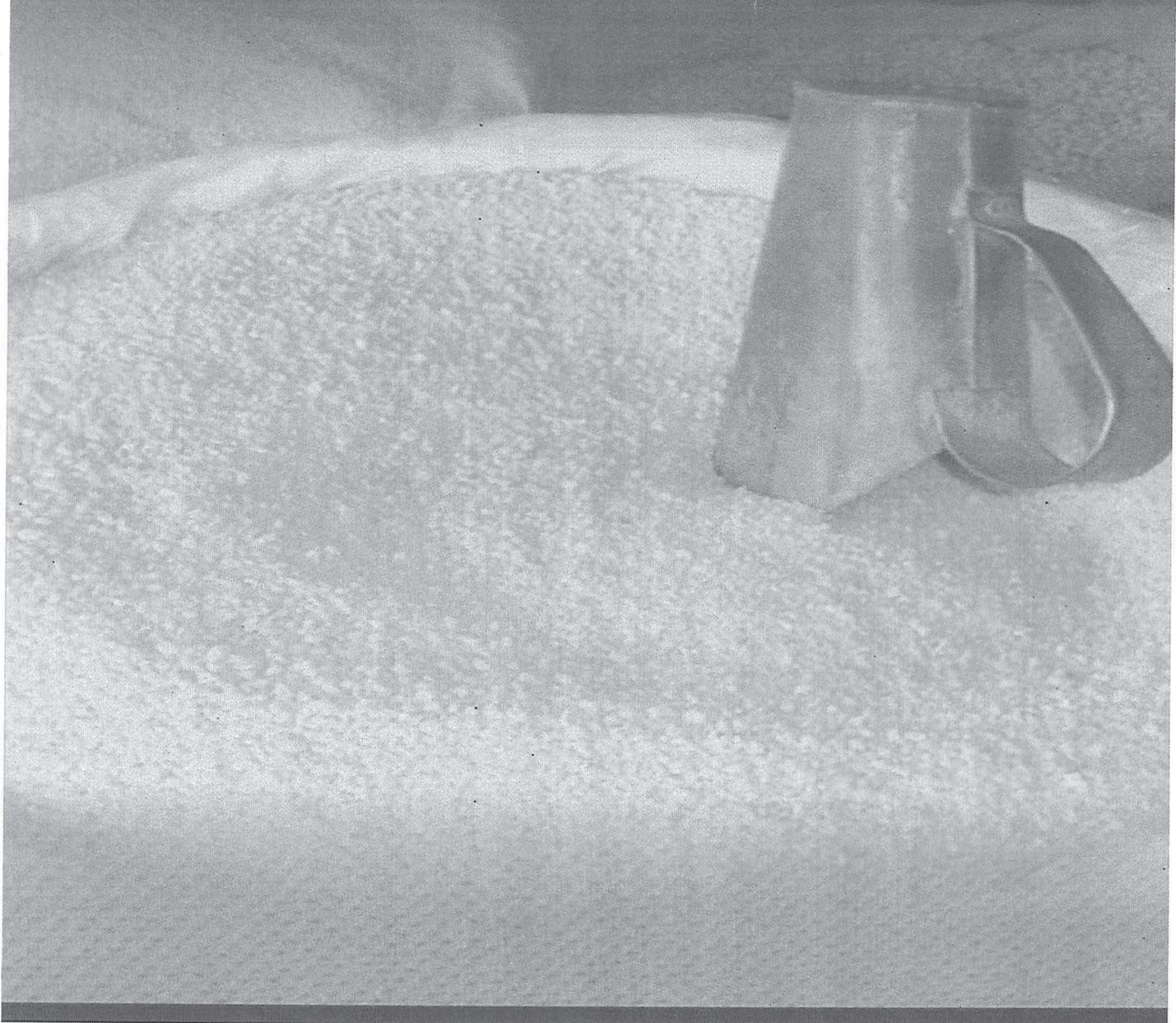


Propriedade Industrial - DICI/CI/RI/CO/ND
Fis. 724
Rub.: 4



CENTRAL JURUÁ



Indicação de Procedência (IP)

Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul

Documento elaborado pela CENTRAL DAS COOPERATIVAS DOS PRODUTORES FAMILIARES DA REGIONAL DO VALE DO JURUÁ-CENTRAL JURUÁ, contendo normas e condições para a padronização da produção da farinha de mandioca, com fins de obtenção da Indicação de Procedência junto ao INPI.

