



REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “TOMÉ-AÇU” PARA O PRODUTO CACAU

Tomé-Açu – Pará
Brasil





2018. Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu – ACTA

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS - A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610)

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu – ACTA
Av. Dionísio Bentes, s/n – Vila Quatro Bocas CEP – 68.682-000
Caixa Postal: 2.314 - Tomé-Açu – Pará / Brasil
Contatos: (91) 3734.1316 / (91) 99146.1316 / (91) 99166.0564
CNPJ: 04.864.377/0001-40 E-mail: acta_tomeacu@yahoo.com.br

COMISSÃO PROVISÓRIA REGULAMENTADORA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Presidente da Associação Cultural e Fomento
Agrícola de Tomé-Açu - ACTA
Alberto Ke iti Oppata

Técnico Agrícola da Tecnologia em Produção
Vegetal de Tomé-Açu - TECPLANTA
Dinaldo Antonio dos Santos

Diretor do Comitê de Assistência Técnica
Educativa e Social – CATES da Cooperativa
Agrícola Mista de Tomé-Açu - CAMTA
Edson Shinji Matsuzaki

Diretor Associação Cultural e Fomento
Agrícola de Tomé Açu – ACTA
Engenheiro Florestal
Ernesto Katsunori Suzuki

Engenheiro Agrônomo, M.Sc., Pesquisador da
Tokyo University of Agriculture and
Technology- TUAT
Helio Makoto Umemura

Engenheiro Agrônomo da Cooperativa
Agrícola Mista de Tomé-Açu - CAMTA
Vicente de Paula Silva de Morais

Técnico Agrícola - Diretor Técnico da Soluções
Agroecológicas – SAFRAMAZOM
Wilson Danielleto de Holanda

REVISORES

Professor da Tokyo University of Agriculture and Technology - TUAT
Masaaki Yamada PhD.

Pesquisador da Tokyo University of Agriculture and Technology - TUAT
Helio Makoto Umemura MSc.

Instituições apoiadoras da IG “TOMÉ-AÇU” para o produto CACAU:

Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira - CEPLAC
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa
Secretaria Municipal de Agricultura de Tomé Açu/Pará – SEMAGRI
Secretaria Municipal de Meio Ambiente de Tomé-Açu/Pará – SEMA
Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural – EMATER

REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “TOMÉ-AÇU” PARA O PRODUTO CACAU





O presente Regulamento de Uso foi elaborado conforme a exigência da documentação determinada no Portal do INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial, referente à indicação de procedência, que tem a sua definição conforme artigo 177 da LEI Nº 9.279, DE 14 DE MAIO DE 1996.

Tem objetivo de servir de guia básico, para auxiliar os produtores no ajustamento cabível do cumprimento das diretrizes ao conselho regulador, para averiguar as características e qualidades do processo produtivo, que garantam o nome da Indicação Geográfica do produto.

CAPÍTULO I – DAS CONDIÇÕES DE USO DO SIGNO DISTINTIVO

Art. 1º - Do Objeto do Documento

Este Regulamento de Uso refere-se ao controle da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e tem por objetivo fixar as condições de uso do signo distintivo gráfico do tipo misto, com o fim de regular as condições de uso pelos produtores e estabelecer normas para a obtenção e utilização do nome geográfico referente ao produto cacau, produzidos em propriedades na região demarcada devidamente autorizadas a fornecer produtos beneficiados a partir do cacau.

Art. 2º - Da Titularidade da Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU

A Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU tem como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu – ACTA, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o INPI.

Art. 3º - Da Pessoa Jurídica Requerente da Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU

A entidade requerente se denomina Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu – ACTA, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, estabelecida na Avenida Dionísio Bentes, S/N, Quatro Bocas, Centro, Município de Tomé-Açu, Pará – Brasil – CEP: 68.682-000, inscrita no CNPJ sob nº 04.864.377/0001-40. É de responsabilidade da ACTA, na qualidade de substituto processual titular do direito do reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao INPI, manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de cacau reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações das unidades de beneficiamento primário e outros processos do cacau, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade,





promoção e comercialização do produto. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste regulamento de produção cria-se o Conselho Regulador da ACTA, cujas funções, atribuições e funcionamento estão descritas neste regulamento.

Art. 4º - Dos Objetivos da Entidade Representativa dos Produtores

No desenvolvimento de suas atividades a ACTA, entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência "TOMÉ-AÇU" para o CACAU, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva do Cacau de Tomé-Açu e entorno e representar os interesses dos Produtores de Cacau. A ACTA tem por finalidade:

