

**UNIÃO DAS ASSOCIAÇÕES, COOPERATIVAS E PRODUTORES DE CAJUÍNA DO ESTADO DO PIAUÍ (PROCAJUÍNA).**

**CONSELHO REGULADOR DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "PIAUÍ".**

**REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "PIAUÍ".**

Conforme Artigos 1º, 2º, 3º; 10º e 26º do Estatuto Social da União das Associações e Cooperativas Produtores de Cajuína do Estado do Piauí - PROCAJUÍNA, com o objetivo de estabelecer o enquadramento da Indicação de Procedência "Piauí", de acordo com o Artigo 177 da Lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996, estabelece o quanto segue:

**Art. 1º - Delimitação da Área de Produção**

- a) A área geográfica que delimita a Indicação de Procedência "PIAUÍ", compreende o Estado do Piauí a qual segundo o IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, limita-se com o Oceano Atlântico e seguindo no sentido horário, com os Estados do Ceará, Pernambuco, Bahia, Tocantins e Maranhão;

**Art. 2º - Variedades de Cajuína protegidas pela Indicação de Procedência**

São autorizadas para a Indicação de Procedência "PIAUÍ", predominantemente, as variedades de Caju relacionadas a seguir:

Variedades de Caju: caju nativo e caju do clone de cajueiro-anão-precoce CCP 076.

Haverá três variedades de Cajuína: "Cajuína de Caju Nativo" fabricada somente com caju nativos, "Cajuína Mista" fabricada com caju nativos e CCP 076 em quaisquer proporções e "Cajuína de Caju CCP 076" fabricada somente com a variedade de caju CCP 076.

A variedade "Cajuína Mista" poderá contar com até 20% de suco de outras variedades de clones de caju. Esta concessão visa estimular a redução do risco de pragas que a cultura de uma única variedade poderia ensejar.

Dada a dinamicidade das pesquisas e avanços da ciência, outras variedades de caju poderão vir a ser consideradas desde que aportem ganhos de qualidade ao produto.

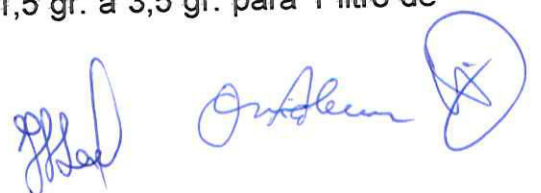
### Art. 3º - Sistemas de Produção e de Qualidade

Este Regulamento de Uso incorpora a Circular Técnica N. 29, de Dezembro de 2009, emitida pela EMBRAPA Agroindústria Tropical e que descreve todas as etapas e procedimentos a serem observados pelos produtores de cajuína que seguem seu processo *artesanal* de produção. A Circular Técnica N. 29 contem o seguinte conjunto de definições, diretrizes, normas e procedimentos:

- Definição do Produto
- Fluxograma de Produção
- Colheita, Descatanhamento e Transporte
- Lavagem, Seleção e Sanificação
- Enchimento, Fechamento e Tratamento Térmico
- Rotulagem

A Circular Técnica N. 29 consolida a qualidade do processo *artesanal* de produção da Cajuína do Piauí e reflete o comprometimento da PROCAJUINA e seus associados com os procedimentos de boas práticas nela contidos, com ênfase na elevada qualidade e pureza do produto, ressalvado os pontos seguintes:

- a) A sanificação deverá ser realizada com água clorada na concentração de 0,005 ppm a 0,020 ppm deixando-se o pedúnculo imerso durante 15 minutos, seguido de enxágüe por imersão em água pura por igual período.
- b) Devido a variações próprias de clima e também aquelas decorrentes do tipo/mistura das variedades de caju, a proporção de gelatina comercial usada na fase de clarificação poderá ser de 1,5 gr. a 3,5 gr. para 1 litro de suco de caju.



A cajuína cujas características estão definidas na Instrução Normativa n. 1, de 7 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento obedece aos padrões de identidade e qualidade fixados para sucos de frutas por ser a cajuína o suco de caju clarificado, engarrafado e cozido em banho-maria.