Cruzeiro do Sul – Acre

Sumário

Sumário Executivo.....	4
01 - APRESENTAÇÃO DO REGULAMENTO DE USO	5
02 - OPERACIONALIZAÇÃO DO REGULAMENTO DE USO	5
03 - REGULAMENTO DE USO.....	6
CAPITULO I – Da Produção	6
CAPITULO II – Da Elaboração e Apresentação do Produto.....	8
CAPITULO III – Do Conselho Regulador	10
CAPITULO IV – Dos direitos e Obrigações	10
CAPITULO V – Das Infrações, Penalidades e Procedimentos	11
CAPÍTULO VI - Do Sistema de controle de produção/ garantia de qualidade e rastreabilidade	11
CAPÍTULO VII – Das Disposições Gerais	14

Sumário Executivo

O solicitante identificado como CENTRAL DAS COOPERATIVAS DOS PRODUTORES FAMILIARES DO VALE DO JURUÁ – CENTRAL JURUÁ visa o registro de Indicação Geográfica, modalidade Indicação de Procedência (IP) da **Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul** de acordo com a Lei do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) que regula os direitos e as obrigações relativos à propriedade industrial (Lei número 9279, de 14/05/1996) e segundo a instrução normativa nº 25/2013. O presente documento identificado como **Regulamento de Uso** contém as informações demandadas para este processo de Indicação de Procedência, descrevendo as normas e condições específicas para a padronização da produção da farinha de mandioca desta área geográfica.

01 - APRESENTAÇÃO DO REGULAMENTO DE USO

Este regulamento de uso é um documento instituído pelo Conselho Regulador da Central Juruá com a função de regulamentar as normas e condições específicas para a produção da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul, visando garantir sua Indicação de Procedência.

O desenvolvimento deste foi coordenado por associados designados pela Central Juruá em parceria com técnicos do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE/AC), pesquisadores da Embrapa Acre, extensionistas da EMATER e Secretaria de Extensão Agroflorestal e Produção Familiar (Seaprof), técnicos da Superintendência Federal de Agricultura no Acre (SFA-AC/MAPA), sendo apresentado e validado pelos produtores associados e, finalmente, homologado em 2015 pela Central Juruá.

O Regulamento de Uso é estruturado em 7 capítulos e 18 artigos, os quais definem dentre outros a área geográfica delimitada da Indicação de Procedência, as cultivares permitidas, as formas de apresentação do produto, os padrões de qualidade, as avaliações e a gestão via Conselho Regulador, que devem ser cumpridos para que a Central Juruá venha a permitir o uso do Selo de indicação de Procedência.

É aplicável à produção de farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul na área geográfica composta pelos municípios que compõem a Regional Juruá: Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima, Rodrigues Alves, Porto Walter e Marechal Thaumaturgo.

02 - OPERACIONALIZAÇÃO DO REGULAMENTO DE USO

O Regulamento de Uso da I.P. Cruzeiro do Sul é operacionalizado pelo Conselho Regulador, ao qual compete garantir o controle, manutenção, monitoramento e execução, observando as normas da produção da farinha de mandioca, tendo como atribuições e competências específicas:

- Elaborar e instituir o regulamento de uso da Indicação Geográfica da I.P. Cruzeiro do Sul;
- Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul amparada pela I.P. Cruzeiro do Sul, nos termos definidos no regulamento;
- Zelar pelo prestígio da Indicação Geográfica da Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul no mercado orientando a adoção de medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da IG;
- Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais definidos no regulamento, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no regulamento próprio;
- Propor medidas para regular a produção da I.P. Cruzeiro do Sul de forma harmônica com a demanda do mercado;
- Emitir os certificados de conformidade dos produtos amparados pela IG, bem como o selo de controle;
- Elaborar relatório anual de atividade;

- Propor melhorias ao regulamento;
- Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da I.P. Cruzeiro do Sul;
- Controlar o uso corrente das normas de rotulagem estabelecidas para a IG, conforme definido no regulamento;
- Elaborar, aprovar e implantar normas internas do próprio Conselho Regulador para operacionalização de atribuições estabelecidas no regulamento;
- Instituir uma comissão permanente ou comissão temporária para tratar de temas específicos de interesse da IG;
- Implantar as medidas de autocontrole, visando ao cumprimento do Regulamento da IG.

03 - REGULAMENTO DE USO

Regulamento de Uso do Nome Geográfico da Indicação de Procedência Cruzeiro do Sul

Conforme o capítulo XI do Estatuto Social da Central das Cooperativas dos Produtores e Familiares do Vale do Juruá – Central Juruá, o Conselho Regulador da Indicação Geográfica é um Órgão Social da Entidade.