- I - difusão da cultura japonesa;
- II - promoção de programas culturais, esportivos, sociais e recreativos;
- III - manutenção da escola de ensino fundamental e médio;
- IV – promoção e assistência de convênios e parcerias;
- V – fortalecimento e desenvolvimento das atividades agrícolas, reflorestamento e proteção ao meio ambiente;
- VI - assistência ao pleno exercício da cidadania;
- VII - promoção e manutenção do bem estar social;
- VIII – desenvolver ações com o objetivo de dispor ao consumidor os produtos de seus associados com garantia de procedência e qualidade através de registros e certificações de origem como a Indicação Geográfica - IG, entre outras certificações de natureza diversas;
- IX – preservar, divulgar, proteger a Indicação Geográfica - IG "TOMÉ-AÇU" e prestar outros serviços vinculados, sendo responsável pela defesa de produtos registrados, sua qualidade e procedência;
- X – estabelecer Regulamento de Uso e organizar estrutura de controle para auto regulação da Indicação Geográfica - IG "TOMÉ-AÇU";
- XI – Instituir, promover, gerir, divulgar e proteger seus bens materiais, imateriais, intelectuais, industriais, quando reconhecidos, concedidos ou deferidos, tais como: patentes, softwares, desenhos industriais, indicação geográfica (denominação de origem e ou indicação de procedência), marcas coletivas ou marcas de certificação, outras certificações ou reconhecimentos que venham a ser criados.



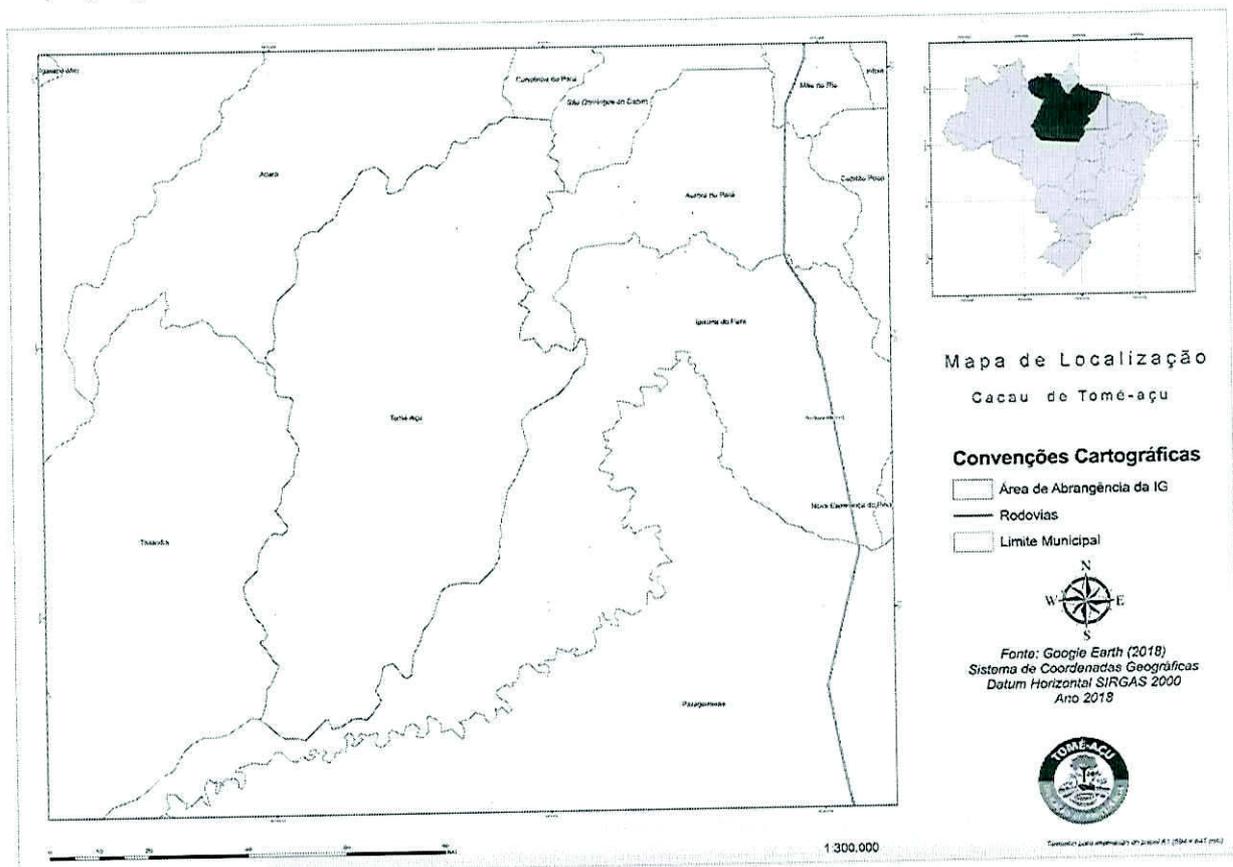


Art. 5º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação Geográfica “TOMÉ-AÇU” para o CACAU

Estão autorizados ao uso da Indicação Geográfica “TOMÉ-AÇU” para o CACAU todos os produtores estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, obedecer ao Regulamento de Uso e demais disposições aprovadas pelo Conselho Regulador. ✓

Art. 6º - Da Delimitação da Área de Produção

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação Geográfica “TOMÉ-AÇU” para o CACAU compreende o território do município de Tomé-Açu - PA, conforme o mapa geográfico abaixo.



Parágrafo Único: Passam a valer as coordenadas geográficas geométricas da área de cultivo, somente a parcela ou sua totalidade compreendida dentro do perímetro definido nesta delimitação geográfica, e que preserve nas características do imóvel, a aptidão agrícola concernente ao cultivo do cacau no referido sistema, conforme plano de controle referenciado no Regulamento de Uso.

