



ACAL

Associação dos Cacaucultores de Linhares

CNPJ 042.666.48/0001-65

ATA da ASSEMBLÉIA GERAL do dia 01 de setembro de 2011

No primeiro dia do mês de setembro de 2011, às 16:00, na sala de reuniões da Gerência Regional da CEPLAC, localizada a Rua Augusto Pestana, nº 1122, centro, Linhares-ES, iniciou-se em segunda e última convocação, com a presença de 23 associados, a Assembléia Geral para a aprovação das alterações no nome da IP e no regulamento para a produção de cacau, propostas pela diretoria, visando o processo da Indicação Geográfica de Procedência do Cacau, ficando aprovadas as alterações, conforme segue: 1- ficou definido que o nome para esta Indicação de Procedência será "Linhares", ao invés de "Floresta do Rio Doce", conforme havia sido aprovado anteriormente; 2- ficou aprovada a representação gráfica sugerida para a IP Linhares, que será estampada na sacaria das amêndoas comercializadas com a referida IP; 3- o regulamento para esta Indicação de Procedência ficou assim definido:

REGULAMENTO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PROCEDÊNCIA DO CACAU DE LINHARES

Visando o enquadramento pelo qual se regerá a Indicação Geográfica Linhares para o Cacau, conforme artigo 2º, alíneas a, c, e, g, do estatuto da Associação dos Cacaucultores de Linhares-ACAL, institui-se o presente regulamento, conforme segue:

CAPÍTULO I – DA PRODUÇÃO

Art. 1º - Delimitação da Área de Produção

A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência "Linhares", para o Cacau, está integralmente localizada no município de Linhares e possui os limites e confrontações que se descreve. Tomando por base o sistema de coordenadas UTM e o datum horizontal SAD 69, consistente com a carta do Brasil produzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, a área está inteiramente compreendida no fuso 24 K e possui o seguinte perímetro: partindo do ponto 1, de coordenadas aproximadas N 7.825.873,49 e E 412.485,58, no

[Handwritten signatures and marks at the bottom of the page, including a large signature on the left and several others on the right.]

encontro do Rio Doce com o Oceano Atlântico, lado próximo a Vila de Regência, segue-se rumo norte com 4.776 metros e rumo noroeste com 22.630 metros, seguindo a sinuosidade das matas da cacau na margem montante do Rio Doce até atingir o ponto 2, de coordenadas aproximadas N 7.845.435,53 e E 394.239,33, daí segue-se rumo sudeste com 13.850 metros, envolvendo a região de Jataipeba e Palhal até atingir o ponto 3, de coordenadas aproximadas N 7.832.518,64 e E 399.239,16, segue-se rumo oeste com 3.624 metros cruzando a ES 440 até atingir o ponto 4, de coordenadas aproximadas N 7.831.693,22 e E 395.699,14, segue-se rumo noroeste com 18.978 metros, envolvendo a região de Jataipeba, Palhal e o bairro de Bebedouro, do município de Linhares, até atingir o ponto 5, de coordenadas aproximadas N 7.844.222,75 e E 381.443,19, daí segue-se rumo sudoeste com 26.180 metros, margeando as matas e montanhas do Rio Doce até próximo a divisa com o município de Colatina e atingir o ponto 6, de coordenadas aproximadas N 7.835.985,72 e E 356.592,76, segue-se com rumo norte com 4.605 metros, cruza o Rio Doce e atinge o ponto 7, de coordenadas aproximadas N 7.840.591,34 e E 356.643,13, segue-se rumo nordeste com 29.678 metros margeando as matas e jusante ao Rio Doce, até o vale do Rio Pequeno, atingindo o ponto 8, de coordenadas aproximadas N 7.853.762,49 e E 383.238,69, segue-se rumo sudeste com 7.600 metros até o encontro do Rio Pequeno com o Rio Doce no ponto 9, de coordenadas aproximadas N 7.850.555,12 e E 390.058,24, daí segue-se rumo nordeste com 22.250 metros entre a cidade de Linhares e o Rio Doce até próximo a região de Barro Novo e atingir o ponto 10, de coordenadas aproximadas N 7.861.108,08 e E 409.599,16, daí segue-se rumo sudeste com 25.300 metros, passando pela região da lagoa do Zacarias, até o ponto 11, de coordenadas aproximadas N 7.837.465,95 e E 418.554,95, próximo ao Oceano Atlântico, a vila de Povoação e Rio Monsarás, daí segue-se rumo sul, margeando o Oceano Atlântico, com 13.100 metros até o ponto 1 de início da descrição, encerrando uma área de aproximadamente 760,638 quilômetros quadrados.

