

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2590
25 de Agosto de 2020

**Indicações
Geográficas**
Seção IV





REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Presidente

Jair Bolsonaro

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

Ministro da Economia

Paulo Roberto Nunes Guedes

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

Presidente

Claudio Vilar Furtado

De conformidade com a Lei nº 5.648 de 11 de dezembro de 1970, esta é a publicação oficial do Instituto Nacional da Propriedade Industrial, órgão vinculado ao Ministério da Economia, República Federativa do Brasil, que publica todos os seus atos, despachos e decisões relativos ao sistema de propriedade industrial no Brasil, compreendendo Marcas e Patentes, bem como os referentes a contratos de Transferência de Tecnologia e assuntos correlatos, além dos que dizem respeito ao registro de programas de computador como direito autoral.

As established by Law nº 5.648 of december 11, 1970, this is the official publication of the National Institute of Industrial Property, an office under the Ministry of Economy, Federative Republic of Brazil, which publishes all its official acts, orders and decisions regarding the industrial property system in Brazil, comprising Trademarks and Patents, as well as those referring to Technology Transfer agreements and related matters, besides those regarding software registering as copyright.

D'après la Loi nº 5.648 du 11 décembre 1970, celle-ci est la publication officielle de l'Institut National de la Propriété Industrielle, un office lié au Ministère de l'Économie, République Fédérative du Brésil, qui publie tous ses actes, ordres et décisions concernant le système de la propriété industrielle au Brésil, y compris marques et brevets, aussi que ceux référents aux contrats de transfert de technologie et des sujets afférents, en outre que ceux se rapportant à l'enregistrement des programmes d'ordinateur comme droit d'auteur.

Según establece la Ley nº 5.648 de 11 diciembre 1970, esta es la publicación oficial del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, oficina vinculada al Ministerio de la Economía, República Federativa del Brasil, que publica todos sus actos, ordenes y decisiones referentes al sistema de propiedad industrial en Brasil, comprendendo marcas y patentes así que los referentes a contratos de transferencia de tecnologia y asuntos corelacionados, además de los referentes al registro de programas de ordenador como derecho de autor.

Laut Gezets Nr. 5.648 vom 11. dezember 1970, ist dies das Amtsblatt des Nationalen Instituts für gewerbliches Eigentum (INPI), eines Organs des Bundesministerium für Wirtschaft, der Bundesrepublik Brasilien, welches alle Amtshandlungen, Beschlüsse und Entscheidungen über gewerbliches Eigentum in Brasilien, einschliesslich Warenzeichen und Patente, ebenso wie auch Übertragungsverträge von Technologie und Computerprogramme als Urheberrecht veröffentlicht.



Índice Geral:

CÓDIGO 306 (Exigência em fase preliminar do pedido de alteração do registro)..... 4

CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros)..... 10



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2590 de 25 de agosto de 2020.

CÓDIGO 306 (Exigência em fase preliminar do pedido de alteração de registro)

Nº DO REGISTRO: IG200703

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Alta Mogiana

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Café

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: BRASIL

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A região delimitada de Alta Mogiana engloba os municípios de: Altinópolis, Batatais, Buritizal, Cajuru, Cristais Paulista, Franca, Itirapuã, Jeriquara, Nuporanga, Patrocínio Paulista, Pedregulho, Restinga, Ribeirão Corrente, Santo Antônio da Alegria e São José da Bela Vista.

DATA DO DEPÓSITO: 26/09/2007

DATA DO REGISTRO: 17/09/2013

REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉS ESPECIAIS DA ALTA MOGIANA - AMSC

PROCURADOR: EDUARDO ISPER NASSIF BALBIM

COMPLEMENTO DO DESPACHO

O pedido não atende ao disposto no art. 11 c/c o art. 22 da IN n.º 95/18. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de alteração de registro.

Cumpra a exigência observando o disposto no parecer.





MINISTÉRIO DA ECONOMIA
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO X

EXAME PRELIMINAR DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO REGISTRO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de alteração do registro da indicação geográfica (IG) “ALTA MOGIANA”, da espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**, para assinalar **CAFÉ**, cuja concessão foi publicada na RPI 2228, de 17 de setembro de 2013.

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2579, de 09 de junho de 2020, sob o código de despacho 306.

2. RELATÓRIO

O pedido de alteração do registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870200042964, de 03 de abril de 2020.

Trata-se de solicitação de alteração do nome geográfico de “Alta Mogiana” para “Região da Alta Mogiana” com a respectiva alteração da representação gráfica; de alteração da delimitação da área geográfica com a inclusão de 7 (sete) municípios; e de alteração de itens do caderno de especificações técnicas.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 09 de junho de 2020, sob o código 306, na RPI 2579.

Em 24 de julho de 2020, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870200092522, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar a conformidade do pedido de alteração de registro em questão com os requisitos preliminares de exame, nos termos dos artigos 7º e 15 a 22 da IN n.º 95/2018.



2.1 Exigência 1

A exigência nº 1 solicitou:

- 1) Reapresente o instrumento de procuração contendo a data completa (dia, mês e ano) de sua assinatura e ratificando os atos praticados anteriormente, caso a data seja posterior ao pedido inicial de alteração;

Em resposta à exigência nº 1, foi apresentado o documento:

- Procuração, p. 4.

O documento apresentado possui data posterior à petição inicial do pedido de alteração, no entanto, sem ratificação dos atos praticados anteriormente. Considera-se, portanto, **parcialmente cumprida** a exigência preliminar anteriormente formulada.

2.2 Exigência 2

A exigência nº 2 solicitou:

- 2) Apresente a ata de Assembleia Geral que aprovou o Estatuto Social;

Em resposta à exigência nº 2, foi apresentado o documento:

- Ata registrada de assembleia geral extraordinária, realizada em 13 de julho de 2017, que aprovou alteração do Estatuto Social, devidamente acompanhada de lista de presença, pp. 06 a 09.

Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência preliminar anteriormente formulada.

2.3 Exigência 3

A exigência nº 3 solicitou:

- 3) Apresente a ata registrada de POSSE da atual Diretoria, observando que o documento precisa descrever explicitamente a POSSE dos membros da associação;

Em resposta à exigência nº 3, foi apresentado o documento:

- Ata registrada de assembleia geral ordinária, realizada em 27 de março de 2020, que aprovou a eleição e posse da Diretoria Executiva da AMSC, para o biênio 2020/2021, devidamente acompanhada de lista de presença, pp. 10 a 13.

Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência preliminar anteriormente formulada.

2.4 Exigência 4

A exigência nº 4 solicitou:



4) Reapresente a ata registrada da Assembleia Geral que aprovou o Caderno de Especificações Técnicas, devidamente acompanhada da lista de presença indicando quais dentre os presentes são produtores de café;

Em resposta à exigência nº 4, foram apresentados os documentos:

- Ata registrada da assembleia geral extraordinária, realizada em 21 de novembro de 2019, que aprovou a alteração do Caderno de Especificações Técnicas da IP Alta Mogiana, acompanhada de lista de presença que indica quais dentre os presentes são produtores de café, pp. 14 a 17;
- Declaração da AMSC, com indicação dos produtores de café que participaram da assembleia geral extraordinária que aprovou a alteração do Caderno de Especificações Técnicas, p. 26.

Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência preliminar anteriormente formulada.

2.5 Exigência 5

A exigência nº 5 solicitou:

5) Apresente cópia do RG e do CPF do representante legal da requerente;

Em resposta à exigência nº 5, foi apresentado o documento:

- Cópia do RG e do CPF do Sr. Márcio Luiz Palma Resende, Diretor Presidente da AMSC, pp. 18 a 20.

Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência preliminar anteriormente formulada.

2.6 Exigência 6

A exigência nº 6 solicitou:

6) Apresente a declaração de que os produtores de café estão estabelecidos na área delimitada (Modelo II);

Em resposta à exigência nº 6, foi apresentado o documento:

- Declaração de estabelecimento na área delimitada (Modelo II), pp. 21 a 24.

Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência preliminar anteriormente formulada.

2.7 Exigência 7

A exigência nº 7 solicitou:

7) Apresente o Instrumento Oficial de Delimitação da área geográfica contendo as alterações solicitadas;

Em resposta à exigência nº 7, foi apresentado o documento:



- Documento intitulado “Mapa de delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência Região da Alta Mogiana para o café”, p. 25.

Observou-se que o documento apresentado não cumpre os requisitos previstos no art. 7º, inciso VIII, da IN95/2018 e, portanto, não pode ser considerado Instrumento Oficial de Delimitação da Área Geográfica. Além de não ter sido expedido por órgão competente e afim ao produto da IG, o documento não apresenta documento descritivo que acompanhe o mapa, detalhando a atividade produtiva e a sua relação com a área geográfica retratada, bem como um resumo historiográfico da produção regional. Usualmente, os pedidos de registro de Indicações Geográficas, para cumprir o requisito determinado pelo referido dispositivo normativo, apresentam memoriais descritivos junto às representações cartográficas. Em tempo, sugere-se que sejam observados Instrumentos Oficiais de Delimitação Geográfica publicados em RPIs anteriores para fins exemplificativos.

Considera-se, portanto, **não cumprida** a exigência preliminar anteriormente formulada.

2.8 Exigência 8

A exigência nº 8 solicitou:

8) Apresente documentos que comprovem que a área a ser agregada se tornou conhecida como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço, tal qual a área originalmente delimitada.

Em resposta à exigência nº 8, foi apresentado o documento:

- Documento intitulado “Parecer acadêmico a respeito da agregação de municípios mineiros à Região da Alta Mogiana para efeito de Indicação Geográfica de procedência dos cafés finos”, pp. 27 a 32;
- *Links* para notícias relacionadas ao nome geográfico “Alta Mogiana”, p. 33.

Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência preliminar anteriormente formulada.

2.9 Demais documentos presentes na Petição de Cumprimento de exigência

- Formulário eletrônico de Cumprimento de exigência, pp. 1 a 3;
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União, p. 5.

3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* e o §1º do art. 11 c/c o *caput* do art. 22 da IN n.º 95/2018, deverão ser cumpridas as exigências abaixo.



1) Reapresente o instrumento de procuração:

- com data anterior ou igual à do pedido inicial de alteração protocolado em 03 de abril de 2020

OU

- com data posterior a 03 de abril de 2020, porém ratificando os atos praticados anteriormente à referida data;

2) Apresente instrumento oficial expedido por órgão competente, contendo fundamentação acerca da delimitação geográfica apresentada no “Mapa de delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência Região da Alta Mogiana para o café”, de acordo com o art. 7º, inciso VIII e com o art. 18 da IN n.º 95/2018;

3) Apresente comparação (na forma de um quadro comparativo, por exemplo) dos itens alterados no atual Caderno de Especificações Técnicas em contraponto com os itens do Regulamento de Uso vigentes à época da concessão do registro da IP Alta Mogiana, de acordo com o §4º do art. 16 da IN n.º 95/2018.

Salienta-se que **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados art. 7º e nos artigos 15 a 22, conforme disposto no art. 11, *caput*, da IN n.º 95/2018.

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 306 (Exigência em fase preliminar do pedido de alteração de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §2º do art. 11 da IN n.º 95/2018.

Rio de Janeiro, 21 de agosto de 2020.

Assinado digitalmente por:

Suellen Costa Vargas

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1766526

Mariana Marinho e Silva

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1379563



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2590 de 25 de agosto de 2020

CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros)

Nº DO PEDIDO: BR402020000007-8

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: REGIÃO DE SÃO GOTARDO

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Hortifruticultura: abacate, alho, batata e cenoura.

REPRESENTAÇÃO: Não se aplica

PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área geográfica delimitada abrange a totalidade dos municípios de Campos Altos, Ibiá, Matutina, Rio Paranaíba, São Gotardo e Tiros, na Mesorregião do Alto Paranaíba, no Estado de Minas Gerais.

DATA DO DEPÓSITO: 05 de maio de 2020

REQUERENTE: CONSELHO DA REGIÃO DE SÃO GOTARDO

PROCURADOR: Marcos Fabrício Welge Gonçalves

COMPLEMENTO DO DESPACHO

Publicado o Pedido de Registro de Indicação Geográfica. Inicia-se, nesta data, o prazo de 60 (sessenta) dias para manifestação de terceiros, conforme o art. 12 da IN n.º 95/18.

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, caderno de especificações técnicas e instrumento oficial de delimitação da área geográfica.





MINISTÉRIO DA ECONOMIA
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO X

EXAME PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**REGIÃO DE SÃO GOTARDO**” para o produto **Hortifruticultura: abacate, alho, batata e cenoura**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

Este relatório visa a verificar o cumprimento da exigência formulada no âmbito do processo em exame, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2579, de 09 de junho de 2020, sob o código de despacho 303.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870200055733 de 05 de maio de 2020, recebendo o n.º BR 402020000007-8.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 09 de junho de 2020, sob o código 303, na RPI 2579.

Em 29 de julho de 2020, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870200094474, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido previstas no art. 7º da IN n.º 95/2018, conforme determinado pelo *caput* do art. 11 dessa normativa.

2.1 Exigência 1

Em resposta à exigência 1, foram apresentados os seguintes documentos na petição n.º 870200094474:

- Requerimento eletrônico de cumprimento de exigência – fls. 01 e 02;



- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl. 03;
- Resposta do Sr. Procurador do processo –fls. 04-07;
- Decreto n.º 47.859, de 7 de fevereiro de 2020, que contém o Regulamento do Instituto Mineiro de Agropecuária – fls. 08-43;
- Índice de Nomes Geográficos, elaborado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) – fls. 44-442.

Segundo a resposta do Sr. Procurador (fls 04-07), foi apresentada à fl. 379 da petição inicial a Portaria n.º 1.925, de 17 de junho de 2019, do Instituto Mineiro de Agropecuária, que se enquadraria como o instrumento oficial que delimita a área geográfica da IG requerida. Assim, o Sr. Procurador solicita que a exigência formulada seja reconsiderada na íntegra ou seja considerado presente o instrumento oficial, conforme o art. 11 da IN n.º 95/2018, sendo seu conteúdo examinado posteriormente, na fase de mérito, nos termos do art. 13 da mesma normativa.

Portanto, uma vez que o Sr. Procurador identificou a Portaria n.º 1.925, de 17 de junho de 2019, do Instituto Mineiro de Agropecuária como instrumento oficial que delimita a área geográfica da IG requerida, consideramos cumprida a exigência preliminar anteriormente formulada.

Ressaltamos, porém, que a adequação do conteúdo do documento identificado como instrumento oficial às disposições da IN n.º 95/2018 ainda não foi avaliada, o que será feito no momento apropriado, ou seja, na fase do exame de mérito.

3. CONCLUSÃO

Verificada a presença dos documentos previstos no art. 7º da IN n.º 95/2018 e não havendo pendências quanto ao exame preliminar do pedido, o mesmo encontra-se em condições de ser publicado para manifestação de terceiros, conforme previsto nos arts. 11, *caput*, e 12, *caput* e §§1º e 2º, da IN n.º 95/2018. Salienta-se que, de acordo com o referido art. 11, *caput*, **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 7º da IN n.º 95/2018.

Importante dizer que, em busca realizada em 20 de agosto de 2020 na base de marcas do INPI nas classes 29 e 31 da 11ª edição das listagens da Classificação Internacional de



Produtos e Serviços, foram encontrados dois registros contendo a expressão “São Gotardo”, sendo um na classe 29 e outro na 31.

Lista de anterioridades

Filter Criteria (+)

2 itens encontrados, exibindo todos itens.

Selecionada	Descartada	Processo	Marca	Especificação	Decorated Disclaimer
<input type="checkbox"/>	Sim	910282552	Região de São Gotardo	NCL(10-0) 31 (Deferido): Batatas frescas; Abacate fresco; Cenoura fresca; alho fresco;	
<input type="checkbox"/>	Sim	911398341	Região de São Gotardo	NCL(10-0) 29 (Deferido): Alho em conserva; Batata em flocos; Batatas fritas; Frutas, legumes e verduras cozidos; Frutas, legumes e verduras em conserva; Frutas, legumes e verduras secos; Saladas de legumes; Cenoura em conserva; Preparações para fazer sopa; Caldos de vegetais para cozinha;	

2 itens encontrados, exibindo todos itens.

Dessa forma, encaminha-se o pedido às instâncias superiores para as devidas providências.

Rio de Janeiro, 24 de agosto de 2020

Assinado digitalmente por:

Igor Schumann Seabra Martins
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1771050

Marcos Eduardo Pizetta Palomino
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2356972

De acordo, publique-se.

Pablo Ferreira Regalado
Chefe da Divisão de Exame Técnico X
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1473339



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP REGIÃO DE SÃO GOTARDO

SUMÁRIO

CAPITULO I - Do objeto

CAPITULO II - Dos produtos

CAPITULO III - Da produção

Seção I - Área de produção

Seção II - Plantio, cultivo, colheita e pós-colheita

Seção III - Do armazenamento, embalagem e transporte

CAPITULO IV - Do controle

Seção I - Do controle

Seção II - Da identificação

Seção III - Da comercialização

CAPITULO V - Do nome geográfico REGIÃO DE SÃO GOTARDO

Seção I - Do direito ao uso

Seção II - Da proteção

CAPITULO VI - Dos direitos e deveres

CAPITULO VII - Do Conselho Regulador

CAPITULO VIII - Das infrações e penalidades

CAPITULO IX - Das disposições finais

ANEXO 1 - ABACATE

ANEXO 2 - ALHO

ANEXO 3 - BATATA

ANEXO 4 - CENOURA



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP REGIÃO DE SÃO GOTARDO

CAPITULO I

- Do objeto -

Art. 1. O presente Caderno de Especificações estabelece o regime aplicável a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

Art. 2. A IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** é direito exclusivo de todos os produtores estabelecidos dentro da área geográfica delimitada e que satisfaçam o disposto no presente Caderno de Especificações e nas demais legislações aplicáveis.

Art. 3. A IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** é exclusiva para identificar os produtos plantados, cultivados e colhidos dentro da área geográfica delimitada.

CAPITULO II

- Dos produtos -

Art. 4. São autorizadas para o uso da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** exclusivamente as variedades da hortifruticultura a seguir: abacate, alho, batata e cenoura, cultivados e colhidos acima de 900 metros, nas condições tipificadas.

CAPITULO III

- Da produção -

Seção I - Delimitação da área -

Art. 5. A área geográfica delimitada abrange a totalidade dos municípios de Campos Altos, Ibiá, Matutina, Rio Paranaíba, São Gotardo e Tiros, Mesorregião do Alto Paranaíba, no do Estado de Minas Gerais, **conforme Portaria do IMA em anexo**.

I - A altitude média de 1100m, tendo um relevo ondulado de solo latossolo vermelho-amarelo;

II - O clima predominante é o tropical de altitude Cwb (clima temperado úmido com inverno seco e verão temperado);

III - O índice pluviométrico de médias anuais é da ordem de 1540 mm;

IV - A temperatura média anual é de 20°C; sendo a mínima de 9,8°C e a máxima de 27,5°C; e

V - A área delimitada apresenta domínio cerrado.

