

REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA “OESTE DA BAHIA”

1. CONDIÇÕES GERAIS DE USO

- 1.1. Este regulamento de uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência tem por objetivo estabelecer normas e condições para a obtenção e utilização do uso do nome geográfico referente ao **produto café** produzido em propriedades localizadas na região demarcada e devidamente credenciadas.
- 1.2. A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de café cuja produção seja originada de propriedades localizadas na região demarcada e que cumpram na íntegra o presente regulamento.
- 1.3. A delimitação da área geográfica são os **onze municípios da região Oeste da Bahia** inclusas no bioma Cerrado, sendo Formosa do Rio Preto, Santa Rita de Cássia, Riachão das Neves, Barreiras, Luís Eduardo Magalhães, Catolândia, São Desidério, Baianópolis, Correntina, Jaborandi e Cocos, desde que produtor cultive café da espécie Arábica em áreas acima de 700 metros de altitude em relação ao nível do mar.
- 1.4. Caberá a Abacafé, na qualidade de substituto processual titular do direito do registro da indicação geográfica junto ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial), manter banco de dados gerais de informação dos processos de enquadramento, dos lotes certificados com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência para permitir ações de auditoria e rastreabilidade, como também para a promoção e comercialização dos produtos.
 - a) O tempo de manutenção de registro de cada lote identificado será de no mínimo cinco anos.
 - b) Os dados necessários e possíveis que possam ser disponibilizados ao conhecimento público deverão ser objeto da criação de “website” na internet para acesso geral, dando maior transparência e credibilidade às informações.
- 1.5. Para o fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste regulamento de uso, cria-se o Conselho Normativo Regulador da Indicação Geográfica “Oeste da Bahia”, cujas funções, atribuições e funcionamento estão no “caput” deste regulamento.



abacafé
Associação dos Cultivadores do Estado de São Paulo



2. ITENS DE CONFORMIDADE

2.1. Definição: Endosperma obtido do fruto maduro dos cafeeiros, das diversas variedades da espécie Coffea arábica através da colheita mecanizada ou manual no pano, processado nas seguintes formas:

- a) **Processamento de café “natural”:** secagem feita com os grãos com sua casca externa, após passagem opcional por lavador mecânico, em terreiros. Sua finalização de secagem poderá ser feita em secadores mecânicos do tipo rotativo ou do tipo baú.
- b) **Processamento de café “cereja descascado” (CD):** após passagem por lavador mecânico, os grãos 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. A finalização da secagem poderá ser feita em secadores do tipo rotativo.
- c) **Processamento de café “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, com a finalização em secadores do tipo rotativo.
- d) **Processamento de café “despolpado com fermentação”:** após passagem por lavador mecânico e descascador mecânico, os grãos seguem para tanques com água para o processo de desmucilagem por fermentação, onde permanecem de 12 a 36 horas, dependendo do caso. Terminada esta etapa, seguem para secagem em terreiros, com finalização em secadores do tipo rotativo.

2.2. Caracterização:

- a) **Física:** Conforme Instrução Normativa n.º 8, de 11 de junho de 2003, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o café deve apresentar classificação mínima tipo 6 (seis), com máximo de 86 (oitenta e seis) defeitos, cor verde ou esverdeada uniforme, não sendo admitidos grãos preto, verde e ardido.
- b) **Bebida:** Caracterizada conforme metodologia de prova da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA), cujas informações da metodologia estão no site da entidade (www.scaa.org). Os ca-



Os cafés devem obter nota mínima de 75 (setenta e cinco) pontos, caracterizados por bebida com corpo acentuado, acidez positiva, leve doçura, sabor agradavelmente frutado, gosto remanescente prolongado e aroma floral com boa densidade.

- c) **Acondicionamento:** Em sacaria de juta ou bags, com identificação do sinal distintivo da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência **“Oeste da Bahia”**.
- d) **Armazenamento:** Os cafés deverão estar armazenados em:
- 2.2.d.1. Armazéns devidamente credenciados e/ou certificados pela Abacafé conforme normas deste Regulamento.
 - 2.2.d.2. Armazéns próprios dos produtores localizados nas propriedades produtoras, desde que as mesmas estejam devidamente certificadas e cujos Armazéns ofereçam condições adequadas.
- e) **Procedimentos de Certificação de produto com Indicação Geográfica “Oeste da Bahia”:** Os procedimentos de certificação deverão obedecer ao estabelecido no Programa de Certificação do Café Produzido no Oeste da Bahia, no capítulo que trata de Certificação de Produto conforme o fluxograma abaixo.