Art. 2º - Variedades

Todas as variedades poderão ser utilizadas na produção do cacau "Linhares".

Art. 3º - Sistema de Produção

O sistema de produção deverá estar de acordo com as técnicas indicadas para a região, adotando práticas que combatam os possíveis impactos ambientais.

CAPÍTULO II – DO BENEFICIAMENTO

Art. 4º - O processo de beneficiamento do cacau engloba diversas fases desde a colheita até o armazenamento. O objetivo é oferecer para a comercialização amêndoas secas, com umidade máxima de oito por cento, livre de impurezas, com boa apresentação externa e com qualidade superior.

Cada uma das fases do processo é responsável pelo sucesso da etapa seguinte.

Art. 5º - Colheita

Handwritten signatures and notes on the page, including a large signature on the left margin and several smaller ones at the bottom and right side.

Uma colheita bem conduzida contribui para que haja boa fermentação. Deve-se colher somente os frutos maduros, que dispõem dos açúcares na quantidade necessária para proporcionar esta fermentação. Os frutos verdoengos e sobremaduros, além de não dispor desta condição, proporcionam uma perda em função da redução do peso final.

Durante a colheita evitar ferir a almofada floral, pois não há a recuperação da mesma, além do ferimento servir como porta de entrada de determinadas doenças. A melhor forma de se realizar a colheita é cortar os seus talos de cima para baixo e não empurrar o podão em direção ao tronco. Durante a colheita, colher não só os frutos maduros, mas também os frutos secos e atacados por doenças. Tem-se que tomar muito cuidado, pois os frutos não podem sofrer nenhum tipo de ferimento durante esta operação.

Art. 6º - Quebra

A quebra deve ser realizada de 3 a 4 dias após a colheita, para facilitar a retirada das amêndoas e proporcionar melhor rendimento em peso. Nesta etapa deve-se cuidar ao máximo da higiene do operador, principalmente estar com mãos lavadas e não está fumando no processo da remoção da placenta, evitar fragmentos de cascas misturados com as amêndoas e amêndoas podres ou doentes.

Para esta etapa, os frutos devem ser transportados para um local próximo ao local de fermentação, para que possam ser lavados antes de serem quebrados. Isto serve para que seja retirado todo tipo de sujidade que vem da lavoura e que poderia contaminar as amêndoas durante a quebra.

Durante ou após o processo de lavagem, os frutos devem ser separados/classificados, sendo a quebra feita de acordo com esta classificação, não havendo mistura das amêndoas de tipos diferentes.

Após a quebra, as amêndoas devem ser transportadas no mesmo dia para o cocho de fermentação. Caso isso não seja possível, cobrir a massa com folhas de bananeira ou lona plástica limpa para protegê-la de possíveis chuvas. Neste caso, já será considerado como primeiro dia de fermentação. Não misture cacau mole de frutos quebrados em dias diferentes.

Art. 7º - Fermentação

Nesta etapa começa a formação dos sabores e aromas típicos do chocolate, através de reações químicas que ocorrem no interior das amêndoas. Para que isto se processe com qualidade é necessário que as amêndoas sejam originárias de frutos maduros, pois amêndoas de frutos verdes não contêm quantidades de açúcar necessárias para uma boa fermentação.