Parágrafo único - Todos estes fatores combinados propiciam a formação de um microclima que influencia diretamente na qualidade físico-química da hortifruticultura produzida, delimitando esta região como produtora de hortifruticultura com características especiais e únicas.



Seção II

- Do Plantio, cultivo, colheita e pós colheita -

Art. 6. O sistema de cultivo da hortifruticultura corresponde ao sistema tradicional, de acordo com as técnicas de plantio, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.

I - Serão adotadas práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial a reutilização dos subprodutos;

II - O Conselho Regulador poderá recomendar sistemas de produção que visem ao aprimoramento qualitativo da plantação e dos produtos colhidos;

III - As exigências técnicas para o plantio, cultivo, colheita e pós colheita estão estabelecidas em anexo, aprovadas em Assembleia, ao Caderno de Especificações.

IV - Todo o processo produtivo (cura, beneficiamento, lavagem) deverá ser realizado na fazenda do produtor, nas beneficiadoras ou nas cooperativas autorizadas.

Seção VI

- Armazenamento, embalagem e transporte -

Art. 7. Todo o armazenamento e identificação dos produtos designados pela IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** deverão ser realizados no interior da área delimitada, na fazenda do produtor, nas beneficiadoras ou nas cooperativas credenciadas.

Art. 8. Os produtos devem ser armazenados e embalados em local estabelecido, seguindo a legislação vigente.

I - As embalagens oficiais, de uso facultativo, serão definidas pelo Conselho da Região de São Gotardo.

Art. 9. O transporte do produto também deverá obedecer a legislação vigente.

Art. 10. Por motivo de força maior, restringido causa econômica, da qual resulte a indisponibilidade temporária para uma das fases de armazenamento e ou identificação do(s) produto(s) no interior da área delimitada, por um ou mais produtores, o Conselho Regulador, em caráter excepcional, em regime especial, pode autorizar, transitoriamente, o armazenamento e ou a identificação fora da área delimitada.

I - Os encargos suplementares causados pelo regime especial deverão ser suportados pelos interessados; e

II - Os produtos em regime especial estão sujeitos a fase de controle.



CAPITULO IV

- DO CONTROLE -

Seção I - Do controle -

Art. 11. O processo de inscrição para os produtores concorrerem ao uso do nome geográfico e ou do selo de controle será definido em resolução interna, observando o período e ou época de cada produto.

Art. 12. Os produtos encaminhados ao Conselho Regulador serão submetidos a laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação aos padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação brasileira, bem como aqueles estabelecidos no presente Caderno de Especificações.

Art. 13. Os produtos da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** somente receberão certificado e selo de identificação e controle após terem atendido ao disposto neste Caderno de Especificações, bem como terem sido aprovados pela avaliação sensorial a ser realizada pelo Conselho Regulador ou autoridade por esta indicada, através de ficha desenvolvida para tal finalidade.

Art. 14. O Certificado será fornecido pelo Conselho Regulador que identificará o produto ou produtos, a marca e ou o produtor com direito ao uso da designação da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

Art. 15. O selo de controle será fornecido ou autorizado o uso pelo Conselho Regulador mediante pagamento de um valor equitativo a ser definido por resolução interna, observando o princípio da proporção da prestação de serviço.

Parágrafo único. Poderá ser estipulado um percentual sobre o valor pago referente ao selo de controle para ser revertido em outras ações diretamente ligadas a IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

Art. 16. Os selos de controle serão numerados sequencialmente, para permitir um adequado controle de uso, referindo-se a um único produto, não podendo ser usado em outros produtos.

Art. 17. A quantidade de selos deverá obedecer a quantidade de produção, forma de identificação no produto e ou embalagem, correspondente de cada produtor inscrito na IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

Art. 18. O Conselho Regulador organizará vistorias, auditorias e degustações anuais, semestrais ou bimestrais, agendadas ou não, sempre que entenda necessária, nos cultivos e instalações destinadas ao armazenamento para avaliação, manutenção e fiscalização dos procedimentos e padrões de identidade e qualidade da elaboração e do produto estabelecidos no presente Caderno de Especificações.
I - O Conselho Regulador poderá requerer amostras dos cultivares e do produto, em quantidade suficiente, de modo a verificar o padrão de identidade e qualidade do cultivo ou produto;



II - A amostra será condicionada e identificada com o lote do produto e do estabelecimento do produtor, para depósito e conservação, e posterior análise;

III - 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. 19. Todo o cultivo, produção e as instalações do estabelecimento devem obedecer a condições e normas de conduta de higiene, trabalho, segurança, meio ambiente e demais, permitindo um controle fácil e eficiente.

Art. 20. Todos os produtores que se dediquem a produção ou comercialização de produtos designadas pela IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** são obrigados a dispor da área de produção e do estabelecimento para controle do Conselho Regulador, e nos quais devem manter os registros atualizados nos termos definidos por resolução interna.

Art. 21. O Conselho Regulador poderá ter acesso a toda documentação que permita a verificação da obediência das normas prevista nesse Caderno de Especificações bem como das demais legislações em vigor.

Art. 22. Quando o Conselho Regulador suspeitar que o produto não corresponda as especificações do padrão de identidade e qualidade, contidas no respectivo Caderno de Especificações, uma amostra do produto será apreendida para verificação.

Seção II - Da identificação -

Art. 23. Os produtos aprovados pelo Conselho Regulador poderão ser identificados em seu corpo ou embalagem, através de selos ou etiquetas, com o nome geográfico **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**, seguido ou não da expressão "Indicação de Procedência".

Art. 24. Os produtos não aprovados não poderão utilizar a identificação especificada no artigo anterior. Quando procedente da área delimitada, poderá apenas conter o endereço, em embalagem ou semelhante, conforme norma fixada pela legislação brasileira, sem ressaltar o apelo geográfico.

Art. 25. Deverão ser obedecidas as demais normas de embalagem e ou rotulagem pela legislação em vigor.

Seção III - Da comercialização -

Art. 26. Os produtos identificados com a IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**, só poderão ser postos em circulação, ou introduzidos no comércio, após aprovação pelo Conselho Regulador; bem como as respectivas embalagens, e estejam cumpridas as exigências restantes estabelecidas nesse Caderno de Especificações e nas demais legislações.



CAPITULO V

- DO NOME GEOGRÁFICO REGIÃO DE SÃO GOTARDO -

Seção I

- Do direito ao uso -

Art. 27. Os produtores estabelecidos dentro da área geográfica, que cumprirem com o disposto neste Caderno de Especificações e nas demais resoluções internas, poderão usar e dispor do nome geográfico reconhecido **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**, assim como o direito a menção "indicação de procedência", em seus produtos e em material de apresentação, publicidade e propaganda.

Seção II

- Da proteção -

Art. 28. A IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** só pode ser usada na hortifruticultura que, cumulativamente, respeite as normas do Caderno de Especificações e das demais legislações, e tenham sido certificadas pelo Conselho Regulador.

Art. 29. A menção ou referência a IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** abrangida pelo presente Caderno de Especificações, pelo produtor, na apresentação, venda, propaganda e publicidade de um produto só é permitido ao produto com direito ao uso.

Parágrafo único. A menção ou referência à IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou signifique um aproveitamento desta.

Art. 30. É proibido o uso, direto ou indireto, do nome geográfico da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** 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 traduzidas ou acompanhadas por termos como «gênero», «tipo», «qualidade», «método», «imitação», «estilo» ou outros análogos.

Art. 31. 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, quanto à proveniência, natureza ou qualidades essenciais dos produtos, bem como de qualquer sinal que constitua reprodução, imitação ou evocação da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

Art. 32. 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 **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**, ou possa prejudicá-la, nomeadamente, pela respectiva diluição ou pelo enfraquecimento da sua força distintiva.



Art. 33. É vedada a reprodução da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** em obras ou em publicidade, quando daí se possa depreender que a mesma constitui designação genérica.

CAPITULO VI

- DOS DIREITOS E DEVERES -

Art. 34. São direitos dos produtores:

- I - O direito do uso do nome geográfico da **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**;
- II - O direito do uso a menção "indicação de procedência";
- III - Observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Caderno de Especificações;
- IV - Observar e fiscalizar as medidas adotadas pelo Conselho Regulador;
- V - Propor ao Conselho Regulador medidas de melhoramento do Caderno de Especificações;
- VI - Impedir terceiros do uso indevido da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**, independente da defesa conferida pelo Conselho Regulador e ou pelo CRSG.

Art. 35. São deveres dos produtores:

- I - Zelar pela imagem da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**;
- II - Observar e adotar as medidas necessárias para o cumprimento das normas desse Caderno de Especificações;
- III - Prestar as informações cadastrais;
- IV - Adotar as medidas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador e das demais legislações em vigor;
- V - Manter o cultivo e o estabelecimento em obediência as normas de segurança, meio ambiente, sanitárias e outras, permitindo um controle fácil e eficiente;
- VI - Permitir o livre acesso as propriedades de cultivo e estabelecimentos para o cumprimento e fiscalização das normas desse Caderno de Especificações.

CAPITULO VII

- DO CONSELHO REGULADOR -

Art. 36. O Conselho da Região de São Gotardo é considerado o Conselho Regulador da IP da **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**, conforme objetivos estabelecidos no art. 4, alínea k, do Estatuto.

Art. 37. O Conselho Regulador orientará e efetuará o controle do plantio, cultivo ou manejo, colheita e pós-colheita da produção das frutas através de registros cadastrais, vistorias e degustações periódicas, fiscalização dos procedimentos e análise dos padrões de identidade e qualidade dos produtos designados pela IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

Art. 38. O Conselho Regulador manterá atualizados os cadastros relativos ao:

- I - Registro de inscrição do produtor;
- II - Registro de inscrição das propriedades produtoras da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**;



III - Certidões atualizadas da comprovação das certificações das propriedades participantes;

IV - Registro das visitas e ou auditorias realizadas nas propriedades dos participantes.

