



# **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

**VALE DA GRAMA**  
**INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA – IP**

Vale da Grama  
2024



## **Associação dos Cafeicultores do Vale da Grama – ACVG**

Rua dos Andradas, 162 – Centro  
São Sebastião da Grama/SP

### **Presidente**

Valdir Duarte

### **Vice-Presidente**

Carolina Vasconcellos Meirelles Botelho Martins

### **1º Secretário**

Lívia da Silva Andrade

### **2º Secretário**

Carlos Roberto Souza Dias

### **1º Tesoureiro**

Clayton Mapelli Cerri

### **2º Tesoureiro**

Romualdo Melchiori

### **Conselho Fiscal**

Adonis Cerri

José Nilton Vasconcellos Meirelles

Eduardo Ferreira Rodrigues

### **Comissão de Associados**

Cristiano José Trevisan

Sebastião Cerri

Pedro Cesar de Andrade Mesquita



**Comitê Gestor**  
**Projeto de Indicação Geográfica – IG**  
**Vale da Grama**

Nome	Vínculo
Allan Razera	MAPA
Carolina Vasconcellos Meirelles Botelho Martins	Produtora
Felipe Augusto Dorr	Produtor
João Paulo Pereira	IFSP
José Nilton Vasconcellos Meirelles	Produtor
Junio Correia da Silva	SEBRAE
Lívia da Silva Andrade	Produtora
Marcelo Juliano Viviani	Bourbon/Nespresso
Mario Cunha Rezende Neto	CATI
Valdir Duarte	Produtor
Valéria Maria Budri	SEBRAE
Wellington Bueno de Melo Fernandes	Prefeitura



## **SUMÁRIO**

<b>CAPÍTULO I</b>	<b>DO OBJETO</b>
<b>CAPÍTULO II</b>	<b>DO NOME GEOGRÁFICO</b>
Seção I	O nome geográfico
Seção II	A delimitação da área geográfica
Seção III	Formas de uso
Seção IV	Proibições ao uso
<b>CAPÍTULO III</b>	<b>DO PRODUTO</b>
<b>CAPÍTULO IV</b>	<b>DA PRODUÇÃO</b>
Seção I	Matérias primas utilizadas
Seção II	Plantio, cultivo e colheita
Seção III	Pós-colheita
Seção IV	Beneficiamento
Seção V	Armazenamento, embalagem e transporte
Seção VI	Torrefação e moagem
<b>CAPÍTULO V</b>	<b>DO CONTROLE</b>
Seção I	Conselho Regulador
Seção II	Credenciamento do produtor
Seção III	Selos de controle
Seção IV	Controles de produção
Seção V	Controle do produto
Seção VI	Análises de monitoramento e avaliações
<b>CAPÍTULO VI</b>	<b>DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES</b>
<b>CAPÍTULO VII</b>	<b>INFRAÇÕES, PENALIDADE E</b>
<b>CAPÍTULO VIII</b>	<b>PROCEDIMENTOS</b>
	<b>DISPOSIÇÕES GERAIS</b>



## **CAPÍTULO I - DO OBJETO**

**Art. 1.** - Este Caderno de Especificações Técnicas foi elaborado pelos produtores de café estabelecidos no Vale da Grama e descreve as características e forma de obtenção do café, assim como estabelece as normas de controle da Indicação de Procedência (IP) Vale da Grama, que tem como produto o café da espécie *Coffea arabica*.

## **CAPÍTULO II - DO NOME GEOGRÁFICO**

### **Seção I – O nome geográfico**

**Art. 2.** - O nome geográfico protegido por meio da Indicação de Procedência é Vale da Grama.

**Art. 3.** - Vale da Grama é como é denominada a região produtora de café do município paulista de São Sebastião da Grama, Estado de São Paulo.

### **Seção II – A delimitação da área geográfica**

**Art. 4.** - A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência Vale da Grama para o café, está localizada no limite do município de São Sebastião da Grama/SP.

### **Seção III - Formas de uso**

**Art. 5.** - Para menção à IP Vale da Grama, os produtores credenciados, conforme Capítulo V, Seção II deste Caderno de Especificações, deverão incluir em cada produto, em seu corpo ou embalagem, um selo, com o nome geográfico Vale da Grama, conforme manual da marca desenvolvido especificamente para a IP Vale da Grama, disponível no Apêndice III, deste Caderno de Especificações Técnicas.