A fermentação deve ser processada em instalações de madeira, chamadas de cochos de fermentação, cujas medidas devem ter as seguintes dimensões: largura de 1,2 metros, comprimento variável de 3 a 6 metros, com divisões a cada metro, altura de 1 metro e furos de 6 milímetros de 15 em 15 centímetros na parte inferior para o processo de drenagem do mel. A altura da massa de cacau a ser fermentada, não deve ser superior a 90 centímetros. Antes do carregamento dos cochos, estes devem ser lavados e um compartimento tem que ficar vazio, para possibilitar o revolvimento das amêndoas. Estando o cocho cheio e sempre após o

Handwritten notes on the left margin: "A. B. C. D. E. F. G. H. I. J. K. L. M. N. O. P. Q. R. S. T. U. V. W. X. Y. Z."

Handwritten notes on the right margin: "A. B. C. D. E. F. G. H. I. J. K. L. M. N. O. P. Q. R. S. T. U. V. W. X. Y. Z."

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.

revolvimento, o cocho deve ser coberto, utilizando sacos de aniagem limpos ou folhas de bananeira limpas.

O primeiro revolvimento da massa deve ser feito 48 horas após a colocação no cocho, da seguinte maneira: retire as primeiras tábuas divisórias do compartimento; remova, com a pá, a massa do compartimento cheio para o vazio; recoloque as tábuas divisórias do compartimento; nivele a superfície da massa; faça a mesma coisa para revirar a massa dos outros compartimentos.

Após o primeiro revolvimento, a massa deve ser revirada a cada 24 horas. O prazo de fermentação vai de 5 a 7 dias, sendo 7 dias para cacau com muito mel, em épocas de muitas chuvas e temperaturas baixas e 5 dias para cacau com pouco mel, ou seja, de épocas secas, de poucas chuvas e temperaturas quentes.

Geralmente, o "cacau mole" tem coloração ligeiramente rosa e branca. Durante a fermentação essa cor muda, tornando-se marrom escura (externamente). Nos primeiros dias de fermentação a massa exala cheiro semelhante ao do álcool devido à fermentação alcoólica, passando para cheiro de vinagre devido à fermentação acética, após o terceiro ou quarto dia, podendo permanecer assim até o final da fermentação. Durante o terceiro ou quarto dia ocorre ainda um sangramento no cacau, isto é, a saída de um líquido escuro ou avermelhado da massa, o que indica que a fermentação está prosseguindo corretamente. Quando a massa não desprender os odores característicos, após 96 horas (4 dias), estando as amêndoas com uma cor marrom acinzentado, com temperatura não superior a 40°C, a massa deve ser lavada para a barça no 5º dia para evitar o apodrecimento. Fazer a secagem deste cacau separadamente, não misturando com outras partidas.

Amêndoas secas que apresentam cor cinza-escuro demonstram que a fermentação foi insuficiente (cacau ardósia). Elas não possuem sabor, são extremamente amargas servindo apenas para o aproveitamento de gordura. Portanto, fermentar o cacau de maneira correta é essencial para se conseguir um produto de boa qualidade.

No quinto ou sexto dia, para teste, cortar algumas amêndoas no sentido do seu comprimento. Caso apresentem uma coloração ligeiramente marrom, com um anel de contorno de cor marrom mais forte, quase sempre com formação de galerias na superfície cortada, a massa já está fermentada, devendo passar para a próxima etapa, que é a secagem.

Durante o período em que os cochos não estão sendo usados, tem que ter cuidado, pois este local é propício para abrigo de cães, gatos e outros animais, o que pode contaminar o cacau durante a fermentação.