Art. 7º - Das Condições Gerais de Uso da Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU





A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de cacau cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica delimitada de produção (conforme art. 6º) e que cumpram na íntegra o presente Regulamento de Uso.

Art. 8º - Das Condições específicas para Uso da Indicação Geográfica “TOMÉ-AÇU” para o CACAU

Os produtores associados e não associados da Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu – ACTA somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Regulamento de Uso da Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU. As condições específicas para o uso são:

I - Estar em dia, junto ao Conselho Regulador da IG, com suas informações cadastrais e demais itens discriminados neste Regulamento de Uso;

II - A Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição normativa ou gráfica;

III - Os usuários da Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU não poderão solicitar o registro, em nenhum país ou instituição internacional, de um signo idêntico ou semelhante, ou que de qualquer forma possa induzir a erro, confusão ou aproveitamento da fama e reputação da IG, com exceção da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, que, dentro das possibilidades e interesses de mercado, solicitará o registro da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;

IV - Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro aos consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;

V - A Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 5º, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sublicenças a terceiros;

VI - Os usuários da Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da IP, desde que com o consentimento da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI;





VII - As pessoa física e jurídica só poderão utilizar a representação gráfica e figurativa da IP se obtiver a aprovação de seu uso perante o Conselho Regulador da Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu - ACTA;

VIII - Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência "TOMÉ-AÇU" para o CACAU procederá às auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG a serem definidas pelo plano de controle da IG;

IX - O usuário da Indicação de Procedência "TOMÉ-AÇU" para o CACAU deverá apresentar Termo de Compromisso, a ser definido no plano de controle da IG pelo Conselho Regulador, de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;

X - Os produtores e seus colaboradores deverão participar de capacitações técnicas visando à ampliação do conhecimento quanto aos aspectos ligados ao manejo cultural, controle de pragas e doenças, uso correto de agrotóxicos, dentre outros assuntos definidos pelo conselho regulador por meio do plano de controle da IG;

XI - Para a utilização de adubos e corretivos no solo devem ser realizadas previamente análises para a quantificação destes produtos;

XII - Para o controle de pragas do cacau devem ser priorizados o uso de métodos naturais e biológicos com o monitoramento e registros periódicos da incidência de pragas para fins de controle visando eliminar as fontes de inóculo;

XIII - Para a utilização de agrotóxicos no combate de pragas e doenças é necessário o receituário agrônomo indicando os produtos registrados conforme a legislação vigente e/ou as disposições estabelecidas pelos órgãos de defesa competentes;

XIV - É proibida a comercialização de frutos com níveis de resíduos de agrotóxicos acima dos permitidos pela legislação vigente. A verificação dos níveis de resíduos de agrotóxicos será avaliada por meio de análises periódicas definidas pelo conselho regulador no plano de controle da IG;

XV - É proibida a aplicação de agrotóxicos em áreas não agricultáveis e principalmente em áreas protegidas pela legislação ambiental vigente;

XVI - As embalagens vazias dos agrotóxicos utilizados nos cultivos devem ser coletadas, armazenadas e entregue ao destino final conforme a legislação vigente;

XVII - As mudas (seminal e/ou clonal) podem ser adquiridas de viveiros autorizados pelo Ministério da Agricultura e Abastecimento – MAPA; O produtor que desejar produzir suas próprias mudas para o uso em seus cultivos deverá seguir as orientações de produção de mudas descrita no plano de controle da IG;





XVIII – No que tange a origem do material genético, os novos plantios serão a partir das variedades recomendadas pela CEPLAC e os plantios mais antigos serão classificados em função do conhecimento da história da introdução do material utilizado, estas informações serão coletadas pelo conselho regulador e validadas com o apoio da CEPLAC para identificação da variedade utilizada conforme estabelecido no plano de controle da IG;

XIX – As especificações das caixas de fermentação (cocho) deverão seguir as instruções de orientação técnica da CEPLAC e o plano de controle da IG.

XX – A área de produção de cacau certificado deve estar dentro dos limites descritos conforme delimitação da área geográfica de produção estabelecida neste Regulamento de Uso. O sistema de produção para o cultivo do cacau deve ser exclusivamente caracterizado como Sistema Agroflorestal (SAF), onde o processo de cultivo está embasado em consórcio de espécies distintas. O arranjo do SAF deverá seguir as orientações descritas no manual técnico da CEPLAC (Sistemas Agroflorestais com o Cacaueiro) e o plano de controle desta IG;

XXII – O nível de qualidade do cacau de cada lote será calculado em função dos limites de padrões de qualidade definidos na tabela abaixo. O cacau será classificado em três tipos (Tipo 1, Tipo 2 e Tipo 3). O cacau que não respeitar os limites abaixo estabelecidos não poderá receber a autorização do uso da IG.