#### Art. 4º - Disposições Para o Uso do Selo da Indicação de Procedência

Cada garrafa de Cajuína do Piauí será identificada individualmente e também nas suas caixas de embalagem conforme as seguintes disposições:

- a) Garrafas – A Cajuína do Piauí utilizará garrafas novas de vidro transparente, incolor com capacidade para 500 ml que serão sanitizadas antes de receberem o suco clarificado e límpido.

Fica vedado o reuso de garrafas para a cajuína protegida pela Indicação de Procedência.

A PROCAJUÍNA deverá conduzir uma experiência piloto visando avaliar a receptividade do mercado a garrafas de vidro transparente e de cor escura que poderão vir a ser autorizadas para receber o selo da Indicação Geográfica.

- b) Rotulagem – De acordo com o Decreto N. 6.871, de 04 de junho de 2009 , sem prejuízo de outras disposições de lei, a rotulagem deverá conter:

- O nome empresarial do produtor ou fabricante;
- O endereço do estabelecimento;
- O número do registro do produto no MAPA;
- A denominação do produto;
- A marca comercial;
- Ingredientes;
- A expressão: "Indústria Brasileira", por extenso ou abreviada;

- O conteúdo, expresso na unidade de medida correspondente, de acordo com normas específicas;

- A identificação do lote;

- O prazo de validade e

- Frase de advertência, conforme estabelecido na Lei N. 10.674 de 16 de maio de 2010, ou em legislação específica.

O rótulo da bebida não deverá conter informação que suscite dúvida ou que seja falsa, incorreta, insuficiente ou que venha a induzir a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à identidade, composição, classificação, padronização, natureza, origem, tipo, qualidade, rendimento ou forma de consumo da bebida, nem lhe atribuir qualidade terapêutica ou medicamentosa.

- c) Na rotulagem nutricional devem ser declarados os seguintes nutrientes: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio, conforme estabelecido pela Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.
- d) A Cajuína do Piauí terá ainda um selo próprio numerado com o símbolo figurativo da Indicação de Procedência com os seguintes dizeres:

#### Indicação de Procedência

“PIAUI”

- e) Na parte posterior do rótulo deverá ser indicado se o produto é Cajuína de Caju Nativo, Cajuína Mista ou Cajuína de Caju CCP 076 acompanhada da sua caracterização sensorial com os seguintes dizeres:

“Cor amarela média, líquido brilhante e homogêneo, odor e gosto próprio de cajuína, textura leve, apresentando um sabor frutado de caju mediano com acidez e adstringência leves; doçura média, suave e não acentuada, sensação oral frio forte. Para a percepção plena destes atributos, a cajuína deve que ser ingerida na temperatura de 7 a 10°C e até 6 meses após sua fabricação.

- f) Embalagem – As garrafas de Cajuína do Piauí serão acomodadas em caixas confeccionadas de papelão de elevada qualidade e resistência ou outros materiais aprovados pelo Conselho Regulador. Cada embalagem conterá a identificação do nome geográfico da região de produção e do seu símbolo figurativo na sua parte exterior, impresso nas suas cores de registro contendo os seguintes dizeres:

**Indicação de Procedência**

**“PIAUI”**

- g) A cajuina, mesmo que produzida na área geográfica definida no Art. 1 deste Regulamento de Uso, mas que não usufrua da proteção da Indicação de Procedência, não poderá fazer uso das disposições dos itens d) a f) precedentes.

**Art. 5º - Registros Cadastrais e Controles**

O Conselho Regulador da Indicação de Procedência estabelecerá os seguintes instrumentos e procedimentos para manter os registros e controles:

- a) Cadastro atualizado dos produtores de cajuina da Indicação de Procedência “PIAUI”.
- b) Informação atualizada de cada produtor de cajuina contendo dados da produção e da comercialização das variedades definidas neste Regulamento de Uso e protegidas pela Indicação de Procedência.
- c) Controle de emissão dos selos para que correspondam à produção e à comercialização de cajuina de cada produtor e das variedades protegidas pela Indicação de Procedência e que mantenham estas informações registradas em um sistema único.
- d) O Conselho Regulador poderá estabelecer outros controles para assegurar a reputação e garantir a elevada qualidade dos produtos da Indicação de Procedência.