Art. 8º - Secagem

Tem a finalidade de reduzir o teor de umidade das amêndoas, inicialmente em torno de 60% a 70%, para 7% a 8%. Também nesta fase, continuam os processos de reações químicas que conferem os sabores e aromas típicos do chocolate. Além disto, quando bem conduzida, reduz a acidez das amêndoas, melhorando muito a qualidade do produto.

Existem duas formas de se realizar esta prática:

X
F
M
M
M

Joseph A. W. Silva

Art. 8º

a- Secagem natural

É realizada normalmente me uma instalação denominada barcaça, podendo ser feita ainda em lonas, balcões e outros, sendo que o período de secagem varia entre 8 e 12 dias.

A barcaça consiste em uma plataforma de madeira que serve de lastro, onde as amêndoas são espalhadas e expostas ao sol, formando uma camada de, no máximo, 5 centímetros de espessura. As amêndoas devem ser revolvidas com freqüência, proporcionando uma perda uniforme de umidade. Para revolver as amêndoas, use rodo dentado nos primeiros dias e rodo liso quando a massa de cacau já estiver "correndo" no lastro (normalmente a partir do terceiro dia). Inicialmente use o rodo liso revolvendo o cacau a cada 2 horas. Aumente os intervalos de revolvimento à medida que o cacau vai se tornando seco, revirando 2 a 3 vezes por dia nos últimos dias, para diminuir a quebra. Intensifique o revolvimento das amêndoas em dias chuvosos ou nublados. Quando necessário o barceiro deve andar sempre descalço sobre o lastro da barcaça, evitando quebrar as amêndoas.

Recomenda-se, todas as tardes, manter o cacau em camaleões periodicamente durante os primeiros dias de secagem para enxugar o lastro e evitar mofo. O período de secagem natural depende diretamente do tempo. A partir do 12º dia de secagem o cacau começa a perder suas boas características de sabor e aroma, prejudicando o produto final (chocolate).

Importantíssimo, periodicamente lavar a barcaça mantendo o assoalho molhado por duas horas e escovar com vassourão de gari e nunca pisar o cacau, nem descalço.

b- Secagem artificial

Geralmente é usada quando se tem grande concentração de safra ou em dias de ocorrência de chuvas, não permitindo usar somente a secagem natural.

Antes de usar o secador é recomendável, durante pelo menos um dia, utilizar a secagem natural para dar continuidade ao processo de cura das amêndoas e eliminação parcial da umidade.

Mantem a temperatura do secador em torno de 60°C a fim de se evitar a quebra das amêndoas, o que resulta em perda de peso com fragmentação das partes superficiais e determina um produto final de qualidade inferior. As amêndoas devem ser espalhadas no lastro do secador formando camadas de 12 centímetros de espessura. Fazer revolvimento das amêndoas com intervalos de 2 horas. Durante a secagem mantenha a(s) janela(s) oposta(s) a direção do vento dominante aberta(s), permitindo a circulação do ar de baixo para cima, passando pelo lastro e saindo pela(s) janela(s), o que irá acelerar o processo de secagem. Mantenha as entradas de ar desobstruídas para permitir a circulação. A secagem artificial bem conduzida necessita em torno de 40 horas para atender a uma carga de amêndoas. Uma boa secagem não é aquela que se realiza em menos tempo, mas sim aquela que produz amêndoas de qualidade superior. Quando terminar a secagem, transportar as amêndoas imediatamente para o resfriador ou para o armazém, para evitar o excesso de secagem.

Recomenda-se periodicamente fazer uma vistoria na fornalha e chaminé do secador para evitar prováveis furos o que permitiria cheiro de fumaça nas amêndoas, desclassificando-as.

[Handwritten notes on the left margin, including a large 'X' and some illegible scribbles.]

[Handwritten notes on the right margin, including a signature and other illegible scribbles.]

[Handwritten signatures and initials at the bottom of the page, including 'Beedma', 'F Costa', and others.]