#### Seção IV - Proibições ao uso

**Art. 6.** - Os produtos não aprovados não poderão utilizar a identificação especificada no artigo anterior.

**Art. 7.** - A menção ou referência à IP Vale da Grama não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou que signifique um aproveitamento desta.

**Art. 8.** - É proibido o uso, direto ou indireto, do nome geográfico IP Vale da Grama em produtos que não cumpram os requisitos deste Caderno de Especificações, nomeadamente no acondicionamento, embalagem, rótulos, etiquetas, documentos ou publicidade, mesmo quando a verdadeira origem do produto seja indicada ou que as palavras constitutivas daquelas designações sejam trazidas ou acompanhadas por termos como “gênero”, “tipo”, “qualidade”, “método”, “imitação”, “estilo” ou outros análogos.

**Art. 9.** - É proibido o uso, por qualquer meio de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos, ou qualquer indicação ou sugestão falsa ou falaciosa, que sejam susceptíveis de confundir o consumidor, quando à proveniência, natureza ou qualidades essenciais dos produtos, bem como de qualquer sinal que constitua reprodução, imitação ou evocação da IP Vale da Grama.

**Art. 10.** - As proibições estabelecidas nos artigos antecedentes aplicam-se igualmente a outros produtos ou serviços quando a utilização procure, sem justo motivo, tirar partido indevido do carácter distintivo ou do prestígio da IP Vale da Grama, ou possa prejudicá-la, nomeadamente, pela respectiva diluição ou pelo enfraquecimento da sua força distintiva.

### CAPÍTULO III - DO PRODUTO

**Art. 11** - Os cafés do Vale da Grama são da espécie *Coffea arabica*, compreendendo o café em grãos verde (café cru), como também o café industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído, produzidos na região demarcada, através de processamentos no pós-colheita pelos métodos natural, cereja descascado, desmucilado e fermentado. De modo geral, os cafés do Vale da Grama possuem atributos sensoriais com corpo médio alto, acidez cítrica média alta, finalização prolongada, com notas de caramelo, cítricos e alto teor de doçura. Os cafés torrados apresentam uma bebida limpa e isenta de impurezas.



**Art. 12.** - Com relação ao aspecto físico os cafés deverão ser submetidos à classificação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, devendo apresentar classificação mínima de tipo 6 (máximo de 86 defeitos), com cor verde uniforme ou esverdeada, não sendo admitidos grãos pretos, verdes e ardidos.

**Art. 13.** - Com relação à qualidade da bebida os cafés deverão ser submetidos à avaliação organoléptica da bebida, devendo atingir, no mínimo, 80 pontos na tabela SCAA, que deverá ser realizada em laboratório próprio da ACVG ou credenciado.

## **CAPÍTULO IV - DA PRODUÇÃO**

**Art. 14.** - O processo de plantio, cultivo, colheita, pós-colheita, beneficiamento e torrefação deve seguir os procedimentos aqui estabelecidos, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.

### **Seção I - Matérias primas utilizadas**

**Art. 15.** – Na produção do café devem ser utilizadas matérias primas de qualidade, acompanhando as boas práticas durante todo o processamento, para garantia de um produto final também de qualidade.

### **Seção II – Plantio, cultivo e colheita**

**Art. 16.** - São procedimentos para plantio e cultivo:

I - Organizar as informações da área cultivada em talhões identificados, contendo a data do plantio, espaçamento e número de plantas;

II – Separar os lotes processados no terreiro e sua identificação pelo talhão de origem;

III – Utilizar produtos registrados para a cultura do café segundo as legislações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, nas dosagens adequadas, acompanhadas de receituário agrônômico;

IV – Controlar e registrar os fertilizantes e defensivos utilizados em cada talhão, descritos em caderno de campo;

V – Respeitar os intervalos de carência recomendados para cada produto;

VI - A colheita é predominantemente manual, podendo ser mecanizada.



