

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
**INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA CAMPO DAS VERTENTES**

Este Caderno de Especificações Técnicas refere-se a gestão e controle da **Indicação de procedência CAMPO DAS VERTENTES**, e tem por objetivo estabelecer normas e condições para a obtenção e uso do nome geográfico referente aos produtos: café em grão verde, café industrializado na condição de torrado em grão e moído, **produzidos na região delimitada.**

A adesão ao uso da indicação de procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos **produtores de café**, cuja produção seja originada de propriedades localizadas na região delimitada, que **cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.**

A adesão ao uso da indicação de procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelas **indústrias de café** que utilizarem esses cafés na elaboração de seus produtos e que cumpram na íntegra o presente **Caderno de Especificações Técnicas.**

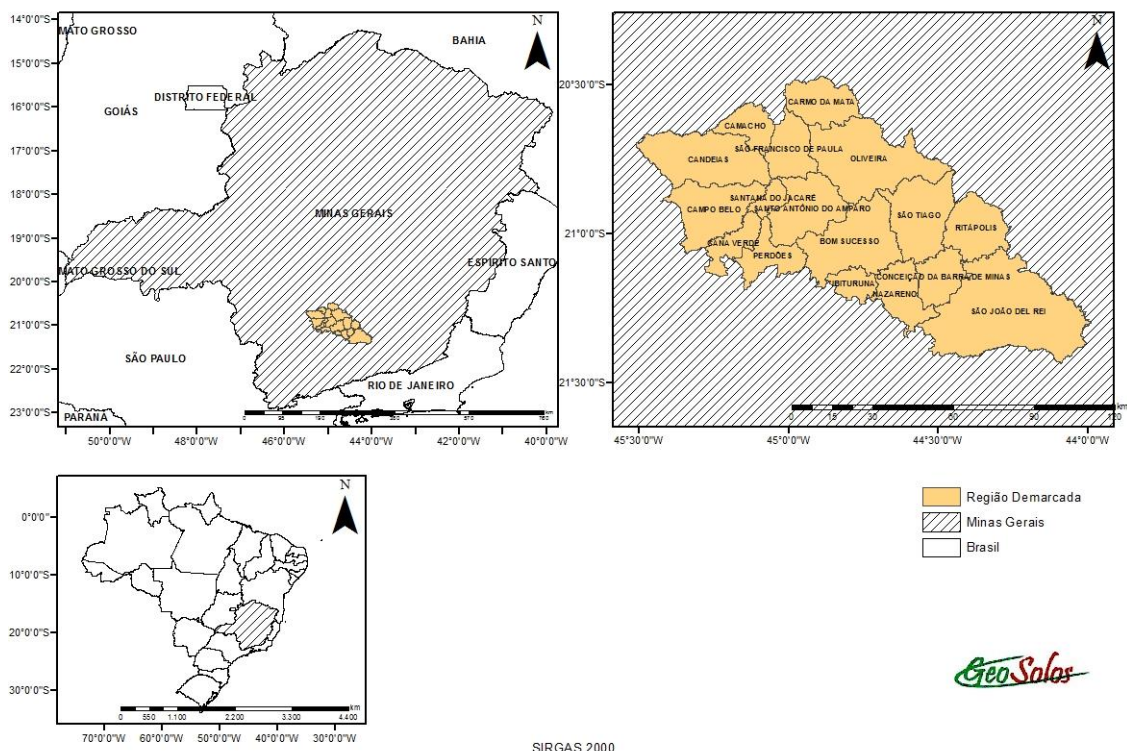
O fiel cumprimento das normas e condições aqui estabelecidas será atribuição do Conselho Regulador, **cujas competências estão contidas no Regimento Interno.**

## CAPÍTULO I - DELIMITAÇÃO DA AREA GEOGRÁFICA

A delimitação da área geográfica é representada pelos 17 (dezesete) municípios que compõem a área de abrangência do **CAMPO DAS VERTENTES** ou seja:

- |                                |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1. Bom Sucesso                 | 10. Oliveira                |
| 2. Camacho                     | 11. Perdões                 |
| 3. Campo Belo                  | 12. Ritópolis               |
| 4. Cana Verde                  | 13. Santana do Jacaré       |
| 5. Candeias                    | 14. Santo Antônio do Amparo |
| 6. Carmo da Mata               |                             |
| 7. Conceição da Barra de Minas | 15. São Francisco de Paula  |
| 8. Ibituruna                   | 16. São Joao Del Rei        |
| 9. Nazareno                    | 17. São Tiago               |

Os 17 municípios que compõem a **Indicação de procedência CAMPO DAS VERTENTES**, estão delimitados conforme os mapas apresentados na Figura 1.