O Conselho Regulador, visando o enquadramento da Indicação de Procedência Cruzeiro do Sul (I.P. Cruzeiro do Sul), segundo a Lei nº. 9.279 de 14 de maio de 1996 – Art. 177 institui o presente Regulamento:

CAPITULO I – Da Produção

Art. 1º - Delimitação da área de produção

A área geográfica delimitada para a Indicação Geográfica da Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul é coincidente com a área da Regional Juruá (Figura 1), uma vez que os primeiros indícios de reconhecimento da reputação da farinha de mandioca desta região datam de um período em que a área que atualmente é abrangida pelos municípios da Regional Juruá era neste período denominada Cruzeiro do Sul. Com a promulgação da Constituição Estadual do Acre, em 1º de março de 1963, foi prevista a criação de diversos novos municípios. Entretanto, a falta de delimitação territorial destes fez com que eles só fossem efetivamente instalados em 1976, quando passaram a desfrutar de administração municipal autônoma (Mâncio Lima, Assis Brasil, Manuel Urbano, Plácido de Castro).

A partir deste período, toda a região anteriormente conhecida como Município de Cruzeiro do Sul (mapa nº 01 - Território Federal do Acre), foi subdividida com a criação do Município de Mâncio Lima (mapa nº 02 - Estado do Acre). A área delimitada está localizada na região oeste do Estado do Acre, abrangendo os municípios de Mâncio Lima, Rodrigues Alves, Cruzeiro do Sul, Porto Walter e Marechal Thaumaturgo. Encontra-se inteiramente compreendida no fuso 18, possuindo o perímetro descrito a seguir. "Do primeiro ponto de coordenadas aproximadas 73° 59' 25.62" W e 7° 32' 9.46" S que é o

ponto da extremidade oeste da região limitada pelos municípios descritos acima, seguindo pela linha da divisa ao sul, tendo a esquerda o município de Mâncio Lima e abaixo os municípios de Rodrigues Alves, Cruzeiro do Sul, Porto Walter e Marechal Thaumaturgo, até o segundo ponto na extremidade sul do município de Marechal Thaumaturgo, com coordenadas 72° 20' 25.69" W e 9° 30' 31.21" S fazendo divisa com o município de Porto Walter, Tarauacá e Jordão, seguindo o rumo ao norte pela divisa dos municípios citados, tendo a esquerda o município de Cruzeiro do Sul e Porto Walter até o terceiro ponto de coordenadas 71° 56' 43.83" W e 7° 37' 37.33" S na divisa dos municípios de Cruzeiro do Sul e Tarauacá; segue a partir daí rumo oeste pela linha que limita os estados do Acre e do Amazonas até o quarto ponto com coordenadas 73° 47' 40.58" W e 7° 7' 1.11" S na divisa da fronteira internacional com o Peru e estadual com o Amazonas, prosseguindo rumo sudoeste até atingir o primeiro ponto, onde iniciou-se a descrição deste. Finalizando com uma área total do perímetro de aproximadamente 1.042 km².