### Seção III – Pós-colheita

**Art. 17.** - O processo pós-colheita dos frutos de café pode ser por via úmida ou seca, efetuando posteriormente a secagem e o benefício. Os processos podem ser:

I – Processamento Natural: secagem do grão de forma integral, com sua casca externa. Após a colheita os frutos de café passam pelo lavador a fim de retirar as impurezas e efetuar a separação da fração boia da fração cereja e verde, sendo em seguida levados para terreiros para efetuar a secagem. A secagem pode ser concluída nos terreiros ou combinadas com uso de secadores mecânicos;

II – Processamento cereja descascado: depois da passagem pelo lavador, os frutos cereja e verde passam por uma máquina denominada: “descascador de cereja”, retirando por diferença de pressão a casca dos frutos cereja, mantendo a mucilagem recobrando o pergaminho. A secagem deve ser realizada em terreiros pavimentados ou suspensos, sendo que a finalização da secagem poderá ser feita em secadores mecânicos;

III – Processamento cereja descascado desmucilado: a mucilagem que recobre o pergaminho é retirada totalmente ou parcialmente de forma mecânica por um equipamento mecânico conhecido como “desmucilador”. A secagem é efetuada em terreiros pavimentados ou suspensos, podendo ser finalizada em secadores mecânicos;

IV – Processamento fermentado: a mucilagem que recobre o pergaminho é retirada pela ação de microorganismos através de fermentação biológica. A fermentação pode ser realizada em tanques de alvenaria ou inox, com ou sem a presença de água, em cafés naturais ou descascados, com ou sem a adição de leveduras. Durante todo o processo, variáveis como tempo, temperatura e pH devem ser medidos e anotados. Após a fermentação, o café vai para os terreiros pavimentados ou suspensos para secagem, podendo ser finalizada em secadores mecânicos.

### Seção IV – Beneficiamento

**Art. 18.** – O café deve ser beneficiado, com a utilização de máquinas apropriadas e, após, o café deve ser embalado em sacarias, *bags* ou outras formas de embalagens apropriadas, de forma a garantir a qualidade do café. Dependendo da embalagem, caso haja logomarcas impressas, estas deverão ser pintadas com tinturas de base vegetal, com a finalidade de não interferir nas características sensoriais do café.





### **Seção V – Armazenamento, embalagem e transporte**

**Art. 19.** - O armazenamento do café beneficiado deverá ser realizado na mesma propriedade, em tulhas ou armazéns construídos isentos de umidade e temperaturas altas, assegurando a qualidade do produto durante o armazenamento;

**Art. 20.** - O armazenamento fora da propriedade deverá ser em armazéns credenciados pelo CONSELHO REGULADOR;

### **Seção VI – Torrefação e moagem**

**Art. 21.** - O café torrado em grão ou torrado e moído, cujos grãos sejam 100% (cem por cento) originários da área delimitada que atendam aos requisitos deste Caderno de Especificações.

## **CAPÍTULO V – CONTROLE**

**Art. 22.** - A utilização da IP Vale da Grama será de forma voluntária aos produtores da área geográfica delimitada. Entretanto, estão estabelecidos mecanismos de controle, que serão realizados pelo CONSELHO REGULADOR, que deverá atuar tanto com relação aos produtores, como também, com relação aos produtos.

### **Seção I – Conselho Regulador**

**Art. 23.** - A ACVG deverá criar por deliberação de Assembleia Geral o CONSELHO REGULADOR da Indicação de Procedência Vale da Grama.

**Art. 24.** - O CONSELHO REGULADOR terá a função de:

- I – Zelar pelo cumprimento das especificações constantes deste Caderno de Especificações;
- II – Responsabilizar-se pela gestão, manutenção e preservação da Indicação de Procedência Vale da Grama;
- III – Acompanhar e fiscalizar o banco de dados de registros, que garantam a rastreabilidade dos produtos identificados, mantidos e operacionalizados sob responsabilidade da ACVG;



IV – Propor alterações, correções e novos procedimentos no Caderno de Especificações, visando o aprimoramento dos procedimentos, objetivando sempre melhorar as condições de percepção, transparência e credibilidade da IP Vale da Grama ao mercado.

**Art. 25.** - O CONSELHO REGULADOR será composto por 5 (cinco) membros titulares e 5 (cinco) suplentes, podendo incluir em sua composição representantes de Instituições Técnicas e Científicas, com competência reconhecida na área do produto objeto deste regulamento.

I – O mandato dos membros será de 2 (dois) anos;

II – Os membros serão indicados e aprovados em Assembleia Geral da ACVG;

III – Serão eleitos dentre os membros do CONSELHO REGULADOR um presidente e um secretário;

IV – O CONSELHO REGULADOR deverá realizar reuniões ordinárias, pelo menos uma vez ao ano e, reuniões extraordinárias, sempre que for necessário, por convocação de seu presidente ou pelo menos de 3 (três) de seus membros.