Parágrafo único. Somente produtores devidamente cadastrados, assim como suas unidades de produção poderão concorrer a IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

Art. 39. Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de resolução interna do Conselho Regulador.

Art. 40. A produção será objeto de controle pelo Conselho Regulador, através de:

I - Obtenção de declaração de área de produção;

II - Obtenção de declaração de produtos colhidos;

III - Visitação e ou inspeção;

IV - Análise físico-química;

V - Análise de resíduos;

VI - Concessão de certificados;

VII - Concessão de selos;

VIII - Fiscalização.

Art. 41. O Conselho Regulador, através do seu comitê ou comissões específicas, deverá:

I - Fiscalizar os produtores a veracidade das declarações fornecidas;

II - Fiscalizar se os produtores seguem as normas de plantio, cultivo e ou manejo, colheita e pós-colheita estabelecidas por este Caderno de Especificações;

III - Recolher amostras destinadas a análise físico-química e ou residual;

IV - Aprovar os produtos com direito ao uso da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**;

V - Conceder os certificados e selos aos produtores;

VI - Fiscalizar o uso dos selos da designação IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** nos produtos aprovados.

Art. 42. O Conselho Regulador estabelecerá outros controles relativos as operações executadas nos estabelecimentos, no sentido de assegurar a origem dos produtos da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

I - Tais controles incluem as operações de plantio, cultivo ou manejo, colheita e pós-colheita, armazenamento e ou transporte, de forma a assegurar a rastreabilidade dos produtos designados;

II - Tais controles são extensivos, quando possível, as operações de compra e venda de produção entre produtores com produtos com direito ao uso ou designado pela IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

Art. 43. Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através de resolução interna do Conselho Regulador.

Art. 44. O Conselho Regulador poderá delegar, no todo ou em parte, o controle da produção e da análise do produto, a uma ou demais entidades.

Parágrafo único. Ao Conselho Regulador caberá a fiscalização e a responsabilidade pela(s) entidade(s) contratada(s).



Art. 45. O Conselho Regulador poderá, ainda, estabelecer outros tipos de controle para assegurar a reputação e garantir a elevada qualidade dos produtos da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

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 **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**, para evitar fraude, imitação, alteração ou adulteração.

CAPITULO VIII

- DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES -

Art. 47. O descumprimento das disposições deste Caderno de Especificações implicará as seguintes penalidades:

I - Advertência por escrito;

II - Multa;

III - Suspensão temporária do direito de concorrer a IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**;

IV - Cassação do registro do produtor e do direito de uso da **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**.

Parágrafo único. Serão considerados descumprimentos mediante a ocorrência de reclamações, pareceres contrários de auditorias realizadas, prazos de correção não atendidos, fraude as normas aqui dispostas e a legislação em vigor.

Art. 48. A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas as normas presentes desse Caderno de Especificações; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o plantio ao armazenamento e transporte.

Art. 49. A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes desse Caderno de Especificações; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

Parágrafo único. A multa será estipulada em UFIR pelo Conselho Regulador, com aprovação em Assembleia e registrado em Ata própria.

Art. 50. A pena de suspensão temporária do direito de concorrer a designação da IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** dar-se a quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições desse Caderno de Especificações.

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

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

Art. 51. - A pena de cassação e cancelamento do registro do produtor e do direito de uso da designação **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto, do certificado ou do selo de controle.



I - A cassação e o cancelamento implicarão na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**, sem direito de qualquer ressarcimento ou indenização;

II - Quando cassado o direito de uso da designação o produtor se obriga a retirar do mercado, num prazo de 30 dias, todo o produto e material com a designação IP **REGIÃO DE SÃO GOTARDO**. Não o fazendo, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.

Parágrafo único. A reintegração do produtor para concorrer ao uso da IP somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

Art. 52. O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna do Conselho Regulador, respeitando o direito de ampla defesa.

Art. 53. O uso da designação **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** fora das normas desse Caderno de Especificações e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

CAPITULO IX

- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS -

Art. 54. O Conselho Regulador poderá aplicar regras de transição nos primeiros 5 (cinco) anos para aplicação integral deste Caderno de Especificações.

Art. 55. Aplicam-se as normas desse Caderno de Especificações na observância e sem prejuízo das demais legislações em vigor.

Art. 56. O presente Caderno de Especificações deverá ser apreciado e aprovado em Assembleia Geral, devidamente registrado em ata.

Art. 57. Os anexos são partes integrantes do Caderno de Especificações.

Art. 58. Os casos omissos e eventuais interpretações deste Caderno de Especificações serão resolvidos preliminarmente pelo Conselho Regulador até que a Assembleia Geral decida em caráter final.

Art. 59. Este Caderno de Especificações poderá ser reformado, no todo ou em parte, mediante deliberação tomada em Assembleia Geral Extraordinária, convocada para este fim.

Art. 60. O presente Caderno de Especificações entrará em vigor após o reconhecimento da Indicação de procedência **REGIÃO DE SÃO GOTARDO** pelo INPI.



Cartório de Registro de Tit. e Doc. e Civil das P. Jurídicas					
Elisa Maria Andrade MeneghinVieira - Titular					
Rua Bento Ferreira dos Santos nº118 - Centro					
Fone: (34)2671-4017					
Código	6101-0	6601-9	8101-8	Total	
Qtd	1	1	11	13	
PROTÓCOLO Nº 17549 REG Nº 444 - LIV 16-A - PÁG 73 - AV Nº 32					
São Gotardo, MG, 13 de abril de 2020.					
Alexânia Cristina da Silva Antunes - Substituta					
Des	Emo	ISS	Rec	TFJ	Total
	188,73	3,73	11,31	65,16	268,93
Poder Judiciário - TJMG - Corregedoria Geral de Justiça					
1º Ofício Cartório de Registro de Tit. e Doc. e Civil das P. Jurídicas					
SELO DE CONSULTA: DJV14082 - Cód. Seg.: 6019.9390.4633.3527					
Quantidade de atos praticados: 13					
Ato(s) praticado(s) por: Alexânia Cristina da Silva Antunes - Substituta					
Emol: 200,04 - TFJ: 65,16 - Valor final: 265,20 - ISS: 3,73					
Consulte a validade deste Selo no site: https://selos.tjmg.jus.br					





Região de
São Gotardo



1/22

Anexo 2

Caderno de Especificações Técnicas

Cenoura

Diretrizes acordadas pelo grupo de trabalho.

Processo de produção:

1. O produtor deve estar associado ao conselho regulador da Região de São Gotardo;
2. A fazenda produtora deve estar dentro da área demarcada composta pelos municípios de: Campos Altos, Ibiá, Rio Paranaíba, Matutina, Tiros e São Gotardo;
3. A lavoura deve estar em uma altitude mínima de 900 metros;
4. A lavagem, classificação e embalagem devem ser realizados na fazenda do produtor, dentro da área demarcada, ou nas cooperativas associadas ao Conselho Regulador da Região de São Gotardo;
5. O produtor deverá assinar um termo de responsabilidade, referente ao cumprimento das leis Brasileiras e o uso de boas práticas agrícolas na fazenda e na produção do produto cenoura;
6. Para receber o selo de Origem e Qualidade garantida Região de São Gotardo, o produto cenoura, deve ser classificado de acordo com a tipificação oficial definida pelo Conselho Regulador da Região de São Gotardo
7. O produto cenoura deverá ser embalado em uma das embalagens oficiais definidas pelo Conselho Regulador da Região de São Gotardo;

Tipificação:

Tipificação de qualidade oficial definida pelo Conselho Regulador da Região de São Gotardo.

1. Formato: Cilíndrico
2. Calibre: Diâmetro de 3,5 à 4 cm (medidos no 1/3 superior)
Comprimento 18 à 20 cm
3. Coloração: Alaranjado intenso
4. Pele: Lisa
5. Acabamento: Sem talos
6. Defeitos: Livre de defeitos graves (Ex: danos mecânicos, pintas, torta, ombro verde, doenças)





Região de
São Gotardo



Alho

Diretrizes acordadas pelo grupo de trabalho.

Processo de produção:

1. O produtor deve estar associado ao Conselho Regulador da Região de São Gotardo;
2. A fazenda produtora deve estar dentro da área demarcada composta pelos municípios de: Campos Altos, Ibiá, Rio Paranaíba, Matutina, Tiros e São Gotardo;
3. A lavoura deve estar em uma altitude mínima de 900 metros;
4. Alho da classe: Roxo Nobre;
5. A cura, beneficiamento, classificação e embalagem devem ser realizados na fazenda do produtor, dentro da área demarcada, ou nas cooperativas associadas ao Conselho Regulador da Região de São Gotardo;
6. O produtor deverá assinar um termo de responsabilidade, referente ao cumprimento das leis Brasileiras e o uso de boas práticas agrícolas na fazenda e na produção do produto alho;
7. Para receber o selo de Origem e Qualidade garantida Região de São Gotardo, o produto alho, deve ser classificado de acordo com a tipificação oficial definida pelo Conselho Regulador da Região de São Gotardo
8. O produto alho deverá ser embalado em uma das embalagens oficiais definidas pelo Conselho Regulador da Região de São Gotardo: Caixa oficial, embalagem fracionada com 3/ 5 unidades;

Tipificação:

Tipificação de qualidade oficial definida pelo Conselho Regulador da Região de São Gotardo.

1. Formato: Circular
2. Calibres: 51 à 55 / 56 à 60 / 61 acima
3. Coloração: Predominantemente roxo (dente)
4. Pele: Branca ou levemente roxa
5. Acabamento: Extra ou especial, sem raiz, pito de 1,5cm
6. Defeitos: Livre de defeitos graves





Região de
São Gotardo



Abacate

Diretrizes acordadas pelo grupo de trabalho.

