

## REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA REGIÃO DE PINHAL

### 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 em grão verde, café industrializado na condição de torrado em grão e ou torrado e moído, produzidos em fazendas localizadas na região demarcada e industrializados em indústrias 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, que cumpram na íntegra o presente regulamento, que sejam associados, em situação regular, do Conselho do Café da Mogiana de Pinhal (COCAMPI).
- 1.3. A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos industriais que utilizarem esses cafés na elaboração de seus produtos e que cumpram na íntegra, o presente regulamento.
- 1.4. As delimitações da área geográfica são aos municípios de Espírito Santo do Pinhal, Santo Antônio do Jardim, Aguai, São João da Boa Vista, Águas da Prata, Estiva Gerbi, Mogi Guaçu e Itapira, localizados no Estado de São Paulo.
- 1.5. Caberá ao COCAMPI, 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.

1.5.1. O tempo de manutenção de registro de cada lote identificado será de no mínimo cinco anos;

1.5.2. 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.

1.6. Para o fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste regulamento de uso, cria-se o Conselho Regulador da **Região de Pinhal**, cujas funções, atribuições e funcionamento estão no "caput" deste regulamento.

## 2. ITENS DE CONFORMIDADE

### 2.1. Café em grão verde

2.1.1. **Definição:** Endosperma obtido do fruto maduro dos cafeeiros, das diversas variedades da espécie Coffea arabica através da colheita manual no pano ou mecanizada, 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 pavimentados ou suspensos. 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 toda ou parte da 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 do tipo rotativo.
- c) **Processamento de café "despolpado" (via 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 pavimentados ou suspensos, com finalização em secadores do tipo rotativo.

2

### 2.1.2. Caracterização:

- a) **Física:** Conforme Instrução Normativa n.º 8, de 11 de junho de 2003, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento devendo 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). Informações da metodologia em [www.scaa.org](http://www.scaa.org). Os cafés devem obter nota mínima de 75 (setenta e cinco) pontos para os cafés oriundos do processamento “natural” e 80 (oitenta) pontos para os cafés oriundos do processamento tipo “cereja descascado” e “despolpado”.

**2.1.3. Acondicionamento:** Em sacaria nova, de juta ou polipropileno, com peso líquido de 60,0 Kg por saca, ou em big-bags com identificação do sinal distintivo da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência *Região de Pinhal*.

**2.1.4. Armazenamento:** Os cafés deverão estar armazenados em:

- a) Armazéns devidamente credenciados e/ou certificados pelo COCAMPI conforme normas deste Regulamento.
- b) Armazéns próprios dos produtores localizados nas propriedades produtoras, desde que as mesmas estejam devidamente certificadas e cujos Armazéns ofereçam condições adequadas.



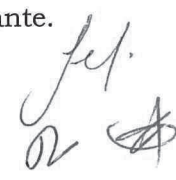
**2.1.5. Procedimentos de Certificação de produto com Indicação Geográfica**  
*Região de Pinhal*.

Os procedimentos de certificação deverão obedecer ao estabelecido no fluxograma abaixo:

*Jep,*  
*R*      *A*

**CERTIFICAÇÃO DE ORIGEM E QUALIDADE – CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO**

<b>Armazém Credenciado</b>	<b>PASSO 1</b>	<b>RESPONSÁVEL DO ARMAZÉM CREDENCIADO</b> - Selecionar lote potencial à Certificação de Produto; - Avaliar o café na metodologia SCAA; - Preparar lote de café para lacração; - Solicitar a lacração do café.
<b>COCAMPI</b>	<b>PASSO 2</b>	<b>COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</b> - Emitir os lacres de acordo com o padrão (Café da <i>Região de Pinhal</i> ); - Entregar os lacres para o auditor do COCAMPI.
	<b>PASSO 3</b>	<b>AUDITOR DE EMBARQUE</b> - Ir ao armazém lacrar o lote de café e retirar amostra (1 quilo); - Pegar documento - Declaração Certificação Produto Café da <i>Região de Pinhal</i> com a assinatura do produtor.
<b>COCAMPI</b>	<b>PASSO 4</b>	<b>COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</b> - 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).
	<b>PASSO 5</b>	<b>JUIZ SCAA</b> - 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.
	<b>PASSO 6</b>	<b>COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</b> - Liberar o embarque do lote o qual a nota do café estiver compatível com a solicitação; - Lançar o laudo final (laudo COCAMPI) de bebida; - Verificar pré-laudo de bebida; - Lançar o código de barra; - Emitir o certificado de Origem e Qualidade e entregar ao solicitante.