## **Seção II – Credenciamento do Produtor**

**Art. 26.** - Como forma de controle dos produtores, fica estabelecido o processo de credenciamento.

**Art. 27.** – Para credenciamento do produtor, ele deverá encaminhar à ACVG, pedido contendo informações sobre a propriedade e do caderno de campo, bem como uma amostra de café.

**Art. 28.** - O produtor deverá protocolar pedido, junto à ACVG, contendo:

I – Formulário preenchido com informações sobre a propriedade e previsão de safra;

II – Cópia do caderno de campo;

III – Amostra de café.

**Art. 29.** - A ACVG verificará se o produtor está estabelecido na área geográfica delimitada e avaliará a amostra de café, com relação à sua qualidade, se atinge, no mínimo, 80 pontos na tabela SCAA, através do seu laboratório próprio ou credenciado.

**Art. 30.** – O deferimento do credenciamento será realizado pela ACVG, caso a documentação esteja em conformidade, com identificação do produtor e do produto com direito ao uso da designação da IP Vale da Grama.

**Art. 31.** – O fluxo do processo de credenciamento do produtor está demonstrado no Apêndice I.

**Art. 32** - O produtor somente será credenciado após ter atendido ao disposto neste Caderno de Especificações.



### Seção III – Selos de Controle

**Art. 33.** - Como forma de rastreabilidade dos produtos da IP Vale da Grama, serão utilizados selos de controle. Para solicitação, o produtor deverá encaminhar à ACVG, pedido contendo informações, bem como uma amostra de café.

**Art. 34.** - O produtor deverá protocolar pedido, junto à ACVG, contendo:

I – Formulário preenchido com informações sobre a previsão de safra;

II – Cópia do caderno de campo;

III – Amostra de café.

**Art. 35.** - A ACVG verificará se o produtor foi credenciado pela ACVG, conforme CAPÍTULO V, Seção II deste Caderno de Especificações e avaliará a amostra de café, com relação à sua qualidade, se atinge, no mínimo, 80 pontos na tabela SCAA, através do seu laboratório próprio ou credenciado.

**Art. 36.** - Os selos para controle e rastreabilidade serão fornecidos pela ACVG mediante pagamento de um valor a ser definido por resolução interna, observando o princípio da proporção da prestação de serviço.

**Art. 37.** - Os selos de controle serão ordenados sequencialmente, seja de forma sequencial numerada ou por outro mecanismo que garanta a mesma eficiência da rastreabilidade, como QR CODE, por exemplo, de forma a permitir um adequado controle de uso, referindo-se a um único produto e ou marca, não podendo ser usado em outros produtos ou marcas.

**Art. 38.** - A quantidade de selos deverá obedecer a quantidade de produção ou comercialização, da forma de identificação no produto e ou embalagem, correspondente de cada produtor.

**Art. 39.** – O fluxo do processo de solicitação de selos está demonstrado no Apêndice II.

**Art. 40.** - O produtor somente receberá os selos de identificação e controle, após ter atendido ao disposto neste Caderno de Especificações.

### Seção IV – Controles de produção

**Art. 41.** - O CONSELHO REGULADOR orientará e efetuará o controle do plantio, cultivo ou manejo, colheita e pós-colheita, da produção e ou torrefação dos cafés, através de registros cadastrais, vistorias, degustações periódicas, fiscalização dos procedimentos e análise dos padrões de identidade e qualidade dos produtos designados pela IP Vale da Grama.



**Art. 42.** - Todos os produtores que se dediquem à produção ou comercialização de produtos designadas pela IP Vale da Grama são obrigados a dispor de área para controle do CONSELHO REGULADOR, nos quais devem manter os registros atualizados sobre a produção.

**Art. 43.** - Todo o cultivo, produção e instalações dos estabelecimentos devem obedecer a condições e normas de conduta de higiene, trabalho, segurança, meio ambiente e demais, permitindo um controle fácil e eficiente.

### **Seção V – Controle do produto**

**Art. 44.** - Para controle e rastreabilidade dos produtos, cada item, seja saca ou embalagem, deverá dispor de um selo de controle que será fornecido pela ACVG, conforme já mencionado no Capítulo V, Seção III.

**Art. 45.** - No sentido de controle do produto, o CONSELHO REGULADOR, deverá:

- I – Fiscalizar os produtores e a veracidade das declarações fornecidas;
- II – Fiscalizar se os produtores seguem as normas de plantio, cultivo e ou manejo, colheita, pós-colheita, beneficiamento, torrefação e outras, estabelecidas por este Caderno;
- III – Recolher amostras para análise;
- IV – Aprovar os produtos com direito ao uso da IP Vale da Grama;
- V – Conceder credenciamento e selos aos produtores;
- VI – Fiscalizar o uso dos selos da designação IP Vale da Grama nos produtos aprovados.