Parâmetros	Classificação		
	Tipo 1	Tipo 2	Tipo 3
Mofada	< 1%	< 1%	1 a 6%
Fumaça	0%	0%	1 a 4%
Danos por Insetos	< 1%	< 1%	1 a 6%
Danos mecânicos*	< 5%	< 5%	N/A
Ardósia	< 4%	N/A	4 a 10%
Violáceas	< 10%	N/A	N/A
Germinadas	< 2%	< 2%	2 a 6%
Impurezas	< 1,3%	< 1,3%	<1,3%
Achatadas e/ou Chochas	< 1,5%	< 5%	5 a 6%





Agregadas	< 2%	< 5%	N/A
Umidade	7,5 a 8 %	7,5 a 8 %	7,5 a 8 %
Peso médio amêndoas	1,0 g	1,0 g	N/A
Aroma	Natural	Natural	Natural

* trincadas, cortadas e quebradas. N/A – Não se aplica

Parágrafo Único: Outras classificações poderão ser definidas no plano de controle desta IG.

Art. 9º - Do Conselho Regulador da Indicação Geográfica "TOMÉ-AÇU" para o CACAU

A Indicação de Procedência do Cacau de "TOMÉ-AÇU" será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários, pré-definidos pela maioria de associados votantes, em coro de assembleia constituída e votada especificamente na ACTA. Os membros do Conselho Regulador serão constituídos pelos associados da ACTA que representam as partes do segmento do produto como cooperativas, associações e empresas do setor privado, e também será composta por membros que representam as instituições de pesquisa e ou ensino, também nomeados pelas respectivas instituições conselheiras, seus respectivos suplentes e ou substitutos, sendo esse número de integrantes, estipulado pela diretoria da ACTA, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais.

I - Fica estabelecido que a representatividade do colegiado mantenha a paridade democrática em sua formação, ficando então pré-eleito em sua composição, membros da classe produtiva, classe empresarial-consumista e sempre deixando a vacância para as entidades técnicas regulamentadoras públicas;

II - Os membros deverão receber instruções sobre o regimento previsto no estatuto da ACTA, ficando estes a par de seus respectivos deveres e direitos como tais conselheiros;

III - Cabem aos demais conselheiros membros, a advertência, notificação e ou exclusão pela maioria dos votos do colegiado, quando for o caso, de membros que por algum motivo não cumprirem com os respectivos papéis, ou que por ordem de estatuto, fugirem dos princípios aqui estabelecidos, ficando assim, essa decisão a cargo do presidente da ACTA, somente após a manifestação do colegiado que produzirá comunicação, e ou documentos que calcem nessa instrução regimental, a medida a ser tomada;

IV - Os conselheiros serão responsáveis pela edição e aperfeiçoamento do plano de controle da IP, sendo este aprovado pela assembleia da ACTA;





V - Caberá ao colegiado, supervisionar constantemente com produção de provas materiais, que evidenciem o descumprimento dos artigos e normas aqui previstos, que resultem em descredenciamento de instituições e/ou produtores autorizados;

VI - Compete ao Conselho Regulador da Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto social da ACTA suas atribuições e competências.

Art. 10 - Das Obrigações do Conselho Regulador

I - Promover na cadeia produtiva da Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU, as Boas Práticas Agrícolas (BPA);

II - Estimular a sustentabilidade da área geográfica delimitada, através da preservação e conservação ambiental;

III - Estimular o agro turismo, a valorização da cultura regional e do “saber fazer local”;

IV - Zelar pelo produto da Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU, até a efetiva entrega do mesmo, conforme contrato comercial previamente estabelecido.

Art. 11 - Dos Registros

O Conselho Regulador manterá atualizado, o registro cadastral relativo ao:

I - Cadastro atualizado dos produtores rurais da IP “TOMÉ-AÇU” para o CACAU, podendo ser utilizado o cadastro oficial do Ministério da Agricultura, com o apoio da CEPLAC;

II - Cadastro atualizado das propriedades, de área de produção e capacidade produtiva dos plantios de cacau, durante a vigência da autorização do produtor;

III – Demais medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador estará exposto no plano de controle.

Parágrafo Único: Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através do plano de controle pelo conselho regulador, ficando a edição das mesmas registradas.

Art. 12 - Dos Controles de Produção e Supervisão

Serão objetos de controle por parte do Conselho Regulador, a declaração da quantidade de colheita de cacau na safra e a declaração de produtos processados. O conselho regulador estabelecerá outros controles relativos a manejos e operações nas propriedades, no sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos da IP e o cumprimento desta normativa. Tais controles serão atribuídos desde a colheita até as





operações de pós-colheita, armazenamento, transporte e possível beneficiamento do cacau, de forma a assegurar a rastreabilidade e autenticidade dos produtos protegidos pela IP como os elementos abaixo relacionados:

- I - Quantificação e cadastros de lotes produzidos (rastreabilidade);
- II - Do sistema de auditoria extemporânea nos produtores;
- III - Da rastreabilidade e publicação dos dados;
- IV - Da divulgação e merchandising de produtos da IP;
- V - Produzir contraprovas que preservem as garantias e qualidades do produto certificado.

Parágrafo Único: O conselho regulador emitirá cartilha com linguagem objetiva e supervisionará todo material didático concernente, as adequações, obrigações, direitos e deveres, as quais servirão de efetivo esclarecimento ao produtor a ser autorizado, após o devido cadastro aprovado, ainda durante no processo de avaliação.