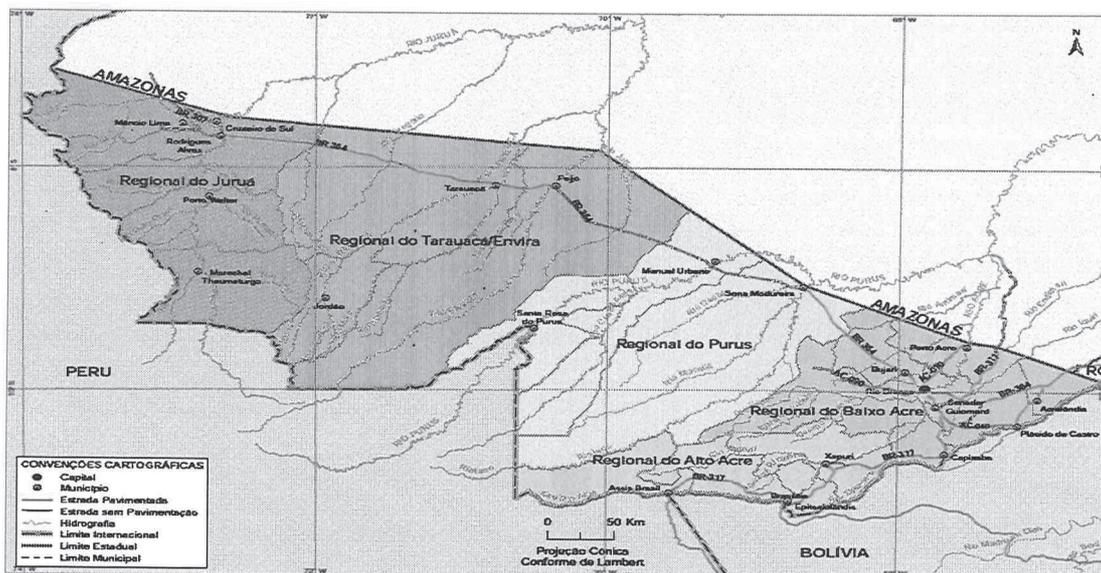


Figura 1 –Mapa político-administrativo do estado do Acre.

Art. 2º - Cultivares autorizadas

- a. São autorizadas para a I.P. Cruzeiro do Sul, as cultivares locais: Branquinha, Caboquinha, Mansa-e-Brava, Cumaru, Curimêm, Chico Anjo e Mulatinha;
- b. Preferencialmente não se deve produzir farinha com a cultivar local “Amarelinha/Rasgadinha” por originar uma farinha clara, a “Milagrosa”, que é muito brava (teor elevado de ácido cianídrico) e a “Invocada” por produzir uma farinha “leve” (com baixo teor de amido);

Art. 3º - Da área de produção e colheita

- a. O sistema de produção deverá estar de acordo com as técnicas de plantio tradicional da região, adotando práticas mitigadoras de impactos ambientais.
- b. Fica observado aos produtores colher as raízes com ponto de colheita adequado, dependendo das cultivares locais utilizadas. Preferencialmente, as cultivares locais "Caboquinha" e "Mulatinha", devem ser colhidas após 12 (doze) meses; as cultivares locais "Chico Anjo" e "Curimêm" a partir dos 8 (oito) meses; a cultivar local "Cumaru" com mais de 18 (dezoito) meses; a "Mansa-e-Brava" com mais de 10 (dez) meses.
- c. O tempo entre a colheita e o descascamento deverá ser o menor possível para evitar o escurecimento das raízes. As raízes, após a colheita não devem ser expostas ao sol, sob pena de que o descascamento se tornará mais difícil.

Parágrafo único: Não se deve colher em períodos muito diferentes destes que estão sendo informados, uma vez que poderá ocorrer perda de qualidade das raízes e, por conseguinte, interferir na qualidade da farinha, que poderá se apresentar como uma farinha "leve" ou fibrosa.

Art. 4º - Da área de produção autorizada

A área de produção da mandioca destinada à fabricação da farinha da I.P. Cruzeiro do Sul é aquela compreendida pela área geográfica delimitada, conforme definida no art. 1º.

CAPITULO II – Da Elaboração e Apresentação do Produto

Art. 5º - Do produto – Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul

- a. O produto da I.P. Cruzeiro do Sul será exclusivamente produzido de forma artesanal a partir das cultivares locais, Branquinha, Caboquinha, Mansa-e-Brava, Curimêm, Cumaru e Chico Anjo conforme especificados no Art. 2º.
- b. O produto da I.P. Cruzeiro do Sul deverá ser processado com um mínimo de 95% de mandiocas produzidas na área geográfica delimitada conforme art. 1º;
- c. É protegido pela I.P. Cruzeiro do Sul (descrição do produto);
- d. Em caráter complementar, o Conselho Regulador da I.P. Cruzeiro do Sul poderá autorizar a inclusão de aditivos permitidos além do especificado no item "c" deste artigo, desde que elaborados exclusivamente das cultivares locais listadas no item "a" deste artigo;
- e. O processo de fabricação deverá ser padronizado conforme as boas práticas de fabricação. Para isso, a Central Juruá e parceiros poderá solicitar às instituições como Embrapa, Sebrae, Seaprof e UFAC treinamentos específicos em Boas Práticas de Fabricação de farinha de mandioca, qualidade da água, gestão ambiental, controle de resíduos no entorno das casas de farinha, entre outros.

Art. 6º - Padrões de identidade e Qualidade do produto

As farinhas de mandioca da I.P. Cruzeiro do Sul possuem características e qualidades devidas, principalmente pelo modo de fazer artesanal, incluídos os fatores humanos e cultivares locais para produção de farinha. Este saber fazer materializa-se neste Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Cruzeiro do Sul, o qual direciona a produção e inserção no mercado de produtos originais, sendo um compromisso dos produtores representados pela Central Juruá para com os consumidores. A Central Juruá será a responsável pela governança deste, bem como pela proteção da propriedade industrial conferida pela Indicação de Procedência da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul.