**Art. 46.** - O CONSELHO REGULADOR poderá contar com o apoio dos órgãos e das entidades públicas federais, estaduais ou municipais, no controle e na produção dos produtos designados com a IP Vale da Grama, para evitar fraude, imitação, alteração ou adulteração.

### **Seção VI – Análises de monitoramento e avaliações**

**Art. 47.** - O CONSELHO REGULADOR realizará vistorias, auditorias e degustações anuais, semestrais ou bimestrais, agendadas ou não, sempre que entenda necessária, nos cultivos e instalações destinadas ao beneficiamento para avaliação, manutenção e fiscalização dos procedimentos e padrões de identidade e qualidade da elaboração e dos produtos estabelecidos no presente Caderno de Especificações.



**Art. 48.** - O CONSELHO REGULADOR poderá requerer amostras dos cultivares e dos produtos, em quantidade suficiente, de modo a verificar o padrão de identidade e qualidade do cultivo ou produto.

**Art. 49.** - O CONSELHO REGULADOR será responsável pela amostra do produto, bem como as condições técnicas a serem observadas pela retirada, acondicionamento, embalagem, conservação e análise.

**Art. 50.** - Quando o CONSELHO REGULADOR tiver evidências ou informações que o produto não corresponde às especificações do padrão de identidade e qualidade, contidas no respectivo Caderno, uma amostra do produto será recolhida para verificação.

## **CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES**

**Art. 51.** - São direitos dos produtores:

I – O uso do nome geográfico da IP Vale da Grama, assim como a menção “Indicação de Procedência”, desde que cumpridas as normas deste Caderno de Especificações e que pertença ao território delimitado;

II – Observar e fiscalizar as medidas adotadas pelo CONSELHO REGULADOR;

III – Propor ao CONSELHO REGULADOR as medidas de melhoramento deste Caderno de Especificações Técnicas.

**Art. 52.** - São deveres dos produtores:

I - Observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Caderno de Especificações;

II - Permitir o livre acesso às propriedades de cultivo e estabelecimentos para o cumprimento e fiscalização das normas deste Caderno de Especificações.

## **CAPÍTULO VII - INFRAÇÕES, PENALIDADE E PROCEDIMENTOS**

**Art. 53.** - Serão consideradas infrações os descumprimentos das disposições deste Caderno de Especificações, mediante a ocorrência de reclamação, parecer contrário de auditorias realizadas, prazo de correção não atendido, fraude às normas aqui dispostas e a legislação em vigor, podendo ser aplicadas as seguintes penalidades:



I – Advertência por escrito;

II – Multa;

III – Suspensão temporária do direito de concorrer a IP Vale da Grama;

**Art. 54.** - A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas às normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o plantio à embalagem do produto.

**Art. 55.** - A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas às normas presentes deste Caderno, desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção. O valor da multa será estipulado pelo CONSELHO REGULADOR, com aprovação em Assembleia e registrado em ata própria.

**Art. 56.** - A pena de suspensão temporária do direito de concorrer à designação da IP Vale da Grama dar-se-á quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições deste Caderno ou nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto, do credenciamento ou do selo de controle.

I – A pena de suspensão temporária será de um ano;

II – Havendo reincidência, a pena de suspensão temporária será de dois anos.

**Art. 57.** - O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna do CONSELHO REGULADOR, respeitando o direito de ampla defesa.

**Art. 58.** - O uso da designação Vale da Grama fora das normas deste Caderno, e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

## **CAPÍTULO VIII - DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 59.** - A ACVG/COMITÊ REGULADOR manterá sigilo e confidencialidade das informações dos ASSOCIADOS E SOLICITANTES, com exceção das informações necessárias para as atividades relacionadas com a IP Vale da Grama.

**Art. 60.** - Este Caderno poderá ser alterado, no todo ou em parte, por meio de deliberação, tomada em Assembleia Geral Extraordinária, convocada para esta finalidade e; aprovação destas alterações junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, respeitando o prazo mínimo de 24 meses, a partir da concessão do registro.



**Art. 61.** - Este Caderno entrará em vigor após o reconhecimento da Indicação de Procedência Vale da Grama pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI.