Processo de produção:

1. O produtor deve estar associado ao conselho regulador da Região de São Gotardo;
2. A fazenda produtora deve estar dentro da área demarcada composta pelos municípios de: Campos Altos, Ibiá, Rio Paranaíba, Matutina, Tiros e São Gotardo;
3. A lavoura deve estar em uma altitude mínima de 900 metros;
4. As variedades preferenciais: Hass, Margarida, Fortuna e Breda;
5. A classificação e embalagem devem ser realizados na fazenda do produtor, dentro da área demarcada ou nas cooperativas associadas ao Conselho Regulador da Região de São Gotardo;
6. O produtor deverá assinar um termo de responsabilidade, referente ao cumprimento das leis Brasileiras e o uso de boas práticas agrícolas na fazenda e na produção do produto abacate;
7. Para receber o selo de Origem e Qualidade garantida Região de São Gotardo, o produto abacate, deve ser classificado de acordo com a tipificação oficial definida pelo Conselho Regulador da Região de São Gotardo
8. O produto abacate deverá ser embalado em uma das embalagens oficiais definidas pelo Conselho Regulador da Região de São Gotardo: Caixa plástica/ e ou embalagem fracionada com selo de Origem e Qualidade.

Tipificação:

Tipificação de qualidade oficial definida pelo Conselho Regulador da Região de São Gotardo.

1. Calibre/Peso médio:
 - Hass 150 à 180g
 - Margarida 600 à 800g
 - Breda 400 à 600g
 - Fortuna 600 à 800g
2. Acabamento: Limpo, com pedúnculo de até 2cm
3. Defeitos: Livre de defeitos graves





Região de
São Gotardo



Batata

Diretrizes acordadas pelo grupo de trabalho.

Processo de produção:

1. O produtor deve estar associado ao conselho regulador da Região de São Gotardo;
2. A fazenda produtora deve estar dentro da área demarcada composta pelos municípios de: Campos Altos, Ibiá, Rio Paranaíba, Matutina, Tiros e São Gotardo;
3. A lavoura deve estar em uma altitude mínima de 900 metros;
4. Variedade: Ágata;
5. A classificação e embalagem devem ser realizadas nas beneficiadoras associadas/credenciadas pelo Conselho Regulador da Região de São Gotardo;
6. O produtor deverá assinar um termo de responsabilidade, referente ao cumprimento das leis Brasileiras e o uso de boas práticas agrícolas na fazenda e na produção do produto batata;
7. Para receber o selo de Origem e Qualidade garantida Região de São Gotardo, o produto abacate, deve ser classificado de acordo com a tipificação oficial definida pelo Conselho Regulador da Região de São Gotardo
8. O produto batata deverá ser embalado em uma das embalagens oficiais definidas pelo Conselho Regulador da Região de São Gotardo: Selo de Origem e Qualidade costurado na sacaria.

Tipificação:

Tipificação de qualidade oficial definida pelo Conselho Regulador da Região de São Gotardo.

1. Formato: Cilíndrico Oblongo (fotos oficiais do padrão)
2. Calibre/: 50 à 70mm
3. Coloração: Amarelo claro (fotos oficiais do padrão)
4. Pele: Lisa
5. Defeitos: Livre de defeitos graves (fotos oficiais do padrão)





ANEXO 2.1

PROCESSO DE PRODUÇÃO DA CULTURA DA CENOURA

1. PADRÃO DA CENOURA.

1.1. Cenoura: cilíndrica, com calibre/diâmetro de 3,5 à 4 cm (medidos no terço superior), com 18 à 20 cm de comprimentos, de cor alaranjado intenso, pele lisa, sem talos e livre de defeitos graves (ex: danos mecânicos, pintas, torta, ombro verde, doenças).

2. SEMENTE.

2.2. As variedades plantadas na Região de São Gotardo são de acordo com a época de plantio. Hoje temos variedades de inverno, primavera, verão e outono.

3. PREPARO DO SOLO.

3.1. Preparo antecipado do terreno: correção nutricional, controle de nematoides, e o formato.

3.2. Solo bem preparado: sem torrões, sem acúmulo de água, e baixo índice de sementeiras de plantas daninhas.

3.3. A rotação de cultura é fundamental ao sucesso dessa cultura. Além da rotação de culturas a cenoura é muito exigente em correção de solo, não tolera alumínio tóxico. Responde bem a adubações com nitrogênio e fósforo.

3.4. Recomenda um preparo antecipado do solo de pelo menos dois meses antes do plantio.

3.5. Preparo do solo: depois da colheita da cultura anterior o solo é preparado para plantio da cenoura.

3.6. Adubação e encanteiramento: no momento do plantio é feito a distribuição do adubo e em seguida é preparado o solo com enxada rotativa preparando, e fazendo a semeadura.

3.7. Espaçamento e população: são plantados em fileiras duplas e/ou triplas.





3.8. População final de inverno em média de 650.000 pl/ha e 500.000 pl/ha no verão.

4. PLANTIO.

4.1. Todo plantio é mecanizado. O sucesso da lavoura passa também pelo plantio bem realizado, com número de plantas (stand) desejado.

4.2. Para que o plantio tenha essa uniformidade é necessário que o preparo do solo seja feito no tempo certo.

5. IRRIGAÇÃO.

5.1. No início a irrigação é diária, mas, com o tempo, vai espaçando o intervalo de irrigação.

5.2. O turno de rega varia de 3 a 4 dias, e o volume varia de acordo com a evaporação.

6. CONTROLE DE PLANTAS DANINHAS.

6.1. Após o plantio, usando pulverizador de barra com bico leque, passa-se herbicida pré-emergente. O solo deve estar úmido para uma melhor ação desses produtos.

6.2. No decorrer do ciclo o controle das plantas daninhas é feito basicamente com herbicidas, utilizando herbicidas para controle de folhas largas e folhas estreitas.

7. CONTROLE FITOSSANITÁRIO.

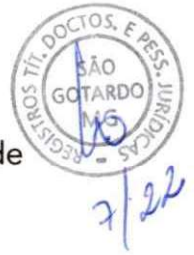
7.1. Controle de doenças foliares: são feitos controle sempre preventivamente. Para a maior eficiência do controle, deve-se fazer monitoramento constante da lavoura.

7.2. A tecnologia de aplicação é muito importante, como a hora certa de entrar na lavoura, a qualidade da água usada, a rapidez da cobertura e o alvo a ser atingido. Complementando, cuidado com o uso de EPI (equipamento de proteção individual) e a destinação das embalagens vazias.

8. TRATOS CULTURAIS.

8.1. Capina: além do uso de herbicidas a capina manual deve ser realizado nas áreas que o controle não foi 100%.





8.2. A capina é realizada baseada no acompanhamento da lavoura.

8.3. Adubação de cobertura: a cenoura responde bem as adubações de cobertura com nitrogênio. São 2 coberturas realizadas.

9. COLHEITA.

9.1. A colheita inicia-se quando atingir a maturação fisiológica. Isto se dá no plantio de verão, em torno de 90 a 100 dias, e no inverno de 110 a 120 dias.

9.2. A colheita é feita totalmente manual e/ou semi-mecanizado.

9.3. Manual: quando passa uma chapa abaixo da planta para soltar os mesmos e em seguida é quebrada a rama, e colocado nos contentores para transportar até o lavador.

9.4. A arranca semi-mecanizado: é quando a arranca e a quebra da rama é feito quando utiliza máquinas.

10. LAVAÇÃO E EMBALAGEM.

10.1. Após a colheita no campo, a cenoura é levada para a lavação em contentores plásticos.

10.2. Na lavação é feito, a lavação, o descarte das cenouras não apropriadas para a comercialização, separar por classe e embalar em caixas de papelão de 22 kg.





ANEXO 2.2

PROCESSO DE PRODUÇÃO DA CULTURA DO ALHO

1. PADRÃO DO ALHO.

1.1. Alho: da classe roxo nobre, circular, com calibre 51 a 55 mm, 56 a 60 mm, ou acima de 60 mm, de cor predominante roxo (dente), de pele branca ou levemente roxa, com acabamento extra ou especial, sem raiz, com pito de 1.5 cm, livre de defeitos graves;

2. SEMENTE.

2.1. A variedade plantada na Região de São Gotardo é o Ito.

2.2. Tamanho da semente: os melhores alhos das classes 5, 6 e 7.

2.3. LV: plantas livres das viroses por cultura de meristema potencializando a produtividade.

2.4. Época da escolha da semente: normalmente a escolha da semente já acontece na safra anterior quando se determinam as quadras ou lotes destinados a semente e estes são armazenados em locais diferente aos destinados ao mercado.

3. PREPARO DO ALHO SEMENTE PARA PLANTIO.

3.1. O preparo do alho semente deve ser de tal maneira que não se machuque os bulbilhos que serão plantados.

3.2. A classificação do dente por peso, a eliminação dos bulbilhos com defeito e o tratamento dos mesmos fazem parte dessa etapa.

3.3. O preparo da semente de alho é basicamente manual, com ajuda de um debulhador mecanizado e classificador do bulbilho por tamanho.

3.4. Vernalização: é a substituição artificial do acúmulo de temperatura baixas para diferenciação ou formação de bulbilhos, temperatura em torno de 3 a 4° C por um período de 40 a 50 dias.

3.5. Debulha; após a retirada da câmara fria o alho é colocado para secar para facilitar a debulha mecânica.





3.6. Após é feita uma seleção manual para repassar o alho que não ficou totalmente debulhado e fazer a primeira seleção de qualidade, separando além das túnicas externas, do disco, do pito os bulbilhos com problemas de danos mecânicos e afetados com fungos.