Art. 9º - Armazenamento

Após a secagem o cacau deve ser ensacado em sacarias de juta com peso de 60 Kg e armazenado em compartimentos assoalhados, com paredes forradas ou sobre estrados de madeira, mantendo as pilhas afastadas das paredes cerca de 50 centímetros. Cada lote ou partida deverá ser armazenado a parte. O armazém deve ser arejado e iluminado, sendo que o período máximo de estocagem não deverá ser superior a 90 dias, pois corre o risco de mofo, ataques de insetos e roedores.

Como o cacau é um produto que facilmente adquire cheiros estranhos, que o desclassifica não se deve guardar no armazém inseticida, fungicidas, tintas ou similares.

No caso de armazenamento por um tempo maior, é recomendável o uso de uma cobertura plástica sobre os sacos, para evitar reabsorção de umidade.

Durante o armazenamento, se o cacau apresentar mofado externamente, devido a existência de umidade alta no armazém, deverá retornar à barcaça, ser umedecido com água e revolvido nas primeiras horas do dia, na presença de sol, para que ocorra a sua imediata secagem.

Art. 10º - Classificação

A ACAL coordenará o processo de classificação, que deverá ser feita preferencialmente pela CEPLAC ou por profissionais de empresas públicas, privadas ou pessoas que tenham capacidade técnica, desde que credenciados para tal fim. Será obedecida a tabela de classificação da Instrução Normativa nº 38, de 23 de junho de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 11º - Comercialização

Todo produto comercializado utilizando-se da IP Linhares, deverá estar embalado em sacaria própria e com a representação gráfica estampada nas embalagens.



[Handwritten signatures and scribbles on the left margin]

[Handwritten signatures and scribbles on the right margin]

[Handwritten signature below the logo]

[Handwritten signature at the bottom center]

[Handwritten signature at the bottom right]

CAPÍTULO III – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DO PRODUTOR

Art. 12º - Direitos e obrigações dos inscritos na Indicação de Procedência Linhares

Direitos:

- a- Fazer uso da IP Linhares para o cacau produzido na região definida.
- b- Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos.
- c- Acompanhar os procedimentos de admissão de novos sócios.

Obrigações:

- a- Zelar pela imagem da IP Linhares para o cacau.
- b- Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção.

CAPÍTULO IV – DAS ATRIBUIÇÕES DA ACAL

Art. 13º - Serão atribuições da ACAL

Definir, no início de cada mandato, 3 (três) membros da diretoria que serão os responsáveis pelo gerenciamento da IP Linhares, durante todo o mandato. Poderá haver substituição destes representantes, desde que o pedido de substituição seja feito por escrito à diretoria, expondo os motivos do afastamento da função e a ACAL indique outro membro da diretoria para exercer tal função. As principais atribuições destes responsáveis pelo gerenciamento da IP Linhares são:

- a- Orientar e controlar a produção e a qualidade dos produtos amparados pela IP Linhares, nos termos definidos no regulamento.
- b- Zelar pelo prestígio da Indicação de Procedência Linhares no mercado nacional e internacional, adotando as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da IP.
- c- Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais dos produtores, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto neste regulamento.
- d- Propor medidas para regular a produção da IP Linhares de forma harmônica com a demanda do mercado.
- e- Emitir os certificados de origem dos produtos amparados pela IP Linhares.
- f- Elaborar relatório anual de atividade.
- g- Propor melhorias ao regulamento.

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signatures]

[Handwritten signatures and marks on the left margin]

[Handwritten signature]

- h- Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da IP Linhares.
- i- Controlar o uso corrente das normas estabelecidas para a IP Linhares, conforme definido no regulamento.
- j- Elaborar e implantar, depois de aprovadas pela Associação, normas para operacionalização das atribuições estabelecidas no regulamento.
- k- Implantar as medidas de autocontrole, visando o cumprimento do Regulamento da IP Linhares.
- l- Definir a necessidade de fazer convênios e contratar técnicos capacitados, para auxiliar na fiscalização e classificação da produção.