SIRGAS 2000

## CAPÍTULO II - DA ESPÉCIE E BOTÂNICA

As variedades obrigatoriamente devem ser da espécie *Coffea arabica* L., para concorrerem ao selo de controle da **IP CAMPO DAS VERTENTES**.

## CAPÍTULO III - DOS SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Os Sistemas de Produção devem envolver Boas Práticas Agrícolas, abrangendo-se técnicas de produção que respeitem a atual legislação ambiental e social, prevendo-se a possibilidade de uso de

sistemas de irrigação quando se fizerem necessários, aceitando-se métodos de colheita manual ou mecanizada, em função das características de cada propriedade.

### **Dos Processamentos Pós-Colheita**

Ficam previstos os seguintes processamentos para fins de secagem dos frutos:

a) **Processo Natural:** secagem feita com os frutos com sua casca externa, após passagem opcional por lavador mecânico, em terreiros. Sua finalização de secagem poderá ser feita em secadores mecânicos.

b) **Processo Cereja Descascado:** após passagem por lavador mecânico, os frutos sofrem a separação da casca externa, ficando apenas com a casca interna denominada “pergaminho”, mantendo-se a mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa, seguindo para secagem em terreiros. A finalização da secagem poderá ser feita em secadores mecânicos.

c) **Processo Cereja Descascado Desmucilado:** semelhante ao constante no item “b”, porém com a retirada da mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa. Sua secagem é feita em terreiros e a finalização poderá ser feita em secadores mecânicos.

d) **Processo Despoldado:** após passagem por lavador mecânico e descascador mecânico, os frutos seguem para tanques com água para o processo de fermentação, onde permanecem de 12 a 36 horas,

dependendo do caso. Terminada esta etapa, segue para secagem em terreiros, sendo que a finalização poderá ser feita em secadores mecânicos.

e) **Processo Fermentação controlada:** Cafés fermentado devem ser colhidos somente os maduros, colocados em sacos plásticos resistentes ou fermentadores de aço inox e bem fechados. A fermentação do café ocorre entre 24 a 60 horas, dependendo da temperatura. Depois de fermentado pode ser despulpado ou seco natural

O teor de água final dos grãos deve ficar entre 10,5 % (dez pontos porcentuais e cinco décimos) e 11,5 % (onze pontos porcentuais e cinco décimos).

#### **CAPÍTULO IV - DA CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO.**

##### **Da Classificação do Café Quanto ao Aspecto Físico.**

Os cafés deverão ser submetidos à avaliação segundo Instrução Normativa nº 8 do Ministério de Agropecuária, Pecuária e Abastecimento – MAPA, devendo apresentar classificação mínima de tipo 6 (seis), isto é, com um máximo de 26 (vinte e seis) defeitos, com cor verde ou esverdeada uniforme, não sendo admitidos grãos chuvados e barrentos, nem a presença de grãos pretos, fermentados,

verdes (imaturos) e nem bebidas Suja, Rio ou Riada.

### **Da Classificação do Café Quanto à Qualidade da Bebida**

Os cafés deverão ser submetidos à avaliação organoléptica da bebida, por degustadores cadastrados pelo Conselho Regulador, devendo apresentar, no mínimo, classificação de 80 (oitenta) pontos na metodologia SCAA (Specialty Coffee Association of America), isto é, sem adstringência, sem sabores e aromas estranhos, gosto de madeira e safra remanescente.

## **CAPÍTULO V - DA AVALIAÇÃO DO PRODUTO.**

### **Das amostras**

As amostras somente serão encaminhadas à avaliação da Comissão de Degustação após terem laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação à classificação física.

**A avaliação sensorial será realizada por, no mínimo, 02 (dois) degustadores cadastrados pelo Conselho Regulador. As normas de operacionalização da avaliação sensorial dos produtos pela referida Comissão serão estabelecidas por Norma Interna do Conselho Regulador.**

**Aprovado o produto será emitido laudo de aprovação com validade máxima de 03 (três) meses.**

## **CAPÍTULO VI – DO USO DO NOME GEOGRÁFICO.**

Para obter autorização de uso do nome geográfico da **IP CAMPO DAS VERTENTES** é necessário que os seguintes requisitos sejam atendidos:

- a)** propriedade esteja inserida na área demarcada;
- b)** Os lotes de café deverão estar devidamente preparados para depósito;
- c)** Em armazém credenciado pelo Conselho Regulador;
  - i)** O armazém deverá estar em condições operacionais normais, inclusive nos aspectos administrativos e fiscais
  - ii)** O armazém deverá possuir sistema de rastreabilidade física dos lotes de café armazenados;
- d)** Das condições dos lotes do café:
  - i)** Estar devidamente preparado;
  - ii)** Que o lote deve ter sua identidade preservada, podendo dar acesso às informações como: propriedade onde foi produzido, processos agronômicos, processo de secagem, número do lote cadastrado na ACAVE.
  - iii)** Qualidade mínima quanto a análise sensorial: obter 80 pontos ou acima, na metodologia SCAA, por pelo menos 02 (dois) degustadores devidamente cadastrados pelo Conselho Regulador.