3.7. Não pode haver danos mecânicos nos bulbilhos por onde penetrem fungos como *Penicillium sp* e o *Fusarium sp*.

3.8. Classificação: o bulbilho é classificado por tamanho após a debulha, já que se planta de maneira distinta cada peso de bulbilho. A classificação é feita por equipamentos com malhas com aberturas progressivas onde separam por tamanho utilizando somente sementes com peso acima de 1,5 g/bulbilho.

3.9. Depois da classificação do bulbilho a semente é tratada por imersão em solução e e seca em esteira antes do plantio.

3.10. Cronograma de plantio: o plantio é de acordo com o planejamento de cada produtor, iniciando em março e finalizando em maio. Sendo que abril e início de maio é o ideal.

4. PREPARO DO SOLO.

4.1. Além de um alho semente graúdo e sadio, a rotação de cultura é fundamental ao sucesso dessa cultura. Além da rotação de culturas o alho é muito exigente em correção de solo, não tolera alumínio tóxico. Responde bem a adubações com nitrogênio e fósforo.

4.2. Recomenda um preparo antecipado do solo de 35 a 45 dias antes do plantio.

4.2. Preparo do solo: depois da colheita da cultura anterior o solo é preparado para plantio do alho.

4.3. Adubação e encanteiramento: no momento do plantio é feito a distribuição do adubo e em seguida é preparado o solo com enxada rotativa preparando e marcando os pontos de colocação dos bulbilhos.

4.2. Espaçamento e população: são plantados em fileiras duplas com espaçamento entre as fileiras duplas de 40 cm em média e entre as fileiras simples de 10 cm em média, com distancias entre os bulbilhos de 10 cm em média, totalizando uma média de 350.000 plantas por hectare em média.

4.2. Não colocar os bulbilhos virados, não ter falhas, assegurando o stand final.





5. PLANTIO.

5.1. O preparo do solo deve ser feito no tempo certo para que o plantio tenha uniformidade.

5.2. Todo plantio é manual, com número de plantas (stand) desejado e o ápice dos bulbilhos virados para cima.

5.3. A marcação onde será feito o plantio deve ser bem visível e sem torrão.

6. IRRIGAÇÃO.

6.1. Após o plantio deve ser feita a primeira irrigação para que a brotação do dente seja rápida e uniforme. Evitando falhas.

6.2. Durante o período da diferenciação é reduzido o volume de água para evitar o super brotamento.

6.3. O turno de rega varia de 3 a 4 dias, e o volume varia de acordo com a evaporação.

7. CONTROLE DE PLANTAS DANINHAS.

7.1. Após o plantio, usando pulverizador de barra com bico leque, passe herbicida pré-emergente. O solo deve estar úmido para uma melhor ação desses produtos.

7.2. No decorrer do ciclo o controle das plantas daninhas é feito basicamente com herbicidas, utilizando herbicidas para controle de folhas largas e folhas estreitas.

8. CONTROLE FITOSSANITÁRIO.

8.1. Controle de doenças foliares: são feitos controle sempre preventivamente. Para a maior eficiência do controle, deve-se fazer monitoramento constante da lavoura.

8.2. A tecnologia de aplicação é muito importante, como a hora certa de entrar na lavoura, a qualidade da água usada, a rapidez da cobertura e o alvo a ser atingido. Complementando, cuidado com o uso de EPI (equipamento de proteção individual) e a destinação das embalagens vazias.

9. TRATOS CULTURAIS.

9.1. Capina: além do uso de herbicidas a capina manual deve ser realizado nas áreas que o controle não foi 100%. A capina é realizada baseada no acompanhamento da lavoura.





9.2. Adubação de cobertura: o alho responde bem as adubações de cobertura com nitrogênio.

9.3. São 2 a 4 coberturas realizadas. Sendo a primeira entre 20 a 30 dias antes da diferenciação e após a diferenciação entre 55 a 65 dias. Cuidado para não jogar o nitrogênio muito próximo a diferenciação pois pode induzir o super brotamento.

9.4. Irrigação: de acordo com o ciclo da cultura e a evaporação da região.

9.5. Despiste ou corte da haste flora: o corte deve ser realizado quando o mesmo tiver exposto e iniciando a lignificação, normalmente quando a haste fizer uma volta em torno de si. O corte da haste floral é para aumentar a produtividade uma vez que a planta carreará a energia a energia para formação dos bulbilhos e não da estrutura floral. Mas cuidado para não cortar muito cedo, pois acarretará numa má formação do pito.

10. COLHEITA.

10.1. A colheita inicia-se em julho e se estende até outubro quando a planta atingir a maturação fisiológica.

10.2. O ponto de colheita se dá quando o número de folhas verdes for 6 em média. Ou, quando os dentes ficarem bem salientados. Ou quando a espessura das túnicas afinarem. Este período se dá aos 100 dias para o plantio do cedo, início de março e 120 a 130 dias para o plantio de abril a maio.

10.3. Não colher antes da maturação fisiológica, pois haverá perda de peso e má formação dos bulbos. E colher após o ponto de maturação, pois o bulbo perderá as túnicas, ambas situações depreciam a qualidade do produto.

10.4. A colheita é feita totalmente manual e/ou semi-mecanizado.

10.5. Manual, quando assa uma chapa abaixo da planta para soltar os mesmos e em seguida é feito os maços para secagem nos galpões ou fazem a pré cura para depois fazer as leiras para secagem a campo.

10.6. Semi-mecanizado é quando utiliza máquinas que arranca, faz os maços para secagem em galpões. Após a arranca e feito os maços o alho é transportado para os galpões, nesse caso não é feito a pré cura. Esse alho deve ser destinado aos galpões bem ventilados para evitar a deterioração no galpão.





10.7. Quando utilizar a máquina de arranca, sempre manter bem regulado para evitar danos mecânicos. E quanto mais seco o solo melhor para a máquina.

11. CURA NO CAMPO.

11.1. Pré cura: quando é feito o enleiramento no campo para fazer a cura no campo é necessário fazer um pré cura de aproximadamente 5 dias em média de acordo com a condição climática evitando assim que o alho não deteriore nas leiras.

11.2. Após a pré cura e levar o alho para as leiras, espera-se de 15 a 30 dias para a cura total do alho. Em seguida é feito o corte das raízes e da rama.

12. CURA NO GALPÃO.

12.1. A cura do alho é realizada nos galpões destinados a esse fim. Após a colheita é feita os maços, e o alho é transportado para os galpões destinados a cura.

12.2. Durante o transporte e colocar nos estaleiros deve-se evitar danos nos bulbos para evitar depreciação do produto final.

12.3. Na operação de pendurar o alho no galpão observar para que os bulbos sempre fiquem virado para parte baixa. O galpão deve ser bem ventilado para facilitar a secagem e evitar que mofe.

12.3. A cura no galpão varia em torno de 30 dias par estar bem seco, em seguida é feito o corte da raiz e da rama.

13. PREPARO DO ALHO.

13.1. Corte: após a cura do alho é cortado manualmente, com tesoura própria. No momento do corte tomar muito cuidado, verificando se o alho está seco e ou muito seco. Recomenda-se fazer uma pré seleção dos bulbos no momento do corte separando os bulbos estourados ou danificados mecanicamente e ou deteriorados.

13.2. Classificação: após o corte o alho é classificado por tamanho (classe). Nessa operação o alho passa por malhas com diâmetros determinados.

13.3. Limpeza: após a classificação e de acordo com o mercado é feito a limpeza do bulbo.





Região de
São Gotardo

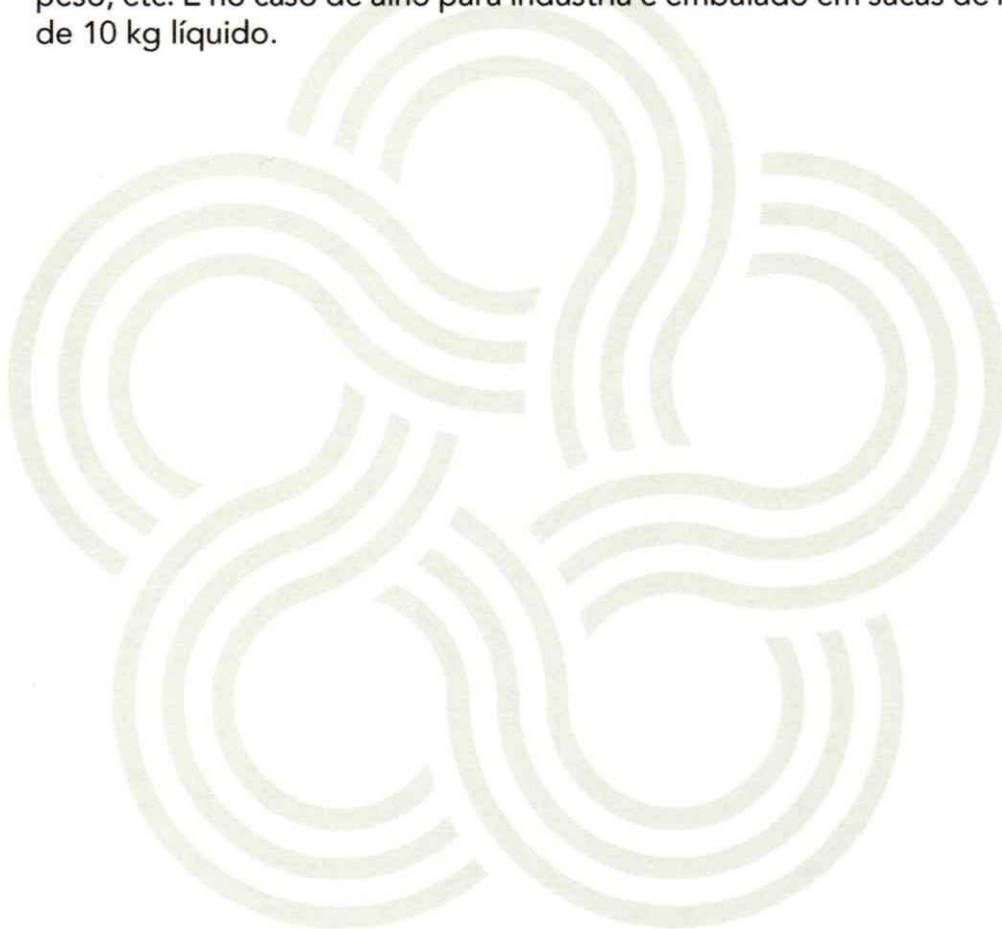


13/22

13.4. Mercado de alho toaletado e limpo: essa operação consiste em tirar as túnicas externas sujas. Além da limpeza essa operação faz também a seleção por qualidade (tipo). A operação é manual, bulbo por bulbo.