**Art. 62.** - O presente caderno de especificações cabe a todo produtor do território da IG, associado à ACVG ou não.

**Art. 63.** - Os casos omissos e eventuais interpretações deste Caderno serão resolvidos preliminarmente pelo CONSELHO REGULADOR até que a Assembleia Geral decida em caráter final.



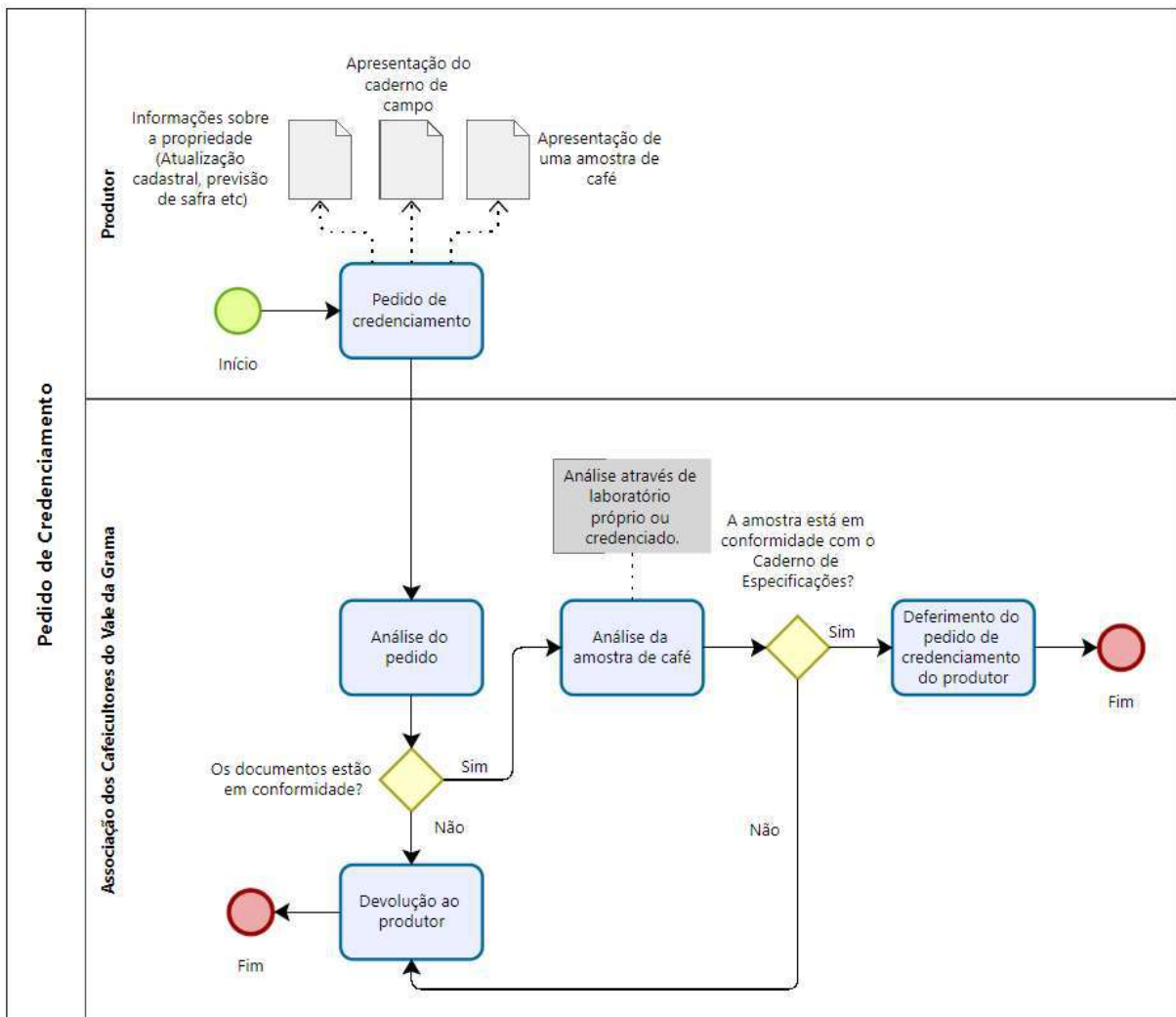
# **APÊNDICE I**

## **Fluxo do processo de credenciamento dos produtores**





## APÊNDICE I – Fluxo do processo de credenciamento dos produtores



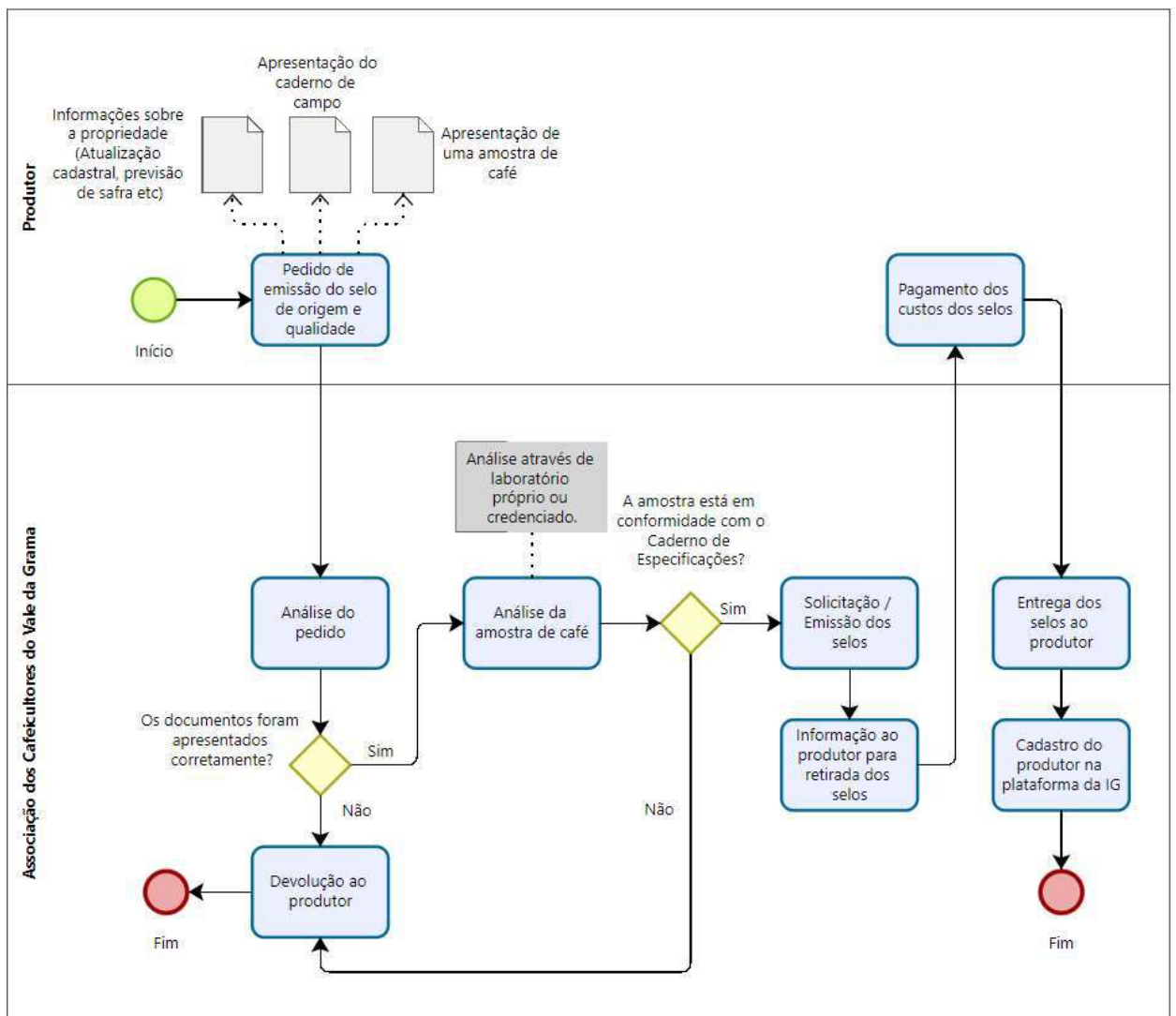


# **APÊNDICE II**

## **Fluxo do processo de solicitação de selos e rastreadabilidade dos produtos**



## APÊNDICE II – Fluxo do processo de solicitação de selos e rastreabilidade dos produtos





**APÊNDICE III**

**Manual da Marca**

**IP Vale da Grama**





## MANUAL DA MARCA



A marca é o elemento central de uma identidade visual. Quando bem utilizada, torna-se o item primário para o reconhecimento de qualquer produto ou serviço.