  
  
 J. P.  


## 2.2. Café Industrializado

**2.2.1. Definição:** Café torrado em grão ou torrado e moído, cuja matéria prima seja comprovadamente originada da aquisição de cafés verdes com a identificação geográfica na modalidade Indicação de Procedência **Região de Pinhal**.

### 2.2.2. Caracterização:

- a) **Café Gourmet** – Para cafés em grão verde, cuja análise sensorial de bebida, após o processo de torra atinja nota igual ou superior a 7,3 pontos na classificação do Programa de Qualidade do Café (PQC) da ABIC.
- b) **Café Superior** - Para cafés em grão verde, cuja análise sensorial de bebida, após o processo de industrialização, atinja nota igual ou superior a 6 pontos na classificação do Programa de Qualidade do Café (PQC) da ABIC.

**2.2.3. Formação de Blends:** O uso do sinal distintivo da Indicação de Procedência **Região de Pinhal** somente poderá ser utilizado nas embalagens de cafés industrializados, desde que obedecido a quantidade mínima de 60% (sessenta por cento) de cafés verdes com a Identificação Geográfica do tipo Indicação de Procedência **Região de Pinhal**, na composição de “ligas ou blends” com cafés oriundos de outras origens, que não necessariamente detenham alguma identificação geográfica registrada, desde que sejam também obrigatoriamente, da espécie Coffea arabica.

**2.2.4. Metodologia de Classificação:** Conforme metodologia do Programa de Qualidade do Café (PQC) da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Informações da metodologia podem ser acessadas em [www.abic.com.br](http://www.abic.com.br).

**2.2.5. Laboratórios de classificação:** Credenciados pela Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC).

## 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 determinam os prazos definidos para o seu cumprimento pelo produtor.

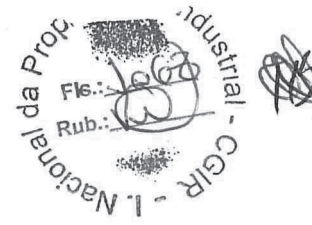
*Jep.*      *a*      *φ*

### 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, data da colheita e categoria (bóia, verde, passa e cereja) (I);
- 3.1.3. Utilizar exclusivamente produtos registrados para a cultura do café segundo as legislações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, 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 banheiro interno (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 (III);
- 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 (I);
- 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. UNIDADE DE PROCESSAMENTO INDUSTRIAL:

- 4.1. Será permitida a participação de indústrias que obrigatoriamente estejam filiadas à Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC) e que participem do Programa de Qualidade do Café (PQC), e que contemplem em seu regulamento sistemas de auditoria de procedimentos. 
- 4.2. Sempre que for objeto de uso o sinal distintivo da Indicação de Procedência **Região de Pinhal** pela indústria, deverá ser obrigatoriamente estabelecido convênio que estabeleça compromissos e responsabilidades entre o COCAMPI e entidade representativa do Setor, como a Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC), e ou diretamente com a indústria interessada. 
- 4.3. Quando o café for adquirido pela indústria adequada ao item 4.1, para processá-lo com objetivo de garantir ao consumidor que se trata de produto legítimo com origem, oriundo de fazendas localizadas na área delimitada, este deverá obedecer às regras e procedimentos definidos no Programa de Qualidade do Café (PQC) de modo a possibilitar a verificação e auditoria do processo de rastreabilidade do produto desde sua origem, permitindo então, a utilização de sinal distintivo da Indicação de Procedência **Região de Pinhal**. 