CAPÍTULO V – DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 14º - São consideradas infrações à Indicação de Procedência Linhares:

- a- Não cumprimento das normas de produção e beneficiamento dos produtos da IP Linhares.
- b- O descumprimento dos princípios da IP Linhares para o cacau.
- c- Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos na legislação vigente.

Art. 15º - Penalidades para as infrações à Indicação de Procedência Linhares:

- a- Advertência por escrito.
- b- Suspensão temporária como participante da IP.
- c- Suspensão definitiva como participante da IP.

CAPÍTULO VI – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 16º - 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.

Após a votação, sendo a proposta aprovada por unanimidade dos votos, a diretoria ficou mandatada para registrar em cartório o novo regulamento da ACAL.

M. L. M. 906

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

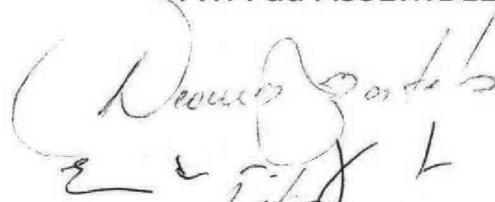
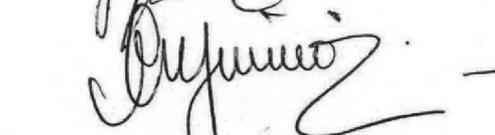
[Handwritten signature]

ACAL

Associação dos Cacaucultores de Linhares

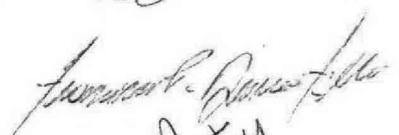
CNPJ 042.666.48/0001-65

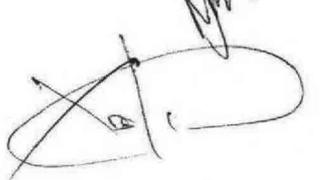
ATA da ASSEMBLÉIA GERAL do dia 01 de setembro de 2011

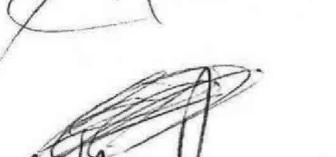
 _____ LECIVAR BARTELS
 _____ EMIR FILHO
 _____ GUILHERME CHLOAN MOSCA
 _____ JOÃO CALMON SOEIRO
 _____ Cirilo Pandini Júnior

Flóres: Francisco Almeida de Figueiredo Côrtes
 Destrô: JAIRO CORRÊA

Joã d. ff. JOEL DOMINOS PANDOLFI
 W. Silva _____ WALDEMAR BORGES DA SILVA

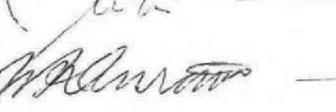
 _____ FRANCISCO PESTANA QUEIROZ FILHO
 _____ ANTONIO MARCEL DE JESUS

 _____ XENXES JOSÉ CALIMAR

 _____ Luciano F. Dacosta

 _____ PAULO ROBERTO GONÇALVES PEREIRA

 _____ Marcelo do Carmo Martins

 _____ Wilson Antônio Pereira Lima



ACAL

Associação dos Cacaucultores de Linhares

CNPJ 042.666.48/0001-65

ATA da ASSEMBLÉIA GERAL do dia 01 de setembro de 2011

W. A. Moura _____ Sociedade Cacauicultura Rio Douç.

W. A. Moura _____ Caravela Agro Pastoral LTDA

W. A. Moura _____ WOLMAR BAPTISTA SELVA

João Luiz Corona _____ > JOÃO LUIZ CORONA

Adilson Garcia Duda

Mauro Rossi Junior _____ Mauro Rossi Junior

Francisco de Barcelos Rangel Filho _____ FRANCISCO DE BARCELOS RANGEL FILHO