Art. 13 - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência "TOMÉ-AÇU" para o CACAU

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência "TOMÉ-AÇU" para o CACAU pelas pessoas referidas no Artigo 5º:

- I - A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu - ACTA;
- II - A paralização das atividades de produção mediante comunicação do produtor à Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu - ACTA ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III - O descumprimento das normas do presente Regulamento de Uso da Indicação de Procedência "TOMÉ-AÇU" para o CACAU;
- IV - O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência "TOMÉ-AÇU" para o CACAU.

Art. 14 - Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência "TOMÉ-AÇU" para o CACAU

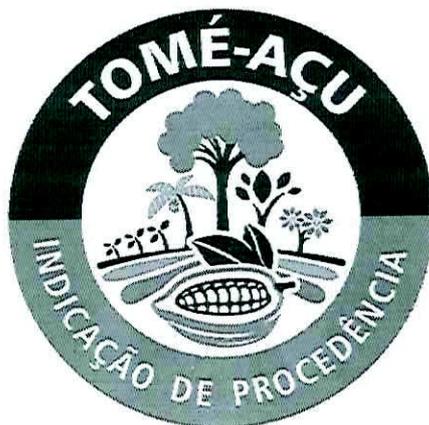
A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência "TOMÉ-AÇU" para o CACAU, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores





estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu – ACTA está assim definida:

Signo distintivo da IP a ser aplicado para os padrões de comercialização de cacau.



Art. 15 - Das Sanções Previstas Quanto à Utilização da Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU

O beneficiado pela presente Indicação de Procedência deverá zelar pelo uso do selo, caso descumpra tais definições, o mesmo estará sujeito à penalização oficial conforme estipulado pela Lei nº 9.279, de 14 de Maio de 1996. Além das penalidades acima, o Conselho Regulador tomará medidas preventivas, caso identificar práticas consideradas como irregulares ou inadequadas que possam comprometer a idoneidade da presente IP ficando estipulado que:

I - Na primeira infração, será o produtor ou instituição advertido por escrito;

II - Na segunda infração, será suspenso da IP “TOMÉ-AÇU” para o CACAU, por um ano, até a adequação das irregularidades, após constatadas pelo conselho regulador;

III - Na terceira infração o produtor será revogado automaticamente a aprovação de uso da Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU, sem que este usuário possa exigir qualquer indenização, isso sem prejuízo das ações cíveis e criminais cabíveis especialmente no tocante à concorrência desleal e à ofensa aos direitos do consumidor;

IV - O usuário responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU ou a terceiros;

V - O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentem a Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU.





Parágrafo Único: Fica a critério do Conselho Regulador, através da deliberação do colegiado, o entendimento de atenuantes, de casos específicos que cabem à aplicação da penalidade III – Do Cancelamento da autorização para o uso da IP.

Art. 16 - Da Validade e dos Prazos

I - O produtor ou entidade credenciada receberá a sua autorização do uso da IP, mediante a comprovação de pagamento das taxas anuais de manutenção de cadastro;

II - O produtor receberá os selos da IP, mediante a comprovação de pagamento da taxa correspondente ao volume de produção comercializada;

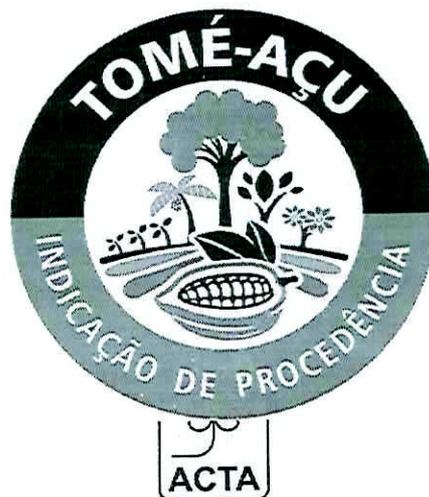
III - As entidades autorizadas ao uso da IP receberão o termo de conformidade que as tornarão aptas às atividades de comercialização e ou outras atividades correlacionadas a IP, mediante a comprovação de pagamento das taxas administrativas e emitido após aprovação do conselho regulador.

Parágrafo Único: Outras taxas serão adicionadas em função da distância da área a ser certificada e auditada, o total da área a ser certificada e auditada e do volume da produção escoado, a descrição e critérios de cobranças estarão descritos no plano de controle desta IP.

Art. 17 - Da Rastreabilidade

Os produtos da Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

I - Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU no próprio produto e nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão “Indicação de Procedência”, conforme segue:





O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279, de 14 de Maio de 1996.

II - Norma de rotulagem para o selo de controle nas embalagens, rótulos, tags ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos ou sacarias; em rótulos ou no romaneio de controle do produto; através de tags, lacres e/ou adesivos; bem como na documentação referente ao produto, como notas fiscais. O referido selo conterá os seguintes dizeres: Indicação de Procedência "TOMÉ-AÇU" para o produto CACAU, bem como o número de controle, conforme segue:



Nº 00000001

O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle desde que estabelecido no plano de controle.

O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada associado inscrito e autorizado na Indicação de Procedência "TOMÉ-AÇU" para o CACAU. Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência "TOMÉ-AÇU" para o CACAU não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens "I" e "II" deste Artigo.

Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade do cacau e seus produtos da Indicação de Procedência "TOMÉ-AÇU" para o CACAU serão:

- I - Selo de autenticidade do produto;
- II - Visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

Art. 18 - Dos Casos Omissos do Presente Regulamento





Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência “TOMÉ-AÇU” para o CACAU. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu – ACTA convocada para este fim.

CAPÍTULO II – DA ORIENTAÇÃO SOBRE O PROCESSO PRODUTIVO

O sistema produtivo para os cultivos de cacau da Indicação Geográfica “TOMÉ-AÇU”, na modalidade Indicação de Procedência, descritos abaixo, tem por objetivo estabelecer, de forma orientativa, o sistema de produção dos cacauais nas propriedades autorizadas, tendo como base as boas práticas de produção adotadas e orientadas tecnicamente. Novas tecnologias poderão ser adotadas, visando à melhoria da qualidade, produtividade e sustentabilidade dos cultivos, desde que previamente autorizados pelo Conselho Regulador da IG.

Art. 19 - Da Aptidão Agrícola

A aptidão agrícola concernente ao cultivo do cacau está conforme instrução técnica da CEPLAC - Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira. Outras características serão incluídas no plano de controle mediante autorização do Conselho Regulador.

I - ASPECTOS CLIMÁTICOS: A produção econômica do cacaueiro é o resultado de processos biossintéticos que são influenciados por fatores ambientais. As baixas temperaturas afetam principalmente a taxa de crescimento vegetativo, o desenvolvimento do fruto e floração. A precipitação ideal para o cacau deve apresentar um total anual acima de 1.250 mm, bem distribuída em todos os meses, com mínimas mensais de 100 mm e ausência de estação seca bem definida e intensa que apresente meses com menos de 60 mm de chuva. Por regra geral a quantidade ótima de chuva está entre 1.800 a 2.500 mm ao ano. Os períodos secos com mais de três meses são prejudiciais. Outro componente climático que deve ser considerado é a velocidade do vento, pois em localidades com ventos que apresentam velocidade superior a 2,5 m/s, é recomendável a instalação de quebra ventos, para que seja reduzida a evapotranspiração dos cacaueiros, a queima e queda das folhas, principalmente as mais novas, que são sensíveis ao movimento do ar. Cacaueiros expostos a ventos fortes crescem com as copas envassouradas e dificilmente atingem desenvolvimento normal.

II- ASPECTOS DOS SOLOS: Deve ser bem drenado e quando apresentar sinais de gleização, mosqueamento ou possuir lençol freático próximo à superfície, deve ser recuperado através da abertura de canais de drenagem. Sua textura deve permitir boa capacidade de retenção de água. O solo deve apresentar uma profundidade mínima de 1 metro e 20 centímetros sendo ideal em torno de 1 metro e 50 centímetros.





III - ASPECTOS BOTÂNICOS: O cacauzeiro (*Theobroma cacao* L.) é uma planta umbrófila de porte arbóreo e perene pertencente à família Malvaceae. É classificado como uma planta cauliflora, pois as inflorescências se formam ao longo do tronco e ramificações secundárias e terciárias mais desenvolvidas, em estruturas denominadas almofadas florais, compostas de flores hermafroditas. Considerado uma planta alógama, isto é predomina a fecundação cruzada, apesar de também ocorrer uma taxa autogamia relativamente alta. Normalmente a polinização é feita por insetos. O melhoramento genético da espécie *Theobroma cacao* L. foi agrupado em três grandes grupos: 1) dos Forasteiros ou Amazônicos, apresentam sementes intensamente pigmentadas e frutos de coloração verde quando imaturos e amarelos quando maduros; 2) dos Crioulos, apresentam sementes grandes, arredondadas, brancas ou violeta claro e frutos verdes ou vermelhos quando imaturos, passando a roxos ou amarelos quando maduros; 3) dos Trinitários é constituídos de híbridos naturais entre Forasteiros e Crioulos, apresentando ampla variação de características morfológicas dos dois tipos anteriores.

Art. 20 - Do Manejo Agrícola

I - PREPARO DA ÁREA: Este sistema consiste na implantação da lavoura cacauzeira a partir de uma área anteriormente aberta, seja para implantação de pastagem, seja para roça permanente. Trata-se, portanto, de uma estratégia de recuperação de área degradada, em que o cultivo do cacau contribui com o reflorestamento. Neste método, o sombreamento do cacau, tanto o provisório como o definitivo, deve ser planejado a partir de um solo nu ou contendo vegetação rasteira. Em áreas sem mata, deve-se fazer o sombreamento de dois tipos: o provisório e o definitivo, ambos preferencialmente serão implantados de 06 meses a 01 ano antes do plantio da lavoura cacauzeira. Recomenda-se que nos primeiros estágios de desenvolvimento seja permitida a entrada de luz de 25 a 50%. À medida que as plantas se desenvolvem, a quantidade de luz deve ser aumentada para 70%, o que deve ser feito por meio de desbastes das plantas que foram usadas como sombreamento provisório.

