

REGULAMENTO DE USO

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “CARLÓPOLIS”

1. CONDIÇÕES GERAIS DE USO

- 1.1.** Este regulamento de uso da Indicação Geográfica na espécie Indicação de Procedência tem por objetivo estabelecer normas e condições para a obtenção e utilização do uso do nome “Carlópolis” referente ao produto “goiaba”, produzido em propriedades rurais localizadas na região demarcada e comercializados pela APC – Associação dos Olericultores e Fruticultores de Carlópolis.
- 1.2.** A adesão ao uso da Indicação Geográfica na espécie Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de goiaba cuja produção seja originada de propriedades localizadas na região demarcada, que cumpram na íntegra o presente regulamento.
- 1.3.** A delimitação da área geográfica são os Municípios de Carlópolis e Ribeirão Claro, no Estado do Paraná, conforme instrumento oficial.
- 1.4.** Caberá à APC – Associação dos Olericultores e Fruticultores de Carlópolis, na qualidade de substituto processual do direito do registro da indicação geográfica junto ao INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial, manter banco de dados gerais de informação dos processos de enquadramento, da produção contemplada e comercializada com a Indicação Geográfica na espécie Indicação de Procedência, para permitir ações de auditoria e rastreabilidade, como também para a promoção e comercialização dos produtos.
 - 1.4.1.** O tempo de manutenção dos registros de cada lote comercializado será de no mínimo cinco anos.
 - 1.4.2.** Os dados necessários e possíveis que possam ser disponibilizados ao conhecimento público serão divulgados em “web site” da APC - Associação dos Olericultores e Fruticultores de Carlópolis, na internet, para acesso geral, dando maior transparência e credibilidade às informações.
- 1.5.** Para o fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste regulamento de uso, cria-se o Conselho Regulador da Indicação de Procedência “Carlópolis”, cujas funções, atribuições e funcionamento estão no “caput” deste regulamento.

2. ITENS DE CONFORMIDADE

2.1. PRODUTO – Goiaba

2.1.1 **DEFINIÇÃO:** Fruto pertencente às diversas variedades da espécie *Psidium guajava*, L.

2.2 CLASSIFICAÇÃO

2.2.1 **GRUPO** - relacionado a características varietais de coloração da polpa.

2.2.1.1 **VERMELHAS:** coloração da polpa é vermelha.

2.2.1.2 **BRANCAS:** coloração da polpa é branca.

2.2.2 **SUB-GRUPO** - relacionado à coloração de casca da goiaba.

2.2.2.1 Verde Clara

2.2.2.2 Verde Amarelada

2.2.2.3 Amarela

Observações:

Coloração da Casca	Faixa de Pressão (g/cm ²) em que o produto pode ser comercializado
Verde Clara	4-7
Verde Amarelada	3-4
Amarela	2-3

* É admitido até 20% de mistura de cores consecutivas numa mesma embalagem.

2.3 **CLASSE** - relacionada ao calibre.

Classe	Calibre – diâmetro equatorial em mm
5	igual ou maior que 50 a menor que 60
6	igual ou maior que 60 a menor que 70
7	igual ou maior que 70 a menor que 80
8	igual ou maior que 80 a menor que 90
9	igual ou maior que 90 a menor que 100
10	igual ou maior que 100

Observações:

- É tolerada uma mistura de 10% de calibre diferente do especificada no rótulo, desde que pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior;
- São toleradas 20% das embalagens do lote que estejam fora das especificações acima.

2.4 CATEGORIA - relacionada à incidência de defeitos.**2.4.1 Defeitos****2.4.1.1 Defeitos Graves**

- Dano profundo: lesão não cicatrizada de origem diversa (pragas, ação mecânica, granizo, pedrisco, roedores, etc) que rompa a epiderme em qualquer profundidade.
- Podridão: dano patológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos. Inclui manchas de antracnose em qualquer número ou intensidade.
- Alterações fisiológicas: originada por deficiência hídrica ou nutricional provocando anelamento necrótico no fruto.
- Imaturo: fruto que não alcançou o estágio de maturação ideal ou comercial.

2.4.1.2 Defeitos Leves

- Lesão cicatrizada: lesão de origem indeterminada cuja área individual ou em conjunto supere 1cm² sem afetar a polpa. Presença de tecido suberizado.
- Dano superficial: lesão que não rompe a epiderme, de origem diversa (mecânica, pragas, etc), cuja área individual ou em conjunto supere 1cm², com coloração verde escura característica.
- Manchas: alteração da coloração normal da casca cuja área individual ou em conjunto supere 1cm².
- Deformação: desvio da forma característica da cultivar, provocado por perturbações fisiológicas ou genéticas.
- Amassado: desvio da forma característica da cultivar, provocado por dano físico.
- Umbigo mal formado: má formação causada pela retirada do botão floral tardiamente ou precocemente.

