

REGULAMENTO DE PRODUÇÃO DO CACAU E USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA SUL DA BAHIA

Este regulamento de uso e produção tem a finalidade de estabelecer normas e condições para a produção, obtenção e uso do Selo de Origem e Qualidade da Indicação Geográfica de Procedência (IP) Sul da Bahia para amêndoas de cacau produzidas em unidades produtivas, demarcadas na Delimitação Geográfica da IP Sul da Bahia.

A adesão e o uso do Selo de Origem e Qualidade IP Sul da Bahia é de caráter espontâneo e de direito aos produtores de cacau cuja produção seja originada de propriedades localizadas na região demarcada como Indicação Geográfica de Procedência (IP) Sul da Bahia, que cumpram na íntegra com o presente regulamento e que sejam associados em situação regular, a uma das Associações ou Cooperativas filiadas a **Associação Cacau Sul Bahia**.

A **Associação Cacau Sul Bahia**, através dos membros do Conselho Regulador, visando o enquadramento da Indicação de Procedência (IP) Sul da Bahia, segundo a Lei no 9.279 de 14 de maio de 1996 – Art. 177 institui o presente regulamento, conforme segue:

CAPÍTULO I - ORIGEM

Requisitos e Procedimentos para garantir a Origem do Cacau produzido na Indicação Geográfica de Procedência (IP) Sul da Bahia.

Artigo 1º. Da Delimitação da Área de Produção do Cacau da IP Sul da Bahia.

A unidade produtiva deve estar dentro da área da Indicação Geográfica IP Sul da Bahia e ser georreferenciada e credenciada pela Associação Cacau Sul Bahia.

§ 1o. Para delimitação da área da Indicação Geográfica IP Sul da Bahia, por intermédio da Associação Cacau Sul Bahia, estabelece os limites territoriais dos seguintes municípios localizados no Sul da Bahia, ao Norte com os municípios de Jaguaripe, São Miguel das Matas e Brejões; Sul com o estado do Espírito Santo; ao Sudeste com o estado de Minas Gerais; ao Oeste com Poções, Planalto e Itapetinga; ao Noroeste com Coutinho, Maracás e Manoel Vitorino e ao Leste com o Oceano Atlântico. Situam-se entre os paralelos 13º03' e 18º21' Sul e os meridianos 38º51' e 40º49' a oeste de Greenwich.

§ 2o. Na delimitação, da área geográfica, estão a área total dos 83 (Oitenta e três) municípios a seguir identificados:

Aiquara, Alcobaça, Almadina, Apuarema, Arataca, Aurelino Leal, Barra do Rocha, Barro Preto, Belmonte, Boa Nova, Buerarema, Caatiba, Camacan, Camamu, Canavieiras, Coaraci, Cravolândia, Dário Meira, Eunápolis, Firmino Alves, Floresta Azul, Gandu, Gongogi, Guaratinga, Ibicaraí, Ibicuí, Ibirapitanga,

Américo Amorim
667

Ibirataia, Igrapiúna, Iguai, Ilhéus, Ipiaú, Itabela, Itabuna, Itacaré, Itagi, Itagibá, Itagimirim, Itaju do Colônia, Itajuípe, Itamaraju, Itamari, Itambé, Itanhém, Itapé, Itapebí, Itapitanga, Itooró, Ituberá, Jaguaquara, Jequié, Jiquiriçá, Jitaúna, Jucuruçu, Jussári, Laje, Maraú, Mascote, Mucuri, Mutuípe, Nilo Peçanha, Nova Canaã, Nova Ibiá, Nova Viçosa, Pau Brasil, Pirai do Norte, Porto Seguro, Potiraguá, Prado, Presidente Tancredo Neves, Santa Cruz Cabrália, Santa Cruz da Vitória, Santa Luzia, São José da Vitória, Taperoá, Teolândia, Ubaira, Ubaitaba, Ubatã, Una, Uruçuca, Valença, Wenceslau Guimarães

Artigo 2º. Do Processo de Produção e Produto

As amêndoas de cacau devem ser produzidas por meio de um processo tradicional que acentue os atributos organolépticos, físicos e químicos das amêndoas. O produto e o processo de produção devem seguir os requisitos determinados pelo Conselho Regulador da Associação Cacau Sul Bahia a fim de garantir sua origem certificada IP Sul da Bahia.