O processo de fabricação, a apresentação dos diferentes tipos e as características físicas, físico-químicas e granulométricas da farinha de mandioca regidas pela I. P. Cruzeiro do Sul serão observadas como consta explicitado na IN 52 de 07.11.2011 (Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca).

A partir de 2005 projetos de pesquisa e desenvolvimento deram suporte à concretização da indicação geográfica envolvendo em sua execução, além da Central Juruá, a Embrapa Acre, o Sebrae Acre, a Seaprof, Sedens e SFA-AC/MAPA e compartilharam recursos, esforços de pesquisa, gestão e sensibilização que coadunaram com o pedido de depósito junto ao INPI.

Art. 7º - Das formas de apresentação do produto

A forma de apresentação para comercialização deve ser em embalagens que permitam a conservação adequada e a qualidade da farinha de mandioca.

- a. O produto poderá ser embalado em sacos de 50 quilos para transporte até a agroindústria para empacotamento;
- b. Os sacos ideais para embalar são sacos plásticos transparentes e sacos de fibras, contribuindo para conservação da farinha;
- c. Após empacotados os produtos serão embalados em sacos de 1 (um) quilo, podendo ser comercializados em outros tamanhos de acordo com eventuais demandas desde que aprovados pela Central Juruá bem como pelo Conselho Regulador. O empacotamento deverá ser realizado totalmente nas instalações da Central Juruá, sediada no Município de Cruzeiro do Sul.

Art. 8º - Da rotulagem

O produto da I.P. Cruzeiro do Sul terá identificação através de um selo no rótulo principal especificando a Identificação do nome geográfico, seguido da expressão Indicação de Procedência;

- a. Selo de Controle – possibilitará a rastreabilidade de cada lote da farinha produzida, por associação/cooperativa, com direito a Indicação de Procedência; será fornecido aos associados pelo Conselho Regulador mediante pagamento de um valor a ser definido pela Central Juruá.

- b. O referido selo de controle padronizado para I.P. Cruzeiro do Sul conterá a seguinte descrição: "Cruzeiro do Sul, Indicação de Procedência, seguido do número de controle".

Paragrafo Único: Os produtos não protegidos pela I.P. Cruzeiro do Sul não poderão utilizar as identificações especificadas no item "b" deste Artigo.

CAPITULO III – Do Conselho Regulador

Art. 9º - Regimento

A I.P. Cruzeiro do Sul será regida por um Conselho Regulador ao qual compete garantir o controle, manutenção, monitoramento e execução, observando as normas de padronização da produção da farinha de mandioca.

Art. 10º - Dos Registros

O Conselho Regulador manterá atualizado o registro cadastral relativo a:

- a. Produtores, associações e cooperativas da I.P. Cruzeiro do Sul;
- b. Registro dos produtores para emissão dos certificados e selos, desde que os mesmos estejam em conformidade com o presente regulamento.

Paragrafo Único: Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de Norma Interna do Conselho Regulador.

Art. 11º - Dos Controles:

- a. O Conselho Regulador deverá propor/elaborar um instrumento para que sejam feitas as análises dos produtos finais, visando identificar se o produto segue os padrões de qualidade normalizados por este regulamento e, assim, emitir o certificado e selos da IP aos produtores;
- b. O Conselho Regulador efetuará a coleta de amostras para análises químicas;

Paragrafo Único: Os instrumentos e a operacionalização dos controles serão definidos através de Norma Interna do Conselho Regulador.

CAPITULO IV – Dos direitos e Obrigações

Art. 12º - Direitos e Obrigações dos inscritos na I.P. Cruzeiro do Sul

- a. Fazer uso da I.P. Cruzeiro do Sul;
- b. Zelar pela imagem da I.P. Cruzeiro do Sul;
- c. Adotar as medidas normativas estipuladas por este regulamento;

Art. 17º - Procedimentos para qualificação das casas de farinha

Ação 01 – Pré-qualificação da casa de farinha: O produtor responsável deverá sinalizar interesse junto à associação/cooperativa para participar do processo de qualificação para o uso do selo da I.P. Cruzeiro do Sul, devendo entregar a lista de documentos comprovantes da sua qualificação, tais como:

- (i) Declaração de aptidão ao Pronaf DAP;
- (ii) Carta preenchida pelo produtor, sinalizando o interesse de participar do processo de qualificação e que está ciente das regras apresentadas pela Central Juruá;

Ação 02 – Da Qualificação: O produtor responsável deverá obrigatoriamente passar pelos seguintes processos, os quais deverão ser comprovados através de registros formais:

Processo 01

Treinamento padrão sobre os conceitos da Indicação de Procedência ministrado pelo Conselho Regulador;

Documento de controle do processo 1: cópia de atestado de participação no treinamento;

Verificação: O Conselho Regulador solicitará a atualização destes documentos de controle anualmente, ou quando houver necessidade de revisão do processo.