Considera-se café da **IP CAMPO DAS VERTENTES**, aquele que uma vez avaliados pela metodologia de avaliação sensorial da Associação Americana de Café Especial (SCAA), e que tenha obtido pontuação mínima de 80 pontos, fará jus ao uso do selo de controle.

## **CAPÍTULO VI - DA EMBALAGEM.**

O lote de café deverá estar beneficiado e armazenado em embalagem no mínimo de sacaria nova. A partir de 85 pontos ou se solicitado pelo comprador embalado em de alta barreira, contendo 60 quilos ou outra embalagem aprovada pelo Conselho Regulador que signifique melhoria na preservação e visualização do produto, com identificação ou selo de controle da IP CAMPO DAS VERTENTES.

O selo de controle da **IP CAMPO DAS VERTENTES** para embalagem do produto será autorizado ou fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento da retribuição.

A retribuição será definida em Ata, ao qual o valor deverá cobrir as despesas referente a gestão e controle, observando os princípios da ponderação e da equidade.

A identificação ou o selo de controle deverá conter o nome do produtor, o nome da propriedade, o município, código de barras (cuja numeração refere-se ao código do produtor junto à Associação); e o número do lote e ano safra.



### Dados do Selo:

- Nome do produtor;
- Nome da propriedade;
- Município;
- Código de barras/QR CODE: cuja numeração refere-se ao código do produtor junto à Associação;
- O número do lote e ano safra.

## **CAPÍTULO VII - CAFÉ TORRADO EM GRÃO E / OU TORRADO E MOÍDO**

Café torrado em grão ou torrado e moído, cuja matéria prima seja comprovadamente originada da aquisição de cafés verdes com a **IP CAMPO DAS VERTENTES**.

O comprador do lote de café verde com o selo de controle, desde que devidamente identificado, deverá requerer junto a junto à ACAVE os selos de controle para o café em grão torrado e ou torrado e moído.

Através do código de barras na embalagem, o consumidor poderá rastrear todas as informações sobre o lote de café, história, premiações, certificações, etc.

O descumprimento por parte do torrefador deverá seguir os critérios citados nas infrações e penalidades.

O torrefador que vier solicitar o uso do selo da **IP CAMPO DAS VERTENTES** permitirá que a qualquer momento membros do Conselho Regulador possam fiscalizá-la quanto aos lotes que o usarão.

## **CAPÍTULO IX - CONSELHO REGULADOR**

A **IP CAMPO DAS VERTENTES** será regida por um Conselho Regulador, nos moldes do Regimento Interno.

### **Dos Registros**

O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais:

- a)** Registro de inscrição das propriedades produtoras de café; e
- b)** Registro do produto credenciado para uso do selo de controle.

Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de Norma Interna do Conselho Regulador.

### **Dos Controles**

Será objeto de controle do Conselho Regulador o processo de produção e o produto.

O Conselho Regulador estabelecerá controles relativos às operações de produção, no sentido de assegurar a garantia de origem

dos produtos da **IP CAMPO DAS VERTENTES**.

Tais controles incluem os registros de Boas Práticas Agronômicas, as fichas de inscrição dos produtores, os laudos de avaliação sensorial, de forma a assegurar a rastreabilidade dos produtos protegidos pela **IP CAMPO DAS VERTENTES**.

Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através de Norma Interna do Conselho Regulador.

## **CAPÍTULO X - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS ASSOCIADOS**

### **São Direitos:**

- a) Fazer uso da IP CAMPO DAS VERTENTES;**
- b) Participar de todos os eventos e promoções do programa; e**
- c) Usufruir dos benefícios resultantes das atividades do programa.**

### **São Deveres:**

- a) Zelar pela imagem da IP CAMPO DAS VERTENTES;**
- b) Prestar as informações previstas neste Regulamento; e**
- c) Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.**

## **CAPÍTULO XI - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES.**

### **Das Infrações**

São consideradas infrações à **IP CAMPO DAS VERTENTES**:

- a) O não cumprimento das normas de produção, preparação e embalagem do café da **IP CAMPO DAS VERTENTES**; e
- b) O descumprimento dos princípios da **IP CAMPO DAS VERTENTES**.

### **Penalidades**

As infrações à **IP CAMPO DAS VERTENTES** serão penalizadas com:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa; e
- c) Suspensão temporária da utilização do selo **IP CAMPO DAS VERTENTES**.

## **CAPÍTULO XII - GENERALIDADES**

São princípios dos inscritos na **IP CAMPO DAS VERTENTES**, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente.

Este Regulamento entra em vigor após a aprovação da **IP**

**CAMPO DAS VERTENTES** junto ao INPI.