Categorias - (Em função do percentual máximo de defeitos permitidos)	Extra	Cat I	Cat II	Cat III
Imaturo	1%	2%	3%	30%
Dano profundo	1%	2%	3%	20%
Podridão	1%	2%	3%	10%*

Alterações fisiológicas	1%	3%	4%	40%
Total graves	1%	5%	7%	40%
Total leves	5%	10%	15%	100%
Total geral	5%	10%	15%	100%

* Acima de 10% de podridão não poderá ser reclassificado

* Lote mínimo para amostra = 100 frutos

2.5 REQUISITOS GERAIS

2.5.1 As goiabas deverão apresentar as características da cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e devem estar dentro da classificação adequada, obedecendo o limite de defeitos.

2.5.2 O lote de goiabas que não atender os requisitos previstos nesta Norma será classificado como “FORA DO PADRÃO”, podendo ser:

2.5.2.1 Comercializado como tal, desde que perfeitamente identificado em local de destaque e de fácil visualização.

2.5.2.2 Rebeneficiado, desdobrado, reembalado, reetiquetado e reclassificado, para efeito de enquadramento na Norma.

2.5.2.3 Todo lote que apresentar podridão acima de 10%, será desclassificado.

2.5.3 Será “DESCLASSIFICADO” e proibida a comercialização de toda goiaba que apresentar uma ou mais das características abaixo discriminadas:

2.5.3.1 Resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância.

2.5.3.2 Mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.

2.6 EMBALAGENS

2.6.1 As goiabas deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, devendo conter até (20,0 Kg) quilogramas de goiaba. As embalagens também deverão possibilitar a paletização além de assegurar uma adequada conservação do produto.

2.6.2 As goiabas deverão ser uniformes em tamanho e devem estar bem agregadas na embalagem (não excessivamente), em camadas uniformes. Uma boa uniformidade em tamanho significa não ter mais que 10% de goiabas fora da classe.

2.7 ROTULAGEM

2.7.1 As embalagens do produto com Indicação de Procedência “Carlópolis” deverão ser rotuladas ou etiquetadas pela APC, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações:

Sinal distintivo da Indicação de Procedência;

Nome do produto;

Nome do cultivar; (*)

Grupo; (*)

Subgrupo; (*)

Classe / calibre; (*)

Categoria;(*)

Peso líquido; (*)

Nome e domicílio do produtor; (*)

Nome e domicílio do embalador; (*)

Número do registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento;

Nome e domicílio do exportador; (*)

Data do acondicionamento; (*)

Observações: (*) Admite-se o uso de carimbo ou de etiquetas auto adesivas para indicar essas informações.

2.7.1.1 Compete à APC o fornecimento das embalagens padronizadas (caixas), a seleção, classificação e padronização das goiabas, nas unidades de recebimento próprias ou credenciadas, o fornecimento de selos e etiquetas e a numeração e controle da produção e comercialização.

2.7.1.2 Além do controles efetuados por embalagem (caixa), cada fruto receberá um selo auto adesivo de identificação da Indicação de Procedência Carlópolis, para a identificação a granel.

2.8 ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE

2.8.1 As goiabas deverão ser embaladas pela APC em packing house próprio ou em unidades de recebimento e padronização credenciados pela Associação, que sejam cobertos, secos, limpos, ventilados com dimensões de acordo com os volumes a serem acondicionados e de fácil higienização, a fim de evitar efeitos prejudiciais à qualidade e conservação das mesmas.

2.8.2 O transporte deve assegurar uma conservação adequada ao produto.

2.9

AMOSTRAGEM

Os lotes padronizados serão amostrados para a verificação da conformidade dos produtos quanto ao tamanho, maturação, sanidade e presença de defeitos. As tomadas das amostras dos lotes serão efetuadas nos locais de padronização, em conformidade com o estabelecido na tabela IV.

TABELA IV

N.º de unidades que compõem o lote	N.º mínimo de unidades a retirar
001 à 010	01 unidade
011 à 100	02 unidades
101 à 300	04 unidades
301 à 500	05 unidades
501 à 10.000	1% do lote
Mais de 10.000	raiz quadrada do n.º de unidade do lote

3 PROPRIEDADE PRODUTORA: Os produtores que desejarem obter a Indicação de Procedência “Carlópolis” no seu produto se obrigam a cumprir os seguintes itens de conformidade no tocante à propriedade produtora.