CERTIFICAÇÃO DE ORIGEM E QUALIDADE – CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO

Armazém Credenciado	PASSO 1	<ul style="list-style-type: none"> - Selecionar lote potencial à Certificação de Produto; - Avaliar o café na metodologia SCAA; - Preparar lote de café para lacração; - Solicitar através da intranet a lacração do café.
Abacafé	PASSO 2	<p>COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Emitir os lacres de acordo com o padrão (Oeste da Bahia); - Entregar os lacres para o auditor da Abacafé.
	PASSO 3	<p>AUDITOR DE EMBARQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ir ao armazém lacrar o lote de café e retirar amostra (1 quilo); - Pegar documento - Declaração do Programa de Certificação do Café Produzido no Oeste da Bahia - com a assinatura do produtor.
Abacafé	PASSO 4	<p>COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Receber amostra do lote sobre certificação; - Abrir uma pasta para o procedimento; - Separar parte da amostra de padrão especial para classificação física (COB), e degustação (normas SCAA).
	PASSO 5	<p>JUIZ SCAA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pontuar o café (ficha de degustação de café) de acordo com a metodologia SCAA e classificar na metodologia COB - Sistema envia informação para Coordenador de Certificação.
	PASSO 6	<p>COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Liberar o embarque do lote o qual a nota do café estiver compatível com a solicitação; - Lançar o laudo final (laudo Abacafé) de bebida na intranet; - Verificar pré-laudo de bebida na intranet; - Lançar o código de barra na intranet; - Emitir o certificado de Origem e Qualidade e entregar ao solicitante.

3. PROPRIEDADE PRODUTORA:

Os itens de conformidade são subdivididos em 3 categorias: **(I)** imediato, **(II)** médio prazo (1 a 3 anos) e **(III)** longo prazo (mais de 3 anos), que de terminam os prazos definidos para o seu cumprimento pelo produtor.

3.1. Rastreabilidade e Segurança Alimentar:

- 3.1.1. Organizar as informações da área cultivada em talhões identificados, contendo a altitude, variedade cultivada, data do plantio, espaçamento, número de plantas por talhão e área do talhão **(I)**;
- 3.1.2. Separar os lotes processados no terreiro e sua identificação pelo talhão de origem e data da colheita **(I)**;
- 3.1.3. Utilizar exclusivamente produtos registrados para a cultura do café segundo as legislações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e da Secretaria da Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária do Estado da Bahia, nas dosagens adequadas, acompanhados de receituário agrônomo, cujos princípios ativos não tenham restrições junto aos principais países importadores de café (EUA, EU e Japão) **(I)**;
- 3.1.4. Registrar e controlar os fertilizantes e defensivos aplicados em cada talhão, discriminados em caderneta de campo apropriada para tal fim **(I)**;
- 3.1.5. Respeitar os intervalos de carência recomendados para cada produto **(I)**.

3.2. Responsabilidade Social:

- 3.2.1. Uso obrigatório de equipamentos de proteção individual (EPI) por todos os trabalhadores, inclusive temporários e terceirizados, durante o manuseio, preparo, aplicação e destinação final dos fertilizantes, defensivos agrícolas e embalagens vazias **(I)**;
- 3.2.2. Disponibilizar moradias adequadas aos funcionários, com água encanada, energia elétrica e banheiros **(II)**;
- 3.2.3. Proporcionar condições para que haja acesso à educação aos moradores da propriedade que estejam em idade escolar **(I)**;
- 3.2.4. Cumprir com a legislação trabalhista **(I)**;
- 3.2.5. Proporcionar treinamento e qualificação aos trabalhadores, adequados à execução das funções para as quais forem contratados **(II)**.

3.3. Responsabilidade Ambiental:

- 3.3.1.** Se adequar para cumprir rigorosamente as disposições da legislação ambiental, com relação às áreas de preservação permanente e reserva legal **(II)**;
- 3.3.2.** Destinar adequadamente os resíduos de processamento do café (polpa, mucilagem, água de lavador), segundo a legislação vigente **(II)**;
- 3.3.3.** Utilizar lenha para secadores proveniente de áreas de reflorestamento, não utilizando, sob hipótese alguma, material oriundo de matas nativas **(II)**;
- 3.3.4.** Estocar e guardar defensivos agrícolas em galpões próprios para tal fim, segundo a legislação vigente **(I)**;
- 3.3.5.** Dar destinação final das embalagens dos produtos utilizados, de forma adequada, segundo a legislação vigente **(I)**.