**Art. 6º - Direitos e Obrigações**



- a) Os associados da PROCAJUINA poderão fazer uso da Indicação de Procedência "PIAUÍ" para sua produção de cajuína nas variedades protegidas e definidas neste Regulamento de Uso.
- b) Os associados da PROCAJUINA deverão defender e preservar a reputação da Indicação de Procedência e deverão prestar as informações prescritas neste Regulamento de Uso e implementarão as medidas de controle determinadas pelo Conselho Regulador.
- c) A infração a este Regulamento de Uso poderá acarretar penalidades de advertência, multa, suspensão temporária e suspensão definitiva da Indicação de Procedência.
- d) O respeito às indicações geográficas reconhecidas e protegidas em outros países ou no Brasil são princípios fundamentais dos associados da PROCAJUINA.

#### **Art. 7º - Disposições Finais**

Integram este Regulamento de Uso os seguintes documentos que passam a constituir os Anexos 1, 2, 3 e 4 deste Regulamento de Uso:

- a) A Circular Técnica N. 29 de dezembro de 2009 emitida pela EMBRAPA Agroindústria Tropical,
- b) A Instrução Normativa nº 01 de 7 de janeiro de 2000, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- c) O Decreto N. 6.871, de 04 de junho de 2009.
- d) A Instrução Normativa do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento nº 19, de 15 de novembro de 2003.

**Parágrafo Primeiro** – Os itens a), b), c) e d) acima correspondem ao conjunto de requisitos da Indicação de Procedência "PIAUÍ", observadas as ressalvas constantes no texto deste Regulamento de Uso.



**Parágrafo Segundo** - Os produtores de cajuína membros da PROCAJUINA encaminharão ao Conselho Regulador da Indicação de Procedência "PIAUI" amostras de seus produtos logo no início de cada safra anual.

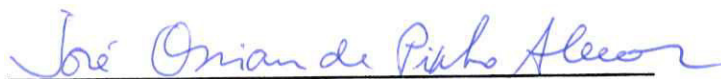
**Parágrafo Terceiro** – O Conselho Regulador da Indicação de Procedência "PIAUI" analisará as amostras recebidas, elaborando em seguida a lista de produtores associados da PROCAJUINA habilitados a utilizar a representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência. O Conselho Regulador poderá realizar visitas técnicas aleatoriamente às unidades de produção para comprovar a aplicação e uso deste regulamento de uso.

**Parágrafo Quarto** – O Conselho Regulador da Indicação de Procedência "PIAUI" será responsável pelo controle e uso da representação gráfica e figurativa. Manterá registros e arquivos da análise das amostras recebidas e dos mecanismos de controle tais como uso de selos com a representação gráfica e figurativa, dentre outros.

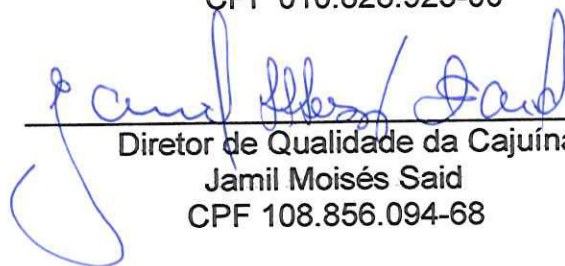
Teresina, 22 de setembro de 2010.



Presidente  
José de Ribamar Rodrigues Costa  
CPF 078.313.663-34



Diretor de Administração  
Jose Ossian de Pinho Alencar  
CPF 010.828.923-00



Diretor de Qualidade da Cajuína  
Jamil Moisés Said  
CPF 108.856.094-68