5. **Procedimentos de solicitação da Indicação Geográfica *Região de Pinhal*:**

- 5.1. O produtor de posse da amostra do lote de café da safra do ano em curso fará o encaminhamento da mesma para local credenciado pelo COCAMPI mais próximo, 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.
- 5.2. O café obtendo bebida na classificação dura para melhor a mole poderá ser encaminhado (600 g de café beneficiado da referida amostra) ao COCAMPI, que realizará através de um classificador com formação certificada de juiz SCAA e credenciado pelo COCAMPI, a análise sensorial com emissão de laudo oficial, descrevendo os atributos de bebida e seu enquadramento como café natural ou cereja descascado dentro das normas estabelecidas neste regulamento.
- 5.3. 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.
- 5.4. O produtor será comunicado pelo COCAMPI do resultado da análise do seu café, e no caso de se enquadrar nos padrões desejados, deverá efetuar o benefício e a padronização do seu produto conforme as especificações do item 2.2.1 deste regulamento, na propriedade ou em unidade de padronização devidamente cadastrada pelo COCAMPI.
- 5.5. Estando o lote de café devidamente preparado, acondicionado e armazenado, conforme as normas deste regulamento, o produtor deverá comunicar ao COCAMPI 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) Caso a análise não classificar o café dentro dos padrões de qualidade mínimo deste regulamento: neste caso o produtor será comunicado a fim de tomar a decisão de rebeneficiá-lo ou dar-lhe outra destinação;

*Jef.*  
*A* *φ*



b) Caso a análise confirmar a classificação original: neste caso o COCAMPI 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 do COCAMPI, no momento do embarque, total ou parcial, ao comprador do mesmo.

5.6. O produtor deverá comunicar ao COCAMPI com pelo menos 5 (cinco) dias úteis de antecedência do embarque do café, para que o Conselho possa agendar o serviço de lacração das sacarias, que serão liberadas após o recolhimento da taxa devida, estipulada pelo conselho diretor do COCAMPI.

5.7. O laudo de análise e certificado do lote terá a validade de um ano, a partir da data de emissão.

## 6. ARMAZENAMENTO:

6.1. Os lotes de cafés certificados deverão estar obrigatoriamente depositados em armazéns devidamente credenciados pelo COCAMPI.

6.2. 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, dotado de 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) O COCAMPI, após vistoria do armazém, expedirá um certificado de permissão de armazenagem de cafés com Indicação Geográfica do Café **Região de Pinhal**, com validade de 2 (dois) anos.

*Handwritten signatures and initials:*  
Fel.  
a  
✱

Para Certificação de Armazém deverá ser seguido o seguinte fluxograma.

CERTIFICAÇÃO DE ARMAZÉM

Armazém	PASSO 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manifestar interesse à certificação de Armazém;</li> <li>- Ser Armazém Certificado Banco do Brasil, BM&amp;F e/ou CONAB.</li> </ul>
COCAMPI	PASSO 2	<p>COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enviar aos armazéns interessados a participar da cadeia de custódia do café da <i>Região de Pinhal</i> o contrato de adesão e o procedimento de certificação;</li> <li>- Receber e checar as vias enviadas aos armazéns para dar início ao processo de certificação;</li> <li>- Disponibilizar ao Armazém interessado a lista das empresas certificadoras credenciadas junto ao COCAMPI para que o mesmo contrate a empresa de acordo com sua preferência.</li> </ul>
Auditoria	PASSO 3	<p>EMPRESA AUDITORA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar auditoria de acordo com as Normas de Certificação de Armazém.</li> </ul>
COCAMPI	PASSO 4	<p>COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Receber a documentação da Auditoria;</li> <li>- Emitir duas vias do certificado do referido Armazém;</li> <li>- Receber os certificados assinados e emitir duas vias do termo de entrega, para despachar ao armazém o referido certificado;</li> <li>- Providenciar a entrega do certificado, solicitando assinatura no termo de entrega;</li> <li>- 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.</li> </ul>

**7. CLASSIFICADORES CREDENCIADOS:** O Credenciamento dos Classificadores de Café da *Região de Pinhal* passam pelo cumprimento dos seguintes requisitos:

- 7.1. Ser credenciado pela SCAA - Associação Americana de Cafés Especiais, com o título de Juiz classificador;
- 7.2. Experiência Profissional e Capacidade Técnica comprovada na Classificação Oficial Brasileira - COB;

7.3. Participar obrigatoriamente de cursos de atualização realizados pelo COCAMPI, suas organizações ou empresas por ela contratada.

