuais e cinco décimos).

CAPÍTULO IV - DA CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

Da Classificação do Café Quanto ao Aspecto Físico

Os cafés verdes devem apresentar aspecto bom e ou regular, nunca ruim ou péssimo, ou seja, livre de defeitos extrínsecos como pau, pedra e ou torrão ou qualquer substância estranha. Devem ser livres de odores ruins e ou de substâncias estranhas ao café. E principalmente, devem estar livres de defeitos capitais como Preto, Verde e Ardido (PVA).

Da Classificação do Café Quanto à Qualidade da Bebida

Os cafés deverão ser submetidos à avaliação organoléptica da bebida, por degustadores cadastrados pelo Conselho Regulador, devendo apresentar, no mínimo, classificação de 80 (oitenta) pontos na metodologia SCA (Specialty Coffee Association), isto é, sem adstringência, sem sabores e aromas estranhos, gosto de madeira e safra remanescente.

CAPÍTULO V - DA AVALIAÇÃO DO PRODUTO



Das amostras

As amostras somente serão encaminhadas à avaliação da Comissão de Degustação após terem laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação à classificação física.

A avaliação sensorial será realizada por, no mínimo, 01 (um) degustador cadastrado pelo Conselho Regulador. As normas de operacionalização serão estabelecidas por normas internas do Conselho Regulador.

Aprovado o produto será emitido laudo de aprovação com validade máxima de 3 (três) meses.

CAPÍTULO VI - DO USO DO NOME GEOGRÁFICO

Para obter autorização de uso do nome geográfico da **IP CAMPO DAS VERTENTES** é necessário que os seguintes requisitos sejam atendidos:

- I. propriedade esteja inserida na área demarcada;
- II. Os lotes de café deverão estar devidamente preparados para depósito;
- III. Em armazém credenciado pelo Conselho Regulador;
 - a) O armazém deverá estar em condições operacionais normais, inclusive nos aspectos administrativos e fiscais
 - b) O armazém deverá possuir sistema de rastreabilidade física dos lotes de café armazenados;
- IV. Das condições dos lotes do café:
- V. Estar devidamente preparado;
- VI. Que o lote deve ter sua identidade preservada, podendo dar acesso às informações como: propriedade onde foi produzido, processos agrônômicos, processo de secagem, número do lote cadastrado na ACAVE.
- VII. Qualidade mínima quanto a análise sensorial: obter 80 pontos ou acima, na metodologia SCA, por pelo menos 02 (dois) degustadores devidamente cadastrados pelo Conselho Regulador.

Considera-se café da **IP CAMPO DAS VERTENTES**, aquele que uma vez avaliados pela metodologia de avaliação sensorial da Associação de Café Especial (SCA), e que tenha obtido pontuação mínima de 80 pontos, fará jus ao uso do selo de controle.

CAPÍTULO VII - DA EMBALAGEM

O lote de café deverá estar beneficiado, armazenado e embalado em sacaria nova.

A partir de 85 pontos ou se solicitado pelo comprador, o café deverá estar acondicionado em embalagem de alta barreira, contendo 60 quilos ou outra embalagem aprovada pelo Conselho Regulador que signifique melhoria na preservação e visualização do produto, com identificação ou selo de controle da **IP CAMPO DAS VERTENTES**.

O selo de controle da **IP CAMPO DAS VERTENTES** para embalagem do produto será autorizado ou fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento da retribuição.

A retribuição será definida em Ata, ao qual o valor deverá cobrir as despesas



referente a gestão e controle e publicidade, observando os princípios da ponderação e da equidade.

A identificação ou o selo de controle deverá conter informações que seja possível a identificação do produtor, propriedade, lote ou safra, conforme norma interna do Conselho Regulador.

O selo de controle possuirá o seguinte logotipo em sua composição:



CAPÍTULO VIII - CAFÉ TORRADO EM GRÃO E OU TORRADO E MOÍDO

Café torrado em grão ou torrado e moído, cuja matéria prima seja comprovadamente originada da aquisição de cafés verdes com a **IP CAMPO DAS VERTENTES**, fará jus a utilização do selo de controle.

O comprador do lote de café verde com o selo de controle, desde que devidamente identificado, deverá requerer junto à ACAVE os selos de controle para o café em grão torrado e ou torrado e moído.

O torrefador que vier solicitar o uso do selo da **IP CAMPO DAS VERTENTES** permitirá que a qualquer momento membros do Conselho Regulador possam fiscalizá-la quanto aos lotes que o usarão.

O descumprimento por parte do torrefador constituirá infração e implicará nas penalidades.

CAPÍTULO IX - CONSELHO REGULADOR

A **IP CAMPO DAS VERTENTES** será regida por um Conselho Regulador, nos moldes do Estatuto da Associação Dos Cafeicultores Do Campo Das Vertentes.

O Conselho Regulador será constituído por 3 (três) membros eleitos pela Assembleia Geral, para um mandato de 3 (três) anos, sendo permitida reeleições.

Os membros do Conselho Regulador elegerão, entre eles, um Diretor e dois Vice-Diretores.