Artigo 3º. Do Produto: Espécie e Variedades

As variedades exigidas para a produção de cacau na área demarcada da IP Sul da Bahia devem ser todas da espécie *Theobroma cacao L.* Das variedades tradicionais de cacau Forastero, trinitários introduzidos e híbridos desenvolvidos pela CEPLAC. Com exceção de variedades transgênicas.

Artigo 4º. Do Sistema de Produção

Os sistemas de produção do cacau para garantir a obtenção do Selo de Origem e Qualidade IP Sul da Bahia deverão ser os baseados em sistemas agroflorestais do tipo: Cacau - Cabruca, Cacau com Erytrina, Cacau com Seringueira e outros sistemas agroflorestais, desde que o cacau seja a cultura principal.

Para ser autorizado o imóvel rural deve ter no mínimo 50 % em sistema de produção Cacau - Cabruca da área total de cacau do mesmo, e 30 % em cacau da área total produtiva, salvo as situações previstas no parágrafo 1 e 2 deste artigo. O sistema de produção cacau cabruca e outros sistemas agroflorestais deverão ser classificados conforme Decreto Florestal do estado da Bahia.

§ 1º. Os proprietários que quiserem manter suas áreas de cacau com seringueira ou com erytrina, só serão autorizados, desde que tenham reserva legal averbada e as áreas de preservação permanente legalmente regularizadas.

§ 2º. Os agricultores familiares portadores de declaração de aptidão ao PRONAF serão autorizados desde que tenham o cacau plantado em sistemas agroflorestais ou policulturas.

Francisco Carneiro

Artigo 5º. Do Beneficiamento das amêndoas de cacau

Ficam previstos os seguintes processos para fim de comercialização de amêndoas de cacau:

- I. Colheita dos frutos;
- II. Fermentação da massa de cacau;
- III. Secagem das amêndoas;
- IV. Armazenamento das amêndoas

CAPÍTULO II - Qualidade

Requisitos e Procedimentos para garantir a Qualidade do Cacau da IP Sul da Bahia

Artigo 7º. Da Classificação das amêndoas de cacau quanto à qualidade

A determinação da qualidade das amêndoas de cacau da IP Sul da Bahia, depende da classificação mínima estabelecida por uma análise a qual todos os lotes de amêndoas de cacau da unidade produtiva, deverão ser submetidos. Esta análise seguirá os critérios estabelecidos no Anexo I. A metodologia de classificação prevê uma avaliação física, sensorial de aroma e prova de corte de amêndoas de cacau. Esta metodologia de avaliação será realizada por técnicos classificadores da CEPLAC, ou por profissionais de empresas públicas, privadas ou pessoas que tenham capacidade técnica, desde que credenciados pelo Conselho Regulador. Estes técnicos seguem a metodologia do teste de corte longitudinal por amostragem de 300 amêndoas de cacau que permite uma descrição quantitativa do perfil de qualidade do produto, assegurando a qualidade mínima do cacau da IP Sul da Bahia.

§ 1º. Para serem submetidas para avaliação de qualidade as amêndoas de cacau deverão ser do ano safra.

§ 2º. O cacau da IP Sul da Bahia deverá apresentar, no mínimo, de 65 % (sessenta e cinco por cento) de amêndoas totalmente fermentadas, com umidade final de seis a oito por cento, livre de impurezas, matérias estranhas, com boa apresentação externa, e aroma natural.

§ 3º. A avaliação deverá ser realizada por técnicos classificadores de instituições e empresas credenciados pelo Conselho Regulador.

§ 4º. A validade do cadastro dos técnicos classificadores será de 01 ano, após vencido este prazo os mesmos deverão passar por um recadastramento a ser realizado pelo Conselho Regulador, com o objetivo de garantir a atualização dos profissionais.

§ 5º. Os Laudos de aprovação do Selo de Origem e Qualidade do produto só serão oportunizados após avaliação dos requisitos e da classificação mínima como estabelecido nesse Regulamento.

Francisco Catão
669

§ 6º. A classificação física e sensorial do cacau, seguindo metodologia de avaliação da qualidade de cacau, está contida no Anexo I deste Regulamento.