13.5. Mercado de alho escovado: essa operação consiste em passar o alho sobre uma esteira de escova tirando somente as túnicas externas mais sujas e retira somente os bulbos danificados.

13.6. Embalagem: após a limpeza o alho é embalado em caixas de papelão de 10 kg líquido identificando o produto com a classe e tipo, também identificando o produtor, data de validade, de embalagem, peso, etc. E no caso de alho para indústria é embalado em sacas de nylon de 10 kg líquido.





14/22

ANEXO 2.3

PROCESSO DE PRODUÇÃO DA CULTURA DO ABACATE

1. PADRÃO DO ABACATE.

1.1. Abacate: Hass, Margarida, Breda ou Fortuna, com calibre/peso médio: i) hass: 100 a 150g, de 150 a 200g, ou acima de 200g; ii) margarida: 600 a 800g, 800 a 1000g, e acima de 1000g; iii) breda: 400 a 600g, e acima de 600g; iv) fortuna: 600 a 800g, 800 a 1000g, e acima de 1000g; com acabamento limpo, com pedúnculo de até 2 cm, livre de defeitos graves.

2. PLANTIO.

2.1. Preparo do solo: o preparo do solo segue as recomendações gerais para implantação de outras frutíferas perenes. Dependendo da situação pode ser necessário uma subsolagem. Fazer correções.

2.2. Espaçamento: a escolha do espaçamento depende de vários fatores como a variedade, topografia do terreno, grau de adensamento, se o plantio é consorciado ou não, tratos culturais, e o caráter do adensamento (definitivo ou não). Em geral se emprega três tipos de espaçamentos; o quadrado, o triangular e o retangular.

2.3. Plantio das mudas nas covas: as covas devem ter de 50 a 60 cm, e devem ser preparadas com adubação e calagem de plantio, quando necessário.

2.4. Proteção contra os ventos: em áreas sujeitas a ventos fortes é preciso sustentar a muda amarrando-a cuidadosamente a uma estaca.

2.5. Replantio é uma prática importante, que deve ser feito visando a substituição de plantas fora do padrão da cultura ou plantas mortas. Deve ser feita o mais cedo possível, a fim de manter a uniformidade do pomar.

2.6. Desbaste: no caso de plantio adensado, o desbaste deve ser feito conforme a idade das plantas e o fechamento do pomar.

3. PODAS.

3.1. Brotações do porta-enxerto: comuns nos primeiros meses, devem ser totalmente eliminadas.





3.2. Poda de formação: é recomendada, e consiste na eliminação da gema apical ainda no viveiro, favorecendo a emissão de ramos laterais, e evita que a planta atinja altura excessiva. As plantas jovens devem sofrer contínuos despontamentos dos ramos verticais mis vigorosos estimulando a formação de ramos mais baixos, favorecendo o seu crescimento lateral.

3.3. Poda de frutificação: totalmente dispensável, porém a poda de primavera pode ser benéfica para cultivares excessivamente produtivos por causa do raleio dos frutos resultantes.

3.4. Poda de limpeza: é a única poda recomendada para o abacateiro em idade de frutificação. Consiste no corte de todos os galhos secos, quebrados, mal situados e/ou excessivamente danificados por pragas e moléstias.

4. CONTROLE DE PLANTAS DANINHAS.

4.1. Controle de plantas daninhas; recomenda-se o controle das plantas entre as leiras, pois competem com em nutrientes e água. Mas também são benéficas evitando a exposição do solo, evitando erosão e aumentando o nível de matéria orgânica do solo. Pode-se usar o controle químico.

5. IRRIGAÇÃO.

5.1. Irrigação: de acordo com as condições climáticas da região não se usa a prática da irrigação.

6. ADUBAÇÃO.

6.1. Demanda: a adubação deve basear-se no conhecimento das exigências nutricionais da cultura e deve ser avaliada mediante análises de solo e análises periódicas de folhas. As doses e a época de aplicação dos adubos, deve adequar-se as características da variedade plantada, do porta-enxerto e da idade da planta.

6.2. Análises; a análise de solo fornece informações e propõe correções de nutrientes, pH e nível de matéria orgânica, enquanto a análise foliar permite identificar possíveis carências, permitindo sua correção.

6.3. Recomendação

6.3.1. Adubação de plantio e pós plantio: aplicar 30 kg de N/cova, parcelados em outubro e janeiro, em cobertura, sendo a primeira aplicação após o pegamento das mudas. O fósforo deve ser aplicado conforme a disponibilidade do solo, variando de 30 a 90 g de P₂O₅/cova, aplicados no plantio. O potássio também deve ser aplicado conforme a disponibilidade do solo, variando de 20 a 60 g de K₂O/cova, parcelado





16/22

em duas aplicações, uma em outubro e outra em março. Recomenda-se ainda, misturar a terra de enchimento da cova com 20 L de esterco de curral (ou 5L de esterco de galinha) 60 dias antes do plantio. Pode-se ainda, misturar a terra de enchimento da cova 100 g de calcário.

6.3.2. Adubação de crescimento e formação:

- i) 1º ano pós plantio; 60g de N/cova. Parcelando-se 1/3 em outubro e o restante em janeiro. 15 a 45g de P₂O₅/cova, aplicado em março, e 10 a 30g de K₂O, também em março, em uma única dose;
- ii) 2º ano pós plantio; 80g de N, parcelando-se 20g em outubro, 40g em janeiro e 20g em março. Aplicar 20 a 60g de P₂O₅ e K₂O em março;
- iii) 3º ano pós plantio; 100 g de N, sendo 40g em outubro, 40g em janeiro, e 20g em março. Aplicar de 30 a 90g de P₂O₅ em março, e 20 a 60g de K₂O em março.

6.3.3. Adubação de produção

- i) 4º ano; 180g de N/cova, sendo 40g em agosto, 80g em outubro e 60g em dezembro. 30 a 90g de P₂O₅/cova em março, e 50 a 150g de K₂O/cova, aplicados e 10 a 30g em outubro, 20 a 60g em dezembro e 20 a 60g em março.
- ii) 5º ano; 200g de N/cova, sendo 40g em agosto, 80g em outubro, 60g em dezembro e 20g em março. 40 a 120g de P₂O₅/cova em março, e 50 a 150g de K₂O/cova, sendo 10 a 30g em outubro, 20 a 60g em dezembro e 20 a 60g em março.
- iii) 6º ano em diante; 240g de N/cova, parcelados em 40g em agosto, 80g em outubro, 60g em dezembro e 60g em março. 50 a 150g de P₂O₅/cova em uma única dose em março, e 70 a 120g de K₂O/cova, parcelados, sendo 20 a 60g em outubro, 30 a 90g em dezembro e 20 a 60g em março.

6.4. Recomenda-se ainda, que a adubação fosfatada seja aplicada de forma localizada. Recomenda-se o uso de matéria orgânica a cada três anos.

7. COLHEITA.

7.1.1. Determinação do ponto de colheita: a determinação do ponto de colheita do abacate baseia-se em vários parâmetros relacionados ao aspecto externo (aparência do pedúnculo e coloração da casca), e interno (característica da polpa e revestimento do caroço), físico (peso ou volume), resistência da polpa (consistência) e ainda, a medição elétrica e espectrofotométrica, e no aspecto químico (teor de óleo).

7.1.2. Aderência do pedúnculo é tanto maior quanto mais verde for o fruto, porém deve-se tomar cuidado pois algumas doenças como a antracnose atacam o pedúnculo, dando a falsa impressão de que está no ponto de colheita.





17/22

7.1.3. A coloração brilhante da casca tende a se tornar opaca, a medida que o fruto for amadurecendo.

7.1.4. A polpa, no ponto de colheita, deve ter coloração verde-clara e uniforme.

7.1.5. O caroço, quando o fruto está verde, encontra-se recoberto por tegumento carnoso, espesso, e de cor branca. Com a maturação, a espessura do revestimento diminui e se torna uma película delgada.

7.1.6. O peso específico do fruto tende a diminuir com o processo de maturação.

7.1.7. Resistência da polpa, com o desenvolvimento fisiológico o abacate tende a perder a umidade, ocorrendo o endurecimento gradativo da polpa, a qual diminui sua consistência mediante o amadurecimento do fruto.

7.1.8. A medição elétrica: é um processo bastante sofisticado e empregado com mais frequência na pesquisa.

7.1.9. A medição espectrofotométrica, baseada na transmissão e reflexão de luz para cálculos de coordenadas de cor, embora tenha sido utilizado, para determinação do ponto de colheita do abacate, não tem mostrado muito eficiência.

