



Regulamento de Uso do Nome Geográfico, de
Produção e de Registro para controle de produção.



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE DERIVADOS DE JABUTICABA DE SABARÁ

“ASPRODEJAS”

REGULAMENTO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PROCEDÊNCIA DOS PRODUTOS DERIVADOS DE JABUTICABA

O presente documento visa o regulamento do uso da Indicação Geográfica de Procedência dos Produtos Derivados de Jabuticaba, para o enquadramento da Indicação de Procedência Sabará (IP Sabará), segundo a lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996 – Artigo 177, conforme segue a baixo:

CAPÍTULO 1 DA PRODUÇÃO

Art. 1º - Delimitação da área de Produção:

O município de Sabará localiza-se na Região Metropolitana de Belo Horizonte, capital do Estado de Minas Gerais, e faz fronteira ao norte com o município de Taquaraçu de Minas, ao sul com os municípios de Nova Lima e Raposos, a leste com Caeté e a oeste com Belo Horizonte e Santa Luzia. Sabará está situada a 723 metros altitude e seu território possui área de 302,173 km². Sua localização é geograficamente determinada pelas coordenadas 19°53'11"S, 43°48'24"W.

Art. 2º - Dos Produtos Derivados de Jabuticaba Autorizados:

Os Produtos Derivados de Jabuticaba compreende se em:

- 1 – Licor de Jabuticaba
- 2 – Geleia de Jabuticaba
- 3 – Molho de Jabuticaba



4 – Casca de Jabuticaba Cristalizada

5 – Compota de Jabuticaba

Art. 3º - Dos equipamentos e ferramentas de Trabalho:

Para todos os Produtos Derivados de Jabuticaba citados no Art 2º é indispensável a utilização de fogão, panelas de cobre ou alumínio, colheres de madeira ou alumínio e diversos tipos de vasilhames.

Art. 4º - Da Produção dos Derivados de Jabuticaba:

A) Licor de Jabuticaba:

O Licor de Jabuticaba é produzido artesanalmente através do suco da fruta, retirado após o estoura das mesmas juntamente com álcool de cereais em descanso por media de 20 dias, após este período é realizado a filtragem por duas vezes e misturado a uma quantidade de ½ litro de álcool de cereais por ½ de calda de açúcar.

Após a fase de mistura com a calda de açúcar o Licor já esta pronto e pode ser embalado na proporção desejada.

B) Geleia de Jabuticaba

A Geleia de Jabuticaba é produzida artesanalmente através do suco da fruta, é utilizado frutas maduras, o processo constitui pelos seguintes passos: com as frutas espremidas em uma vasilha, junte se ¼ de água, filtre o liquido e leve ao fogo em um tacho de cobre ou alumínio com uma quantidade de 1 por ½ de açúcar, ferve até da ponto de fio, logo esta pronto a geleia e imediatamente a geleia deve ser embalada quente ainda, em potes de vidros já higienizados.

Parágrafo Único: Existe a Geleia Branca de Jabuticaba, a qual, é produzida no mesmo sistema, porém sem utilizar a casca da fruta usando somente a polpa, por isso se da o nome de Geleia Branca de Jabuticaba.



C) Molho de Jabuticaba

O Molho de Jabuticaba é produzido artesanalmente através do suco da fruta, é utilizado frutas maduras, o processo constitui pelos seguintes passos: com as frutas espremidas em uma vasilha, junte se $\frac{1}{2}$ de água, filtre o líquido e leve ao fogo em um tacho de cobre ou alumínio com uma quantidade de 1 por $\frac{1}{2}$ de açúcar, misture os temperos que desejar inclusive pimentas a gosto para Molhos Temperados e deixe ferver por alguns minutos, logo esta pronto o molho e já pode ser embalado, porém o processo de embalagem é realizado com o produto frio.

D) Casca de Jabuticaba Cristalizada

A Casca de Jabuticaba Cristalizada é produzida somente com as cascas da fruta que antigamente eram descartadas produzindo assim uma grande quantidade de lixo e com açúcar de qualquer tipo a cristal ou a refinada. O processo de produção constitui em separar a casca do caroço, ferver a casca em pouca quantidade de água e logo após a fervida misturar a casca em uma quantidade desejada (conforme a receita de cada produtor) de calda de açúcar, deixa a secar esta pronto a Casca Cristalizada só falta separar o pedaços.

E) Compota de Jabuticaba

A Compota de Jabuticaba é produzida somente com as cascas da fruta que antigamente eram descartadas produzindo assim uma grande quantidade de lixo. O processo de produção constitui em separar a casca do caroço, ferver a casca em pouca quantidade de água e logo após a fervida misturar a casca em uma quantidade pequena (conforme a receita de cada produtor) de calda de açúcar

CAPÍTULO II – DA MATÉRIA PRIMA



Paragrafo único: A fruteira é adaptável a diversos tipos de solo, mas o cultivo deve ser feito preferencialmente em solos silico-argilosos, que devem ser profundos, bem drenados, férteis e ricos em matéria orgânica. O crescimento da árvore é lento, inicia a produção de frutas a partir do oitavo ano prolongando-se por media de 35 anos. Uma Jabuticabeira produz em media de 200 a 1000 kg de frutos por ano, o que se intensifica com a adubação. Os dois principais fatores que restringem a expansão do plantio são os custos e a dificuldade de colheita e a precariedade de conservação de seus frutos, já que o fruto deve ser colhido pronto para o consumo e sua fermentação inicia logo após a lavagem da fruta.