CAPÍTULO III - Dos Requisitos e Procedimentos para obter o Selo de Origem e Qualidade do Cacau IP Sul da Bahia.

Artigo 8º. Do Selo de Origem e Qualidade

O Selo de Origem e Qualidade do Cacau IP Sul da Bahia é uma certificação de produto. Sua norma está registrada no INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial) como Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Sul da Bahia. Esta certificação se fundamenta:

- I. No controle da área oficial demarcada da região produtora;
- II. Nas normas e condições de uso da terra, produção padronizadas, homogêneas e codificadas;
- III. Na classificação física, sensorial de aroma e prova de corte das amêndoas de qualidade superior;
- IV. No credenciamento de armazéns e processos de rastreabilidade;

Artigo 9º. Obtenção do Selo de Origem e Qualidade

Para obter o Selo de Origem e Qualidade do Cacau IP Sul da Bahia é necessário o cumprimento de requisitos e procedimentos especificados pelo Conselho Regulador.

§ 1º. São requisitos para obtenção do Selo de Origem e Qualidade do Cacau IP Sul da Bahia:

- I. A propriedade deve estar inserida na área da IP Sul da Bahia, atendendo ao disposto no Art. 1º neste Regulamento;
- II. Obrigatoriamente a propriedade deve ser associada à uma das cooperativas ou associações vinculadas a Associação Cacau Sul Bahia;
- III. Ter o Lote produzido na área da IP Sul da Bahia, atendendo as especificações de origem do produto conforme o que é disposto no Capítulo I neste Regulamento;
- IV. A qualidade das amêndoas de cacau deve ser classificada com índice de fermentação mínimo de 65% (sessenta e cinco por cento), obedecendo ao que é previsto no Capítulo II e anexo I neste Regulamento;

§ 2º. Dos Procedimentos para a obtenção do Selo de Origem e Qualidade do Cacau IP Sul da Bahia:

Francisco Cordeiro
670

I. Solicitar o georreferenciamento e o credenciamento da unidade produtiva para a Associação Cacau Sul Bahia, para preencher o (Anexo II) com os dados da unidade produtiva, bem como a área de produção;

II. Deverá ser solicitado a visita de um classificador da Associação Cacau Sul Bahia para retirar uma amostra do lote a ser certificado, juntamente com o credenciamento do imóvel, com as informações do mesmo;

III. Os Lotes de cacau que estiverem no imóvel rural, deverão estar devidamente identificados, uma vez avaliados e obtido o padrão de qualidade definido no Capítulo I e Anexo I, serão lacrados e estarão qualificados para serem enviados a armazéns credenciados;

IV. Os Lotes de cacau, após avaliação de classificação da qualidade deverão ser depositados em um armazém de uma das cooperativas associadas a Associação Cacau Sul Bahia conforme as seguintes condições e requisitos para depósito:

a. Estar devidamente preparado;

b. Ter sua identidade preservada, podendo dar acesso às informações como: imóvel onde for produzido, processos agrônômicos, processo de secagem e outras informações relevantes;

c. O armazém deve estar localizado dentro da área demarcada (art. 1º) como parte da Indicação de Procedência;

V. O armazém envia amostra de cada saco do lote depositado (o qual já teve pré-amostra avaliada e classificada) para a Associação Cacau Sul Bahia, a fim de fazer a prova oficial e emitir o Selo de Origem e Qualidade do Cacau IP Sul da Bahia;

VI. A Associação Cacau Sul Bahia emitirá o Código de Barras de Logística e o Lacre correspondente ao número de sacos do lote que obteve o Selo, garantindo a rastreabilidade de cada saco certificado e sua inviolabilidade;

CAPÍTULO IV – Embalagem

Artigo 10º. - Normas de Embalagem

Os produtos com o Selo de Origem e Qualidade do Cacau IP Sul da Bahia terão identificação na sacaria, conforme normas da Associação Cacau Sul Bahia;

§ 1º. Norma de identificação para a embalagem de sacaria com direito a Indicação de Procedência: Identificação do nome do produtor ou fazenda produtora e o nome geográfico seguido da expressão Indicação de Procedência, conforme modelo:

Antonio Cordeiro
677

NOME DO PRODUTOR OU FAZENDA

CACAU SUL DA BAHIA

Indicação de Procedência

§ 2º. O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) conforme facultado pelo Art. 179 da Lei no 9.279.