3.1 Processo Produtivo:

3.1.1 Poda e ensacamento: com o objetivo de melhor controle de pragas com redução da aplicação de defensivos serão adotadas pelos produtores as práticas de poda total por talhão, com escalonamento dos talhões e ensacamento dos frutos.

3.2 Rastreabilidade e Segurança Alimentar:

3.2.1 Organizar as informações da área cultivada em caderno de campo apropriado para tal fim, contendo a identificação dos talhões, o cultivar, ano do plantio, espaçamento, número de plantas por talhão, área do talhão, produtos aplicados/serviços realizados por talhão, contendo a data da aplicação do insumo/realização do serviço, a discriminação do produto/serviço, a dosagem utilizada e o custo unitário do produto/serviço;

3.2.2 Utilizar exclusivamente produtos registrados para a cultura da goiaba, segundo a legislação vigente, nas dosagens preconizadas pela assistência técnica, respeitando os respectivos períodos de carência;

3.3 Responsabilidade Social:

- 3.3.1** Uso obrigatório de equipamentos de proteção individual (EPI) por todos os trabalhadores, inclusive temporários e terceirizados, durante o manuseio, preparo, aplicação e destinação final dos fertilizantes, defensivos agrícolas e embalagens vazias;
- 3.3.2** Cumprir com a legislação trabalhista;
- 3.3.3** Proporcionar condições de participação em treinamentos e qualificação aos trabalhadores, adequados à execução das funções para as quais forem contratados.

3.4 Responsabilidade Ambiental:

- 3.4.1** Se adequar para cumprir rigorosamente as disposições da legislação ambiental, com relação às áreas de preservação permanente e reserva legal;
- 3.4.2** Estocar e guardar defensivos agrícolas em galpões próprios para tal fim, segundo a legislação vigente;
- 3.4.3** Dar destinação final às embalagens dos produtos utilizados, de forma adequada, segundo a legislação vigente.

4 PACKING HOUSE:

- 4.1** As normas de funcionamento das unidades de recebimento de goiaba da APC – Associação dos Olericultores e Fruticultores de Carlópolis, a serem identificadas com a Indicação de Procedência “Carlópolis”, serão definidas mediante regimento interno e instruções normativas internas da referida Associação, que contemplem em seu regulamento sistemas de auditoria de procedimentos.
- 4.2** Os produtores deverão entregar seu produto na plataforma das unidades, em dias estabelecidos pela APC, mediante instruções normativas que atendam a logística adequada. Funcionários farão a conferência e pesagem dos lotes junto com o produtor.
- 4.3** A seleção e padronização será efetuada e os produtos padronizados serão embalados e armazenados em local determinado e sinalizado, de acordo com as instruções normativas internas da APC, recebendo os selos e etiquetas de controle, estando prontos para a expedição, conforme a comercialização.

5 PROCEDIMENTOS DE SOLICITAÇÃO DA IG “CARLÓPOLIS”:

5.1 Todo produtor de goiaba da área geográfica reconhecida, Municípios de Ribeirão Claro e Carlópolis, que esteja com a propriedade adequada ao presente regulamento de uso, solicitará uma auditoria da APC para a verificação dos itens de conformidade.

5.2 A APC terá um prazo de 30 dias para a realização da auditoria. Estando a propriedade em conformidade o produtor estará imediatamente apto a ter seu produto comercializado pela APC, com a Indicação de Procedência, devendo obedecer as normas internas da Associação para o recebimento e padronização do produto.

6 ARMAZENAMENTO:

6.1 Todos os lotes de goiaba, para receberem o sinal distintivo da Indicação de Procedência “Carlópolis”, deverão obrigatoriamente ser processados e armazenados dentro de unidade de recebimento e classificação própria ou credenciada pela APC – Associação dos Olericultores e Fruticultores de Carlópolis, mediante auditoria interna.

7 Estruturas de Controle da Indicação de Procedência “Carlópolis”

7.1 As auditorias internas nas propriedades serão feitas pela APC, mediante visitas de técnicos próprios, contratados ou de entidades parceiras da Associação, que visitarão as propriedades anualmente para a verificação das conformidades dos processos no campo, em visita aos talhões de cultivo, instalações, máquinas e equipamentos, bem como análise das anotações dos cadernos de campo, que devem ficar disponíveis para os auditores nas propriedades, sempre atualizados. Os laudos de avaliação e conformidade deverão ser arquivados na sede da APC.