Ação corretiva: O Conselho Regulador poderá solicitar a renovação do treinamento;

Processo 02

Treinamento padrão sobre boas práticas de fabricação da Farinha de mandioca;

Documento de controle do processo 2: cópia de atestado de participação no treinamento;

Verificação: O Conselho Regulador solicitará a atualização destes documentos de controle anualmente, ou quando houver necessidade de revisão do processo.

Ação corretiva: O Conselho Regulador poderá solicitar a renovação do treinamento;

Processo 03

Avaliação do processo de produção pelo Conselho Regulador: que diagnosticará as condições da infraestrutura de produção, segurança alimentar e verificará registros necessários de acordo com a legislação sanitária vigente.

Verificação: o Conselho Regulador solicitará a atualização destes documentos de controle anualmente, ou quando houver necessidade de revisão do processo.

Frequência: A frequência da avaliação será definida pelo Conselho Regulador, mantendo no mínimo visitas semestrais às empresas, ou com maior frequência, caso seja julgado necessário.

Ação corretiva: se houver incidência de problemas de qualidade ou de aplicação do sistema de rastreabilidade, o Conselho Regulador poderá solicitar nova visita para avaliação do processo de produção;

Processo 04

Avaliação do produto: será realizada pelo Conselho Regulador. O produtor detentor da utilização do selo da IP deverá fornecer sem ônus, as amostras solicitadas pelo Conselho Regulador, sempre que solicitadas formalmente através de comunicação escrita.

Frequência: Para a primeira aquisição de selos de indicação de procedência, o pedido deverá vir acompanhado com o laudo de **análises microbiológicas e físico-químicas de acordo com este regulamento**, depois deste ser concedido, a frequência passa ser anual, salvo quando houver alguma não conformidade verificada pelo Conselho Regulador.

Premissa: O produto somente será avaliado por este processo, quando for aprovado no procedimento 2 e 3.

Amostragem: as amostras requerentes ao selo devem ser suficientes para a realização das análises e coletados aleatoriamente pelo Conselho Regulador.

Programação da coleta: o produtor via associação/cooperativa deverá comunicar o Conselho Regulador com antecedência mínima de 48 horas para coleta das amostras.

Verificação: Estas amostras serão avaliadas pelo Conselho Regulador quanto à cor, aparência e textura e poderão ser encaminhadas para análise laboratorial, que seja comprobatória da qualidade físico-química e microbiológica;

Ação corretiva: se houver incidência de problemas de qualidade ou de aplicação do sistema de rastreabilidade, o Conselho Regulador poderá solicitar nova visita para avaliação do processo de produção.

Processo 05

Realização do sistema de autocontrole: deverá ser realizado por parte da Central Juruá. Esta necessitará realizar registros comprobatórios da rastreabilidade da produção e estes registros deverão ser mantidos na Central por no mínimo 5 (cinco) anos para fins de auditoria do Conselho Regulador. Obrigatoriamente, todas as informações pertinentes às matérias-primas, processo de produção até o posicionamento no mercado devem ser registradas através de planilhas.

Verificação: o Conselho Regulador solicitará a atualização destes documentos de controle anualmente, ou quando houver necessidade de revisão do processo.

Premissa: a casa de farinha deverá manter seus registros de produção sempre atualizados, caso deseje ser auditada para a liberação do uso do selo.

Frequência: A frequência da avaliação será definida pelo Conselho Regulador, mantendo no mínimo visitas semestrais às unidades produtoras de farinha de mandioca, ou com maior frequência, caso seja julgado necessário.

Rastreabilidade: o Conselho Regulador poderá solicitar nova visita para avaliação do cumprimento do plano de ação.

CAPÍTULO VII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 18º - Dos princípios da IP Cruzeiro do Sul

- a) Para qualquer normativa não citada neste regulamento, 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.

Germano da Silva Gomes

Germano da Silva Gomes

Presidente do Conselho Deliberativo

Centra Juruá