§ 3º. Norma de embalagem para o Selo de Controle: o selo de controle será colocado na embalagem do produto, fixado na sacaria e fornecido pela Associação Cacau Sul Bahia. Todo produto comercializado utilizando-se da IP Sul da Bahia, deverá estar com a marca estampada nas embalagens.

§ 4º. O(s) lote(s) de cacau deverá(ão) estar beneficiado(s) em sacaria personalizada, nova, contendo 60,5 quilos aprovada pela Associação Cacau Sul Bahia e que signifique melhoria na preservação e visualização do Cacau da Sul da Bahia- IP.

CAPÍTULO V – A Normatização do Conselho Regulador

Artigo 11º. Da atuação do Conselho Regulador

A IP Sul da Bahia é normatizada e regida por um Conselho Regulador designado nos moldes estatutários da Associação Cacau Sul Bahia.

Artigo 12º. Dos Registros

Os instrumentos e a operacionalização dos registros cadastrais serão definidos através da normatização do Conselho Curador.

§ 1º. O Conselho Regulador deverá manter atualizados os seguintes registros:

- I. Registro de inscrição das propriedades produtoras de cacau;
- II. Registro do produto credenciado para uso da Indicação de Procedência.

Artigo 13º. Dos Controles de Produção

O Conselho Regulador deve controlar a operacionalização de produção e o produto final no sentido de assegurar a garantia da origem e qualidade dos produtos da Indicação de Procedência Sul da Bahia.

§ 1º. O controle do processo de produção inclui:

- I. As fichas de inscrição dos produtores;

Antonio Carneiro
672

II. A avaliação das condições de uso da terra, produção e pós - colheita conforme Capítulo II;

III. Os laudos de avaliação física e sensorial;

IV. A rastreabilidade, codificação, inviolabilidade e credenciamento de armazéns;

Artigo 14º. Dos Direitos e Deveres

Os inscritos na Indicação de Procedência Sul da Bahia tem direitos e deveres a cumprir estipulados pelo Conselho Regulador.

§ 1º. São Direitos:

- I. Fazer uso da Indicação de Procedência Sul da Bahia;
- II. Usufruir dos benefícios resultantes das atividades da Associação Cacau Sul Bahia e seus afiliados;

§ 2º. São Deveres:

- I. Zelar pela imagem da Indicação de Procedência Sul da Bahia;
- II. Prestar as informações previstas neste Regulamento;
- III. Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

Artigo 15º. Das Infrações

São consideradas infrações à Indicação de Procedência Sul da Bahia:

- I. O não cumprimento das normas de produção, preparação e embalagem das amêndoas de cacau da Indicação de Procedência Sul da Bahia;
- II. O descumprimento dos princípios da Indicação de Procedência do Cacau da Sul da Bahia.

Artigo 16º. Das Penalidades

As infrações à Indicação de Procedência Sul da Bahia serão penalizadas conforme as seguintes medidas:

- I. Advertência por escrito;
- II. Suspensão temporária da Indicação de Procedência Região do Sul da Bahia;
- III. Suspensão definitiva da Indicação de Procedência Sul da Bahia.

Amílcar Costa

CAPÍTULO VI – Disposições Gerais

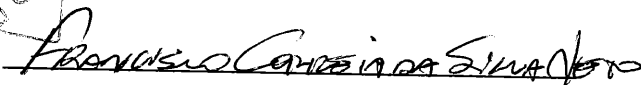
Artigo 17º. Dos princípios da Indicação de Procedência Sul da Bahia

São princípios dos inscritos na Indicação de Procedência Sul da Bahia, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente. Não podendo utilizar em seus produtos, o nome das indicações reconhecidas em outros países ou mesmo no Brasil.

§ 1º. Os produtos somente receberão o Selo de Origem e Qualidade do Cacau IP Sul da Bahia se atendido ao disposto neste Regulamento.