7.2 A produção entregue anualmente pelos produtores deve ser compatível com a produtividade média da safra, por hectare, em conformidade com as condições climáticas predominantes durante o ciclo da cultura, informadas nos cadernos de pós-colheita, que devem ficar disponíveis para os auditores nas propriedades, sempre atualizados.

7.3 A partir da entrega dos produtos na plataforma da unidade de recebimento os controles passam a ser realizados pelos funcionários da APC, que farão a pesa-

gem, padronização e classificação da goiaba, bem como a embalagem, armazenagem e expedição, cujos relatórios de processamento e comercialização ficarão arquivados na sede da Associação.

8 CONSELHO REGULADOR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:

8.1 A APC – Associação dos Olericultores e Fruticultores de Carlópolis deverá criar por deliberação de Assembléia Geral o **“Conselho Regulador da Indicação de Procedência “Carlópolis”**.

8.2 O Conselho Regulador terá a função de:

8.2.1 Zelar pelo cumprimento das especificações constantes deste regulamento. Poderá recomendar e fazer uso de auditorias externas para validar os processos de conformidade;

8.2.1.1 Em caso de necessidade de auditoria o Conselho Regulador comunicará à Diretoria da APC – Associação dos Olericultores e Fruticultores de Carlópolis, que deverá apresentar ao Conselho Regulador três empresas distintas com seus respectivos orçamentos;

8.2.1.2 A APC – Associação dos Olericultores e Fruticultores de Carlópolis, deverá se responsabilizar pelos custos da auditoria.

8.2.2 Responsabilizar-se pela gestão, manutenção e preservação da Indicação de Procedência “Carlópolis”;

8.2.3 Adotar procedimentos de avaliação de conformidade, previstos no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade – SBAC, que assegurem a aferição do cumprimento das especificações constantes do regulamento de uso, inclusive nas operações de comercialização;

8.2.4 Acompanhar e fiscalizar o banco de dados de registros, que garantam a rastreabilidade dos produtos identificados, mantidos e operacionalizados sob a responsabilidade da APC– Associação dos Olericultores e Fruticultores de Carlópolis;

8.2.5 Propor alterações, correções e novos procedimentos no regulamento, visando o aprimoramento dos procedimentos, objetivando sempre melhorar as condições de percepção, transparência e credibilidade da Indicação Geográfica ao mercado, e estas, quando acontecerem, deverão ser informadas ao INPI.

- 8.3** O Conselho Regulador será composto por **5 (cinco) membros titulares e cinco suplentes**, podendo incluir em sua composição representantes de instituições técnicas e científicas, de desenvolvimento e divulgação, com competência reconhecida na área dos produtos objeto deste regulamento, devendo sua composição conter, obrigatoriamente, no mínimo 3 de produtores filiados à APC– Associação dos Olericultores e Fruticultores de Carlópolis, e os demais, não produtores, membros de instituições ligadas à produção de goiaba.
- 8.3.1** A composição do conselho deverá ser renovada em no mínimo dois membros efetivos a cada novo mandato;
- 8.3.1.1** Os membros serão indicados pela Diretoria em Assembléia Geral Ordinária, ou em reunião ordinária da APC – Associação dos Olericultores e Fruticultores de Carlópolis, devendo ser aprovados pela maioria dos presentes, e sua aprovação registrada em Ata. Poderão tomar posse e exercer seus cargos imediatamente, porém, no caso de indicação em Reunião Ordinária da APC, deverão ter suas indicações validadas na primeira Assembléia Geral subsequente da APC – Associação dos Olericultores e Fruticultores de Carlópolis;
- 8.3.1.2** Não sendo validada em Assembléia Geral a nomeação de algum membro indicado, a Diretoria deverá promover nova indicação e votação para a aprovação durante a referida Assembléia Geral da APC – Associação dos Olericultores e Fruticultores de Carlópolis.
- 8.3.1.3** Serão eleitos, na primeira reunião do Conselho eleito, dentre os seus membros, um presidente e um secretário.
- 8.3.1.4** O mandato será de dois anos, coincidindo com a eleição da APC– Associação dos Olericultores e Fruticultores de Carlópolis.
- 8.3.1.5** Não será permitida a recondução de mandato dos cargos de presidente e secretário do Conselho Regulador.
- 8.3.1.6** O Conselho deverá se reunir ordinariamente uma vez ao ano, ou extraordinariamente, sempre que necessário, por convocação de seu presidente ou pelo menos de três de seus componentes titulares, devendo ser lavradas atas de suas reuniões, que ficarão arquivadas na sede da APC – Associação dos Olericultores e Fruticultores de Carlópolis.