CAPÍTULO III – DA EMBALAGEM DOS PRODUTOS

Art. 1º - Todas as embalagens devem ser higienizadas previamente por dentro e por fora.

Art. 2º - Todas embalagens devem ser fechadas e lacradas com lacres específicos para os tamanhos das mesmas.

Art. 3º - As embalagens preenchidos e lacradas devem ser armazenadas em caixas próprias.

Art. 4º - Jamais poderá reutilizar embalagens do mesmo produto ou de produtos diferentes.

CAPÍTULO IV – DA ROTULAGEM

Art. 1º - Os rótulos devem constar:

- A) O nome da marca
- B) O selo da Indicação Geográfica quando deferido pelo INPI

- C) A tabela nutricional
- D) Data de fabricação e de validade
- E) Nome e telefone do produtor para informações e reclamações sobre o produto



Parágrafo Único: O processo de rotulagem deve ser realizado após ter lacrado a tampa da embalagem.

CAPÍTULO V – DA AUTORIZAÇÃO DE USO DA IP SABARÁ

Art. 1º - Somente será autorizado o uso da IP Sabará aos produtores que comprovarem ao conselho regulador que a produção de seus produtos é dentro da área delimitada.

CAPÍTULO VI – DA ESTRUTURA DE CONTROLE DOS PRODUTORES

Art. 1º - A estrutura de controle será sempre formada por 3 representantes da Diretoria da Associação dos Produtores de Derivados de Jabuticaba de Sabará “ASPRODEJAS” titular do Pedido de Indicação Geográfica, dentre os 3 representantes da ASPRODEJAS teremos a Presidente, a Secretária e um membro do conselho fiscal, a nutricionista responsável da Regional de Sabará da EMATER-MG e pelo Consultor Organizacional Euler Costa Benfica, totalizando assim 5 pessoas participantes da Estrutura de Controle.

Art. 2º - A equipe da Estrutura de Controle tem como dever reunir-se trimestralmente e quando necessário,

Art. 3º - As reuniões devem ser relatadas em ata e aprovada por todos os presentes.

Art. 4º - Todos usuários da Indicação Geográfica de Procedência dos Produtos Derivados de Jabuticaba possuem o direito de ter acesso às Atas da Estrutura de Controle sempre que acharem necessário.

Parágrafo Único: Objetivo da Estrutura de Controle dos Produtores não é fiscalizar as receitas, sabores, quantidades de produção e muito menos precificação dos produtos, mas, fazer com que, todos os produtos que levam a Indicação Geográfica de



Procedência sejam produzidos, embalados e rotulados com as especificações citadas neste documento, com intuito de garantir aos consumidores um padrão de qualidade característico do município.

CAPÍTULO VII – DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 1º - São consideradas infrações à IP Sabará

- a) O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da IP Sabará para os produtos derivados de jabuticaba;
- b) O descumprimento dos princípios da IP Sabará para a os produtos derivados de jabuticaba;
- c) Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos na legislação vigente;

Art. 2º - Penalidades para as infrações à IP Sabará;

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa com valores em UFIR a serem estipuladas pelo conselho regulador;
- c) Suspensão temporária como participante da IP;
- d) Suspensão definitiva como participante da IP;

CAPÍTULO VIII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Dos Princípios da IP Sabará;

- a) Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pela vigilância sanitária 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.



ESTRUTURA DE CONTROLE DOS PRODUTORES

INSERIDA NO REGULAMENTO DE USO DA IG

Art. 1º - A estrutura de controle será sempre formada por 3 representantes da Diretoria da Associação dos Produtores de Derivados de Jabuticaba de Sabará “**ASPRODEJAS**” titular do Pedido de Indicação Geográfica, dentre os 3 representantes da **ASPRODEJAS** teremos a Presidente, a Secretária e um membro do conselho fiscal, a nutricionista responsável da Regional de Sabará da EMATER-MG e pelo Consultor Organizacional Euler Costa Benfica, totalizando assim 5 pessoas participantes da Estrutura de Controle.

Art. 2º - A equipe da Estrutura de Controle tem como dever reunir-se trimestralmente e quando necessário,

Art. 3º - As reuniões devem ser relatadas em ata e aprovada por todos os presentes.

Art. 4º - Todos usuários da Indicação Geográfica de Procedência dos Produtos Derivados de Jabuticaba possuem o direito de ter acesso às Atas da Estrutura de Controle sempre que acharem necessário.

Parágrafo Único: Objetivo da Estrutura de Controle dos Produtores não é fiscalizar as receitas, sabores, quantidades de produção e muito menos precificação dos produtos, mas, fazer com que, todos os produtos que levam a Indicação Geográfica de Procedência sejam produzidos, embalados e rotulados com as especificações citadas neste documento, com intuito de garantir aos consumidores um padrão de qualidade característico do município.