O Conselho Regulador reunir-se-á ordinariamente trimestralmente, e extraordinariamente, sempre que necessário, com a presença mínima de 50% (cinquenta por cento), mediante convocação prévia do Diretor.

As deliberações do Conselho serão adotadas por maioria dos membros presentes, sendo necessária, para a aprovação, a presença de mais da metade dos membros. Em caso de empate, o voto do Diretor será privilegiado.

O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais:

- I. Registro de inscrição das propriedades produtoras de café; e
- II. Registro do produto credenciado para uso do selo de controle.

CAPÍTULO X - DO CONTROLE



Será objeto de controle o processo de produção, o produto e os produtores. O Conselho Regulador estabelecerá controles relativos às operações de produção, no sentido de assegurar a origem dos produtos da **IP CAMPO DAS VERTENTES**.

Os controles serão feitos considerando os seguintes pontos:

- I. Boas Práticas Agronômicas;
- II. Verificação das informações das fichas de inscrição dos produtores,
- III. Visitas das propriedades para verificação das informações prestadas;
- IV. Laudos de avaliação física e sensorial; e
- V. Autorizações e uso dos selos de controles.

Os instrumentos e a operacionalização dos controles da produção e do produto serão definidos em normas internas do Conselho Regulador.

CAPÍTULO XI - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES

São Direitos:

- I. Fazer uso da **IP CAMPO DAS VERTENTES**;
- II. Participar de todos os eventos e promoções do programa; e
- III. Usufruir dos benefícios resultantes das atividades do programa.

São Deveres:

- I. Zelar pela imagem da **IP CAMPO DAS VERTENTES**;
- II. Prestar as informações previstas neste Regulamento; e
- III. Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

CAPÍTULO XII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Das Infrações:

- I. Ausência de informações;
- II. Obstrução a fiscalização;
- III. Falsas declarações e situações de fraudes; e
- IV. Aproveitamento ou uso indevido da **IP CAMPO DAS VERTENTES**

Das Penalidades:

- I. Advertência por escrito;
- II. Multa;
- III. Suspensão temporária do direito de concorrer a Indicação de procedência; e
- IV. Cassação e cancelamento do registro da **IP CAMPO DAS VERTENTES**

Serão considerados descumprimentos mediante a ocorrência de reclamação, parecer contrário de auditorias realizadas, prazo de correção não atendido e fraude as normas aqui dispostas e a legislação em vigor.

A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas às normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o plantio a embalagem do produto.

A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas às normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer



etapa do processo de produção. A multa será estipulada em UFIR pelo Conselho Regulador, com aprovação em Assembleia e registrado em Ata própria.

A pena de suspensão temporária de um ano, do direito de concorrer a designação da IP CAMPO DAS VERTENTES, dar-se-á quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições deste Caderno. Havendo reincidência será de dois anos a pena de suspensão.

A pena de cassação e cancelamento do registro da designação IP CAMPO DAS VERTENTES ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto, do certificado ou do selo de controle.

A reintegração, para concorrer ao uso, somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

O processo administrativo referente a infrações será definido através de resolução interna do Conselho Regulador, respeitando o direito de ampla defesa.

O uso da designação da IP CAMPO DAS VERTENTES fora das normas deste Caderno, e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

CAPÍTULO XIII - DISPOSIÇÕES FINAIS

Aplicam-se as normas deste Caderno na observância e sem prejuízo das demais legislações em vigor. Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelo INPI, MAPA e outras pertinentes.

Os casos omissos e eventuais interpretações deste Caderno serão resolvidos preliminarmente pelo Conselho Regulador até que a Assembleia Geral decida em caráter final.

O presente Caderno de Especificações Técnicas entrará em vigor após a sua averbação pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

GABRIEL LAMOUNIER VICIARI - Janaina

Janaina das Graças Reis Substituta

PROTÓCOLO: 19767 | REGISTRO: 6092 - AV 32
 Livro A24 | FOLHA: 245/250 | DATA: 16/06/2025
 Cotação: Emol: R\$ 275,53 - TFJ: R\$ 91,32 - Recomp: R\$ 20,72 - FIC: R\$ 0,00 - Desp: R\$ 0,00
 ISS: R\$ 13,75
 Valor Final: R\$ 401,32 - Códigos: 6101-0(1), 6601-9(1), 6701-7(1), 8101-8(6)

Janaina das Graças Reis - Substituta

PODER JUDICIÁRIO - TJMG - CORREGEDORIA-GERAL DE JUSTIÇA
 CARTÓRIO DE REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS E CIVIL DAS PESSOAS
 JURÍDICAS DE BOM SUCESSO - MG
 SELO DE CONSULTA: GCA15720
 CÓDIGO DE SEGURANÇA: 0897.2078.7750.9827
 Quantidade de atos praticados: 9
 Ato(s) praticado(s) por: Débora Espada da Silva - Oficial
 Emol.: R\$ 296,25 - TFJ: R\$ 91,32
 Valor Final: R\$ 387,57 - ISS: R\$ 13,75
 Consulte a validade deste Selo no site: <https://selos.tjmg.jus.br>




Janaina