Prioritariamente, ela deve ser aplicada nas cores institucionais sobre fundo branco, respeitando sempre as proporções e os alinhamentos entre todos os elementos que a constituem.





**EXITE UMA  
ASSINATURA PRINCIPAL  
DA MARCA E ESSA  
CONTA COM  
ESPAÇAMENTOS  
E PROPORÇÕES  
ESPECÍFICAS QUE  
DEVEM SER  
RESPEITADAS  
E MANTIDAS.**





# VERSÕES DA MARCA





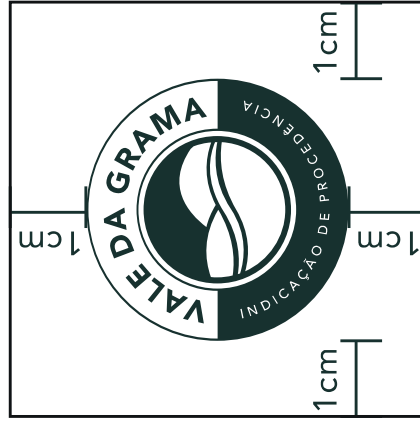
## TAMANHO MÍNIMO

Para garantir a reprodução legível da marca, foi estabelecida a redução máxima. Deve-se respeitar a proporção entre os elementos, não podendo haver nenhum tipo de alteração nas respectivas formas e espaçamentos para não comprometer a legibilidade e não prejudicar os padrões originais.



## ÁREA DE PROTEÇÃO

A área de proteção objetiva preservar a visibilidade e a leitura da marca, evitando aproximação excessiva de outros elementos. Portanto, nenhum elemento pode ultrapassar esse espaço. Determinamos assim um espaço de "1cm" ao redor da marca, afim de criar seu espaço de proteção.

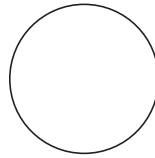




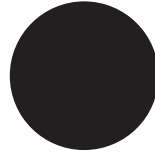
## CORES DA MARCA

As cores possuem grande importância na identificação visual de uma marca e sua utilização de forma estratégica otimiza o reconhecimento por parte do público. Essas cores devem ser utilizadas em todos os veículos de comunicação.

É permitido o uso de outros acabamentos já previstos nesse manual.



R255 / G255 / B255  
C0 / M0 / Y0 / K0  
WEB #FFFFFF



R33 / G25 / B2  
C0 / M0 / Y0 / K100  
WEB #211915



R31 / G52 / B45  
C90 / M70 / Y75 / K50  
WEB #1F342D  
PANTONE 627 C

## ACABAMENTOS ESPECIAIS



HOT STAMPING  
OURO



HOT STAMPING  
PRATA



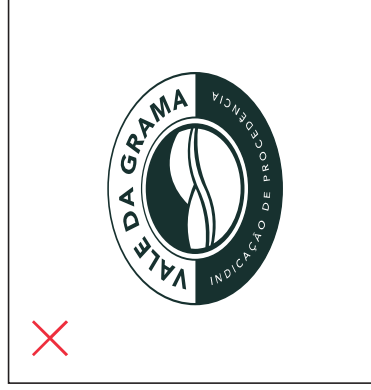
HOT STAMPING  
BRONZE

Esses acabamentos devem ser usados em peças especiais ou mesmo em modalidades de premiação.



## ERROS DE APLICAÇÃO

A marca **VALE DA GRAMA** não deve ser alterada, seja nas suas cores, diagramação ou proporções. Abaixo, alguns exemplos de erros que não podem ocorrer.





A principal fonte a ser utilizada deve ser as fontes da família "Avenir".

A família tipográfica selecionada deve ser utilizada na produção de peças publicitárias, materiais gráficos on e off-line e demais materiais da marca.

O uso de outras tipografias em materiais de comunicação serão permitidas desde que estejam em harmonia com a marca.





# EXEMPLOS DE APLICAÇÃO EM BRINDES...



# EXEMPLOS DE APLICAÇÃO EM EMBALAGENS...





**EXEMPLOS DE APLICAÇÃO EM SACARIA...**







**ESSE MATERIAL  
TEM COMO FINALIDADE  
CONTRIBUIR  
E SERVIR COMO GUIA  
PARA UMA ADEQUADA  
UTILIZAÇÃO  
DA MARCA, SEUS  
ELEMENTOS, FORMAS,  
CORES E TIPOGRAFIAS  
NOS MAIS VARIADOS  
MATERIAIS IMPRESSOS  
OU DIGITAIS.**