II - CONTROLE DE PLANTAS INVASORAS: Este controle tem como objetivo diminuir a competição por nutrientes, água e luz. Deve ser feito até que a planta atinja o estágio “bate-folha”, ou seja, quando as copas dos cacauzeiros começam a se tocar, fechando-se. Na fase inicial, as plantas invasoras, podem ser controladas com os seguintes métodos: a) Implantação e manejo de sombreamento provisório, que reduz o crescimento do mato devido à pequena entrada de luz solar; b) Utilização de cobertura morta, que além de evitar invasoras também ajuda a conservar a umidade do solo, aumenta o teor de matéria orgânica e fornece nutrientes ao cacauzeiro; c) Roçagem manual, que ajuda a controlar as sementes das plantas invasoras; d) E herbicidas que necessariamente deverão conter o receituário agrônomo indicando os produtos registrados conforme a legislação vigente e/ou as disposições estabelecidas pelos órgãos de defesa competentes;

III - CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS: O cacauzeiro está sujeito ao ataque de insetos e doenças que danificam a planta e, portanto, reduzem a sua produção potencial. Dependendo da espécie e





seus hábitos, podem danificar brotos, folhas, flores, frutos, sementes, troncos, raízes e mesmo causar a morte da planta, principalmente quando estas são jovens. Para o controle de pragas do cacau devem ser priorizados o uso de métodos naturais e biológicos com o monitoramento e registros periódicos da incidência de pragas para fins de controle visando eliminar as fontes de inoculo. Os produtos químicos continuam a ser usados, com menos intensidade e com maior propriedade, apenas para manter os ataques em níveis subeconômicos. Para a utilização de agrotóxicos no combate de pragas e doenças é necessário o receituário agrônomo indicando os produtos registrados conforme a legislação vigente e/ou as disposições estabelecidas pelos órgãos de defesa competentes;

IV – PODA: O pé de cacau deve ser mantido a uma altura de 3 m a 4,5 m de altura, porque 80% a 90% dos frutos se encontram nessa faixa. Além disso, essa altura facilita a colheita e também a identificação de doenças, como a vassoura-de-bruxa. As podas devem ser realizadas de dentro para fora das plantas, eliminando-se os ramos que se cruzam. Não permitindo a entrada de luz solar direta sobre o tronco o que poderá prejudicar a floração. Em cacauzeiros safreiros é desejável realizar a poda de ramos sombreados, malformados, de frutos secos e doentes. As podas têm a finalidade de controlar a altura do cacauzeiro, eliminando os chupões (isto é, aquelas ramas de crescimento vertical que deformam o desenho inicial das plantas), ou seja, os brotos vegetativos de reprodução assexuada. São feitos três tipos de poda no cacauzeiro:

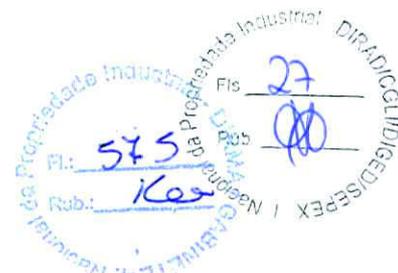
- a) A poda de formação, que serve para dar forma e equilíbrio à planta e consiste na retirada de brotos e galhos indesejáveis;
- b) A poda de manutenção, que dá condições de produção à planta, por meio de eliminação dos ramos doentes, secos, sombreados ou malformados. Essa poda é uma operação mais drástica, realizada após a colheita principal;
- c) A desbrota, que é uma poda superficial para a retirada de brotos-ladrões.

Art. 21 - Do Reconhecimento e Escolha da Área

As áreas devem ser analisadas e definidas conforme o tipo: área do imóvel, cobertura do solo, servidão administrativa (quando houver), Área de Preservação Permanente (APP) e Reserva Legal (RL). Para qualquer área a ser escolhida devem ser observadas as disposições legais. Para medição das áreas poderão ser utilizados GPS e Trenas. O Código Florestal (Lei nº 12.561/12) determina que todas as propriedades rurais no país, precisam estar inscritas no Cadastro Ambiental Rural. Esta mesma lei orienta a prática da supressão da vegetação (desmatamento) com regras que variam em algumas situações como o tamanho dos imóveis (com base no módulo fiscal).

Art. 22 - Da Área de Produção Certificada





A área de produção de cacau certificado deve estar dentro dos limites descritos conforme delimitação da área geográfica estabelecida no Art. 6º deste Regulamento de Uso. O sistema de produção para o cultivo do cacau deve ser exclusivamente caracterizado como Sistema Agroflorestal (SAF), onde o processo de cultivo está embasado em consórcio de espécies distintas.