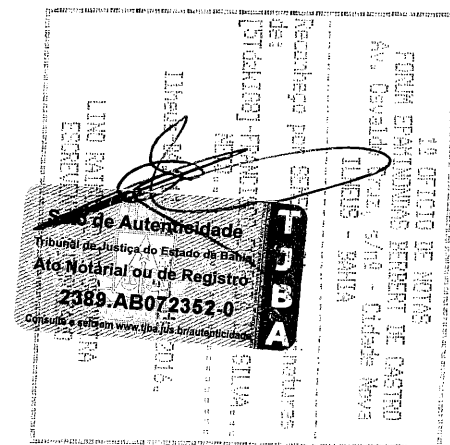
Ilhéus, 02 de março de 2016.

Nº OFÍCIO



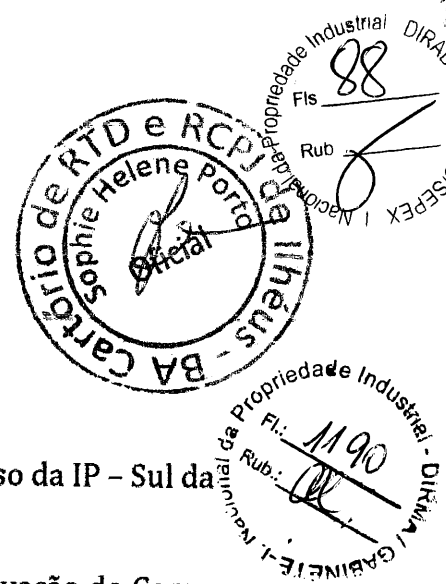
Francisco Correia da Silva Neto

Presidente Associação Cacau Sul Bahia





NOTA TECNICA



Objeto: Proposta de alteração do Anexo I do Regulamento de Uso da IP - Sul da BA.


Nota: Diante de análises técnicas realizadas pelo Centro de Inovação do Cacau - CIC, em amostras de cacau de produtores da região, associados a Associação Cacau Sul Bahia (ACSB), durante a safra principal de 2016/2017 foram avaliados critérios de qualidade intrínsecos da amêndoa de cacau, tais como índice de defeitos. Os resultados destas análises demonstraram que a regra discutida na IG é muito restritiva e está acima dos padrões internacionais exigidos na ISO 2451: 2014 para comercialização de amêndoas de cacau. Isto poderá dificultar o acesso dos produtores ao selo da IG.

Diante disto foi realizada uma nova discussão técnica com o grupo produtivo local e o conselho regulador da IG, sobre o limite do índice de defeitos desejáveis para as amostras de cacau que receberão o selo da IP - Sul Bahia. Sendo estabelecido com relação aos defeitos admitidos pela avaliação através do teste de corte em 300 amêndoas de cacau serão aceitos:

- Máxima de 3% de defeitos (mofadas; danificadas por insetos; germinadas; achatadas; quebradiças; dupla) conforme preconizada na ISO 2451/2014.
- E máxima de 1% para ardósia.

É importante concluir que esta alteração no Regulamento de Uso da IG não irá comprometer a qualidade do produto amêndoas de cacau com o selo da IP - Sul da Bahia, uma vez que, esta de acordo com a normativa internacional para comercialização de amêndoas de cacau.

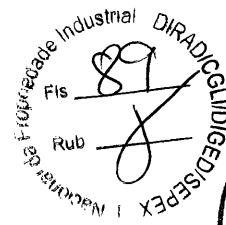
Atenciosamente,


Adriana Reis - CRBio-BA 10362
Gerente de Qualidade do CIC

Ilhéus, 13 de abril de 2017.



Associação dos Produtores de
Cacau do Sul da Bahia
CNPJ: 20.637.744/0001-70



ANEXO I:

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICA, SENSORIAL DE AROMA E PROVA DE CORTE DAS AMÊNDOAS DE CACAU DA IP CACAU SUL DA BAHIA



- Amostragem retirada de um mínimo de 10% do volume que possa contemplar 1kg de cacau;
- Média de 300 amêndoas;
- Não apresentar teor de umidade superior a 8%;
- Aroma natural livre de odores estranhos;
- Livre de matérias estranhas;
- Fermentação de no mínimo 65% (de amêndoas totalmente marrons);
- Não tenha máximo de 15% de sub-fermentadas, respeitando percentagem máxima de 3% para mofo interno, inseto, germinadas, achatadas e 1% máxima de ardósia;

Francisco Correia