7.4. Efetuar a adesão formal ao Credenciamento junto ao COCAMPI conforme documentos apropriados.

## 8. CONSELHO NORMATIVO REGULADOR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:

8.1. O COCAMPI deverá criar por deliberação de Assembleia Geral o "Conselho Regulador de Uso da Indicação Geográfica *Região de Pinhal*."

8.2. O Conselho Regulador terá a função de:

- a) Zelar pelo cumprimento das especificações constantes deste regulamento;
- b) Poderá recomendar e fazer uso de auditorias externas para validar os processos de conformidade:

b.1. Em caso de necessidade de auditoria o Conselho Regulador comunicará ao Conselho Diretor do COCAMPI, que deverá apresentar ao Conselho Regulador três empresas distintas com seus respectivos orçamentos;

b.2. O COCAMPI deverá se responsabilizar pelos custos da auditoria.

c) Responsabilizar-se pela gestão, manutenção e preservação da indicação geográfica;

d) 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;

e) Acompanhar e fiscalizar o banco de dados de registros, que garantam a rastreabilidade dos produtos identificados, mantidos e operacionalizados sob a responsabilidade do COCAMPI;

f) 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.

*[Handwritten signatures]*

**8.3.** O Conselho Regulador será composto por 5 (cinco) membros titulares e cinco 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) O mandato dos membros deverá ser renovado em no mínimo dois membros a cada de três anos;

b) Os membros serão indicados e aprovados em ata pela Assembleia Geral do COCAMPI, devendo tomar posse e exercer seus cargos imediatamente, porém deverão ter suas indicações validadas na primeira Assembleia subsequente:

b.1. Não sendo validado algum membro indicado, o Conselho Diretor deverá promover nova indicação posterior.

c) Serão eleitos dentre os membros do Conselho um presidente e um secretário.

c.1. O mandato será de três anos, coincidindo com a indicação dos nomes do novo Conselho Regulador, pela Assembleia Geral do COCAMPI.

c.2. Não será permitida a recondução de mandato dos cargos de presidente e secretário do Conselho Regulador.


**8.4.** 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.

*J.P.*


*[Handwritten signature]*

Aprovando e ratificando o que foi determinado na Assembleia, abaixo indicamos os representantes da coletividade que aprovaram devidamente o Regulamento de Uso da Indicação de Procedência **Região de Pinhal**.


- Conselho do Café da Região Mogiana de Pinhal - **COCAMPI**, assinado por seu presidente

  
Henrique Antonio Leite Gallucci

- Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Pinhal - **COOPINHAI**, assinado por seu presidente

  
Alexandre Hüsemann da Silva

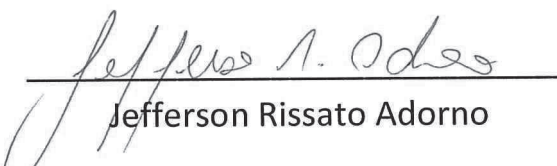
- Associação dos Produtores Rurais do Bairro Areião e Região - **APRA**, assinado por seu presidente

  
Henrique Antonio Leite Gallucci

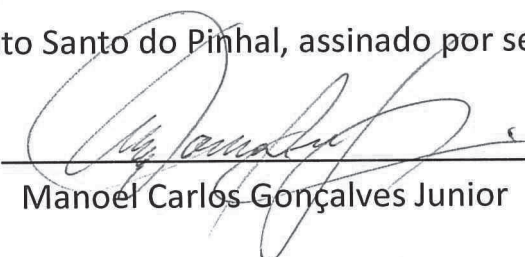
- Associação dos Produtores de Cafés Especiais de Santa Luzia - **APSL**, assinado por seu presidente

  
Antonio Ragazzo

- Associação dos Produtores Rurais de Santo Antonio do Jardim - **APROJARDIM**, assinado por seu presidente

  
Jefferson Rissato Adorno

- Sindicato Rural de Espírito Santo do Pinhal, assinado por seu presidente

  
Manoel Carlos Gonçalves Junior