4. Procedimentos de solicitação da IG "Oeste da Bahia":

- 4.1.** O cafeicultor que produzir café arábica, com propriedade localizada na região delimitada pela Indicação de Procedência "Oeste da Bahia" e devidamente credenciado na Abacafé, de posse da amostra do lote de café da safra do ano em curso fará o encaminhamento da mesma para a Cooproeste em Luís Eduardo Magalhães/BA, na quantidade de 1.000 gramas, para café beneficiado, ou 2.000 gramas, para café em coco ou pergaminho, para a classificação e análise da bebida.
- 4.2.** O café obtendo bebida na classificação dura para melhor a mole, o responsável pela prova encaminhará 600 g de café beneficiado da referida amostra à Abacafé, que realizará através de um classificador com formação certificada de juiz SCAA e credenciado pela Abacafé, a análise sensorial com emissão de laudo oficial, descrevendo os atributos de bebida e seu enquadramento como café natural ou cereja descascado acima de 80 pontos dentro das normas estabelecidas neste regulamento.
- 4.3.** A amostra deverá conter os seguintes dados em formulário próprio: nome do produtor, nome da propriedade, município, variedade do café, forma de processamento, tipo de secagem e a quantidade de sacas correspondentes à amostra.
- 4.4.** O produtor será comunicado pela Abacafé do resultado da análise do seu café, e no caso de se enquadrar nos padrões desejados, deve-

rá efetuar o benefício e a padronização do seu produto conforme as especificações item 2.2 deste regulamento, na propriedade ou em unidade de padronização devidamente cadastrada pela Abacafé.

- 4.5.** Estando o lote de café devidamente preparado, acondicionado e armazenado, conforme as normas deste regulamento, o produtor deverá comunicar à Abacafé para que essa efetue nova coleta de amostra na quantidade de 1.000 gramas, para efetuar as análises de contraprova, podendo ocorrer duas situações:
- a) No caso da análise não classificar o café dentro dos padrões de qualidade mínimo deste regulamento, o produtor será comunicado a fim de tomar a decisão de rebeneficiá-lo novamente ou dar-lhe outra destinação;
 - b) Se a análise confirmar a classificação original, a Abacafé expedirá o laudo oficial, emitirá o certificado do lote e disponibilizará a reserva dos lacres devidamente numerados de acordo com a quantidade de sacas do lote, que serão colocados em cada unidade de sacos de café do respectivo lote, por um funcionário da Abacafé, no momento do embarque, total ou parcial, ao comprador do mesmo.
- 4.6.** O produtor deverá comunicar à Abacafé com pelo menos 5 (cinco) dias úteis de antecedência do embarque do café, para que a Associação possa agendar o serviço de lacração das sacarias, que serão liberadas após o recolhimento da taxa devida, estipulada pelo Conselho Diretor da Abacafé.
- 4.7.** O laudo de análise e certificado do lote terá a validade de um ano, a partir da data de emissão.

5. ARMAZENAMENTO:

- 5.1.** Os lotes de cafés certificados deverão estar obrigatoriamente depositados em armazéns devidamente credenciados pela Abacafé.
- 5.2.** Os Armazéns para serem credenciados deverão:
- a) Apresentar condições de armazenagem adequadas para manter a boa conservação do produto em temperatura média de 21°C e umidade relativa do ar inferior a 70%, dotado de boa ventilação e proteção contra a luz natural, livre de goteiras, com iluminação artificial e piso que não permita a passagem de umidade.
 - b) Deverão possuir pelo menos um credenciamento: ou junto ao Banco do Brasil, ou junto à Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), ou junto à Bolsa de Mercadorias e Futuros (BM&F), no caso de

armazéns privados ou de cooperativas. Armazéns de produtores nas propriedades, estão isentos de credenciamento junto a essas instituições.

- c) A Abacafé, após vistoria do armazém, expedirá um certificado de permissão de armazenagem de cafês com Indicação Geográfica “Oeste da Bahia”, com validade de 2 (dois) anos.
- d) A auditoria de acordo com as Normas de Certificação de Armazém será realizada por empresa credenciada e os custos ficarão por conta dos proprietários da unidade Armazenadora.