I - O proprietário e ou arrendatário, deve comprovar a legítima propriedade ou arrendamento, conforme cessão de uso da modalidade legal aplicável;

II - A produtividade do cacau deverá buscar um equilíbrio dentro do sistema de consórcios com plantas anuais, frutíferas e florestais, conservando uma harmonia econômica, social e ambiental;

III - O sistema de cultivo de cacau agroflorestal deve ser implantando respeitando a sucessão natural das espécies agrícolas anuais e ou perenes; frutíferas e florestais distintas, priorizando a instalação de espécies nativas, visando uma produção de curto, médio e longo prazo;

IV - O sistema de cultivo de cacau agroflorestal deve ser composto de no mínimo de dois estratos de copas com densidade mínima das copas das árvores frutíferas e florestais de 40%; sendo a máxima de 60% conforme instrução técnica da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira – CEPLAC que garante boa produtividade;

V – O arranjo do SAF poderá seguir as orientações descritas no manual técnico da CEPLAC (Sistemas Agroflorestais com o Cacaueiro) ou outros arranjos descritos no plano de controle desta IG;

VI - A propriedade agrícola deve estabelecer e manter barreiras (zonas) de vegetação entre o cultivo e as áreas de atividade humana, assim como entre as áreas de produção e os caminhos públicos; ou de uso frequente que atravessam ou circundam a propriedade agrícola. Essas barreiras devem consistir de vegetação nativa permanente com árvores, arbustos ou outros tipos de plantas, com a finalidade de fomentar a biodiversidade, minimizar qualquer impacto visual negativo e reduzir a deriva de agroquímicos, poeira e outras substâncias procedentes das atividades agrícolas ou de processamento;

VII - Deve existir uma separação mínima de 5 metros (ACEIROS), entre as áreas de produção e os ecossistemas naturais terrestres onde não sejam utilizados controles químicos.

Art. 23 - Da Colheita e Beneficiamento do Cacau

O processo do beneficiamento primário do cacau visa à obtenção de um produto comercial de qualidade, constituído de amêndoas fermentadas, secas, com o máximo de 8% (oito por





cento) de umidade, com aroma natural e não contaminada por odores estranhos. O beneficiamento é realizado em quatro etapas distintas: colheita, quebra, fermentação e secagem. Esses processos devem seguir as recomendações abaixo:

I – COLHEITA – a) Os frutos deverão ser colhidos obrigatoriamente maduros, variando entre 80 a 90% de maturação; b) Os frutos doentes ou danificados deverão ser descartados para a produção de amêndoas secas com selo de Indicação de Procedência “TOMÉ-ACU” para o CACAU; e c) A colheita de frutos verdes, verdoengos e excessivamente maduros deve ser evitada;

II – QUEBRA – a) Os frutos colhidos poderão ser juntados em montes para posteriormente se proceder a quebra, que poderá ser realizada conforme o tipo de amêndoa a ser produzida; b) O processo de quebra de cacau deverá ser realizado com ferramentas, devidamente higienizados, cujos mecanismos de quebra, evitem causar danos às amêndoas; c) Amêndoas resultantes de quebras realizadas em dias diferentes não devem ser misturadas sob pena de promover uma fermentação desuniforme, prejudicando a qualidade do produto final; e d) As sementes separadas da casca, durante o processo de quebra, deverão ser acondicionadas em vasilhames plásticos devidamente higienizados e transportadas para o cocho de fermentação no mesmo dia.

III – FERMENTAÇÃO – A fase mais importante no processo de beneficiamento do cacau é a fermentação, durante a qual, ocorre a morte do embrião e o início da formação dos precursores do sabor e aroma de chocolate. O reconhecimento de um cacau bem fermentado é feito pela perda da polpa mucilaginosa, mudança de cor externa, que inicialmente é rosada e branca, passando para castanho no final da fermentação. Observa-se também, o resfriamento da massa de cacau na caixa de fermentação (cocho), esta deverá ser de tábuas de madeira com espessura 03 cm, que não possua odores, deve conter drenos funcionais no fundo para escoar o excesso de líquido das sementes, as dimensões do cocho podem ser variadas, desde que garanta que a massa do cacau obtenha uma altura mínima de 15 cm e máxima de 60 cm. O cocho deverá estar alocado em instalações denominadas “casa de fermentação” e deve ser coberto e protegido de chuvas. A realização do processo de fermentação e as características da casa de fermentação deverão seguir os procedimentos recomendados conforme o plano de controle da I.G.

Parágrafo Único: Os processos de fermentação podem sofrer adaptações necessárias em função das necessidades do produtor e mercado, que devem ser estipuladas no plano de controle da I.G., desde que as amêndoas de cacau processadas apresentem as características dentro do padrão estipulado por este regulamento de uso.

IV – SECAGEM – A finalidade principal da secagem é eliminar o excesso de umidade que, na amêndoa de cacau ao final da fermentação contém mais de 50%, teor que deve ser





reduzido para o intervalo de 7 a 8% para um armazenamento seguro do produto. O processo de secagem será realizado de forma natural em barçaça de madeira, em lona de polipropileno e estufa de secagem utilizando como fonte de calor o sol.

V – ARMAZENAMENTO – O Local de armazenamento deve garantir e preservar as características adquiridas no processamento, assim como evitar possíveis contaminações que venham a serem identificadas posteriormente. Tal local deve ser obrigatoriedade estrutural, integrada ou não a propriedade, desde que a instituição de filiação do produtor, tenha completo monitoramento de tais medidas preventivas e ou inibitórias.

VI – TRANSPORTE – As amêndoas devem ser armazenadas em embalagens apropriadas para esta finalidade. As embalagens devem ser transportadas longe de agentes contaminantes ou qualquer produto que possa alterar os padrões de qualidade descritos neste regulamento de uso.

Tomé-Açu-PA, 06 de fevereiro de 2018.

SILVIO KAZUHIRO SHIBATA
Diretor Presidente