Para Certificação de Armazém deverá ser seguido o seguinte fluxograma:

CERTIFICAÇÃO DE ARMAZÉM

Armazém	PASSO 1	<ul style="list-style-type: none"> - Manifestar interesse à certificação de Armazém; - Ser Armazém Certificado Banco do Brasil, BM&F e/ou CONAB.
Abacafé	PASSO 2	<p style="text-align: center;">COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enviar aos armazéns interessados a participar da cadeia de custódia do café produzido com Indicação Geográfica “Oeste da Bahia” o contrato de adesão e o procedimento de certificação; - Receber e checar as vias enviadas aos armazéns para dar início ao processo de certificação; - Disponibilizar ao Armazém interessado a lista das empresas certificadoras credenciadas junto à Abacafé para que a mesmo a contrate de acordo com sua preferência
Auditoria	PASSO 3	<p style="text-align: center;">EMPRESA AUDITORA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar auditoria de acordo com as Normas de Certificação de Armazém.
Abacafé	PASSO 4	<p style="text-align: center;">COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Receber a documentação da Auditoria; - Emitir duas vias do certificado do referido Armazém; - Receber os certificados assinados e emitir duas vias do termo de entrega, para despachar ao armazém o referido certificado; - Providenciar a entrega do certificado, solicitando assinatura no termo de entrega; - Receber o termo de entrega assinado pelo responsável sobre certificações do armazém, anexando a via do certificado e o pacote de documentos para arquivo físico.

6. CLASSIFICADORES CREDENCIADOS

O Credenciamento dos Classificadores de Cafés aos padrões da Indicação Geográfica "Oeste da Bahia" passam pelo cumprimento dos seguintes requisitos:

1. Ser credenciado pela SCAA - Associação Americana de Cafés Especiais, com o título de Juiz classificador;
2. Experiência Profissional e Capacidade Técnica comprovada na Classificação Oficial Brasileira - COB;
3. Participar obrigatoriamente de cursos de atualização realizados pela Abacafé, suas organizações ou empresas por ela contratada.
4. Efetuar a adesão formal ao Credenciamento junto à Abacafé conforme documentos apropriados.

7. CONSELHO NORMATIVO REGULADOR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:

- 7.1. A Abacafé criará por deliberação de Assembléia Geral o Conselho Normativo Regulador de Uso da Indicação Geográfica "Oeste da Bahia".
- 7.2. O Conselho Normativo Regulador terá a função de:
 - a) Zelar pelo cumprimento das especificações constantes neste regulamento. Poderá recomendar e fazer uso de auditorias externas para validar os processos de conformidade.
 - a.1. Em caso de necessidade de auditoria o Conselho Regulador comunicará à Diretoria da Abacafé, que deverá apresentar ao Conselho Normativo Regulador três empresas distintas com seus respectivos orçamentos.
 - a.2. A Abacafé deverá se responsabilizar pelos custos da referida auditoria.
 - b) Responsabilizar-se pela gestão, manutenção e preservação da indicação geográfica.
 - c) Adotar procedimentos de avaliação de conformidade, previstos no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade (SBAC), que assegurem a aferição do cumprimento das especificações constantes do regulamento de uso, inclusive nas operações de comercialização.

- d) Acompanhar e fiscalizar o banco de dados de registros, que garantam a rastreabilidade dos produtos identificados, mantidos e operacionalizados sob a responsabilidade da Abacafé;
 - e) Propor alterações, correções e novos procedimentos no regulamento, visando o aprimoramento dos procedimentos, objetivando sempre melhorar as condições de percepção, transparência e credibilidade da Indicação Geográfica ao mercado.
- 7.3. O Conselho Normativo Regulador será composto por oito membros, sendo quatro titulares e quatro suplentes, podendo incluir em sua composição representantes de instituições técnicas e científicas, de desenvolvimento e divulgação, com competência reconhecida na área do produto objeto deste regulamento.
- a) Os mandatos dos membros serão de três anos, podendo, os mesmos, serem reconduzidos ao Conselho sem limites de vezes.
 - b) Os membros serão indicados e aprovados em ata pela Assembleia Geral da Abacafé, devendo tomar posse e exercer seus cargos imediatamente.
 - b.1. Não sendo validado algum membro indicado, o Conselho de Administração deverá promover nova indicação posterior.
 - c) Serão eleitos dentre os membros do Conselho um presidente e um secretário.
 - d) O Conselho deverá se reunir ordinariamente a cada seis meses e ou extraordinariamente sempre que for necessário por convocação de seu presidente ou pelo menos de três de seus componentes.