7.2. A operação de colheita: deve ser feita com muito cuidado, evitando-se batidas ou rachaduras. Frutos com fermentos além de amadurecer mais rapidamente, podem permitir a entrada de fungos, causando podridão.

7.3. Utilizam-se escadas e tesouras e redes apropriadas.

7.4. Os frutos jamais devem ser colhidos sem o pedúnculo. A retenção ou remoção completa do pedúnculo e do pedicelo aumenta muito a taxa respiratória e, por conseguinte, a perda de peso, e também o processo de amadurecimento.

7.5. O turno de rega varia de 3 a 4 dias, e o volume varia de acordo com a evaporação.

8. PÓS COLHEITA.

8.1. Seleção e classificação: a seleção deve ser feita mediante a eliminação de frutos com defeitos de descoloração da casca, frutas sem pedúnculo, frutas com manchas na casca, danos mecânicos, frutas com polpa mole devido a batida por queda no momento da colheita, e frutas mal formadas, frutas com manchas devido ao ataque de algum patógeno.





Região de
São Gotardo



17/22

8.2. Após a seleção as frutas devem ser classificadas, observando-se os seguintes fatores; cultivar, conforme a espécie cultivada; grupo de acordo com a sua forma, podendo ser esférico, oblongo ou piriforme; classe, de acordo com o tamanho, grande, médio, ou pequeno; e tipo, conforme a sua qualidade, que é estabelecida pelo cliente.

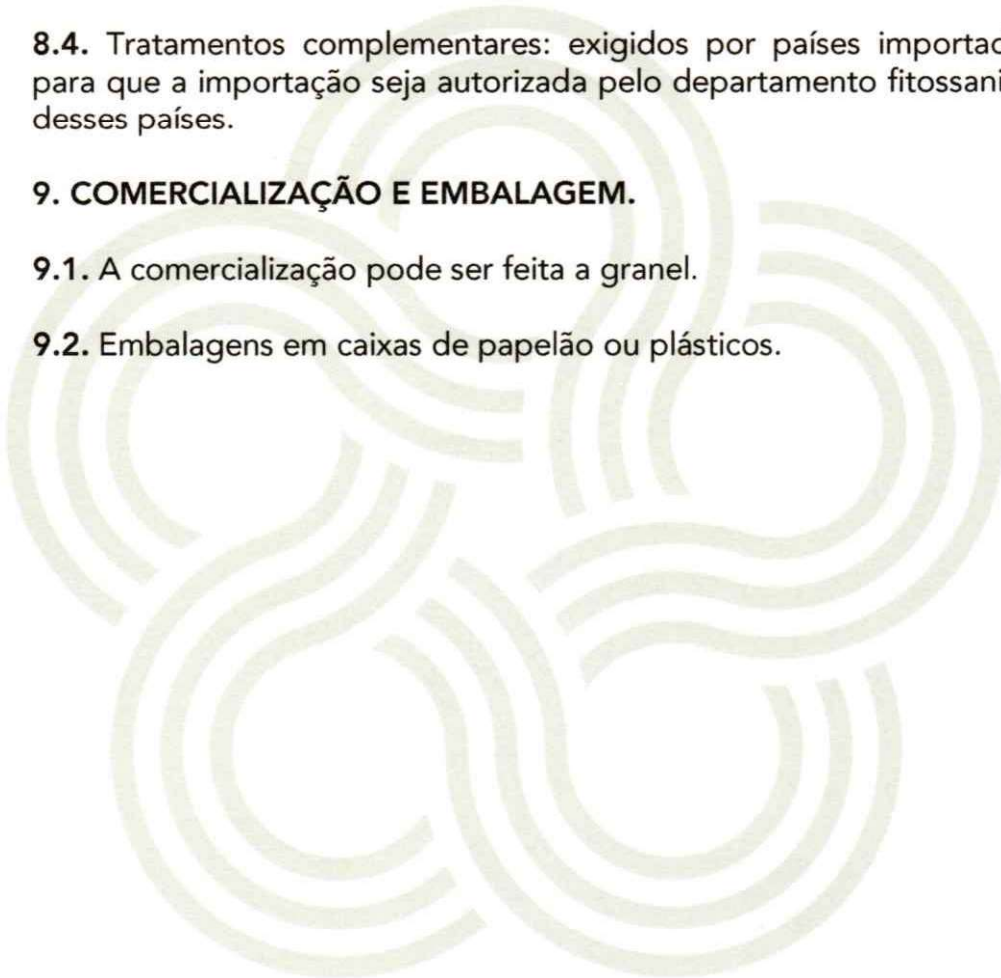
8.3. Tratamento de proteção das frutas: feita por meio de impermeabilizante como cera ou revestimento plástico com a finalidade de reduzir a respiração e conseqüentemente, a liberação de etileno, evitando que o seu amadurecimento se acelere. Normalmente é feito para frutas a serem exportadas.

8.4. Tratamentos complementares: exigidos por países importadores para que a importação seja autorizada pelo departamento fitossanitário desses países.

9. COMERCIALIZAÇÃO E EMBALAGEM.

9.1. A comercialização pode ser feita a granel.

9.2. Embalagens em caixas de papelão ou plásticos.





ANEXO 2.4

PROCESSO DE PRODUÇÃO DA CULTURA DA BATATA



1. PADRÃO DA BATATA.

1.1. Batata: cilíndrico oblongo, com calibre de 50 a 70 mm, de cor amarelo claro, com pele lisa, e livre de defeitos graves.

2. SEMENTE.

2.1. Variedades: as variedades são Agata e Cupido para mercado fresco, e Asterix, Markies e Atlantic para mercado de batata industrializado.

2.2. Classe da emente de batata: Tipo I é 50 a 60 mm de diâmetro na circunferência menor; Tipo II é de 40 a 50 mm, e Tipo III é de 28 a 40 mm.

2.3. A classe base para efeito de cálculo é o Tipo II.

2.4. Na batata também a produção de semente é de cultura de meristema e LV (livre de vírus).

2.5. Escolha da semente já acontece nas lavouras destinadas a produção de semente e de produtores idôneos.

3. PREPARO DA BATATA SEMENTE PARA PLANTIO.

3.1. Sempre observar a brotação do tubérculo.

3.2. A quebra de dormência do tubérculo é feito através de armazenamento em câmaras frigoríficas por um período de 30 a 60 dias, estendendo-se até 150 dias para algumas variedades específicas, ou através de trocas gasosas artificialmente do ambiente onde se encontra o tubérculo.

3.3. Recomenda-se tratamento dos tubérculos somente dentro do sulco de plantio, após o plantio.

3.4. Plantio: são duas épocas a de verão, plantio de novembro a janeiro; e de inverno é maio a junho.





20/22

4. PREPARO DO SOLO.

4.1. Preparo do solo: depois da colheita da cultura anterior o solo é preparado para plantio da batata.

4.2. Recomenda um preparo antecipado do solo de 60 a 90 dias, antes do plantio.

4.3. Sulcamento e Adubação: no momento do plantio é feito a distribuição do adubo e em seguida é distribuído os tubérculos, onde pode ser manual ou mecanizado.

4.4. Espaçamento e população; são plantados em fileiras simples com espaçamento entre as fileiras de 75 cm a 90 cm em média, com distancias entre os bulbos de 20 cm a 60 cm em média, totalizando uma média de 30.000 plantas por hectare.

5. PLANTIO.

5.1. Para que o plantio tenha essa uniformidade é necessário que o preparo do solo seja feito no tempo certo.

5.2. Todo plantio é manual, e/ou mecânico.

5.3. A marcação onde será feito o plantio deve ser bem visível e sem torrão.

6. IRRIGAÇÃO.

6.1. Logo após o plantio deve ser feita a primeira irrigação para que a brotação da batata seja rápida e uniforme. Evitando falhas.

6.2. O turno de rega varia de 3 a 4 dias, e o volume varia de acordo com a evaporação.

7. CONTROLE DE PLANTAS DANINHAS.

7.1. Após o plantio, usar pulverizador de barra com bico leque, distribuir o herbicida pré-emergente. O solo deve estar úmido para uma melhor ação desses produtos.

7.2. No decorrer do ciclo o controle das plantas daninhas é feito basicamente com herbicidas, de acordo com a necessidade.





8. CONTROLE FITOSSANITÁRIO.

8.1. Recomenda-se fazer todo o controle preventivamente, pois a batata é muito sensível para as doenças. Para a maior eficiência do controle, deve-se fazer monitoramento constante da lavoura.

8.2. A tecnologia de aplicação é muito importante, como a hora certa de entrar na lavoura, a qualidade da água usada, a rapidez da cobertura e o alvo a ser atingido.

8.3. Cuidado com o uso de EPI (equipamento de proteção individual) e a destinação das embalagens vazias.

9. TRATOS CULTURAIS.

9.1. Capina: além do uso de herbicidas, a reentrada do controle das plantas daninhas, será realizado nas áreas que o controle não foi 100%.

9.2. Adubação da batata é colocado $\frac{3}{4}$ no plantio e $\frac{1}{4}$ na cobertura na amontoa.

9.3. Irrigação: de acordo com o ciclo da cultura e a evaporação da região.

10. COLHEITA.

10.1. Preparo da lavoura para a colheita: quando a planta atingir a maturação fisiológica.

10.2. O ponto de colheita se dá quando o tubérculo não descascar, normalmente se dá aos 100 dias de plantado.

10.3. A colheita é feita totalmente com cata manual e/ou semi-mecanizado.

10.4. Após a arranca, o tubérculo é colocado em bag's para ser transportado as beneficiadoras, onde são lavados, secados, classificados e selecionados.

10.5. Quando utilizar a máquina de arranca: sempre manter bem regulado para evitar danos mecânicos. E quanto mais úmido o solo melhor para o tubérculo.





Região de
São Gotardo



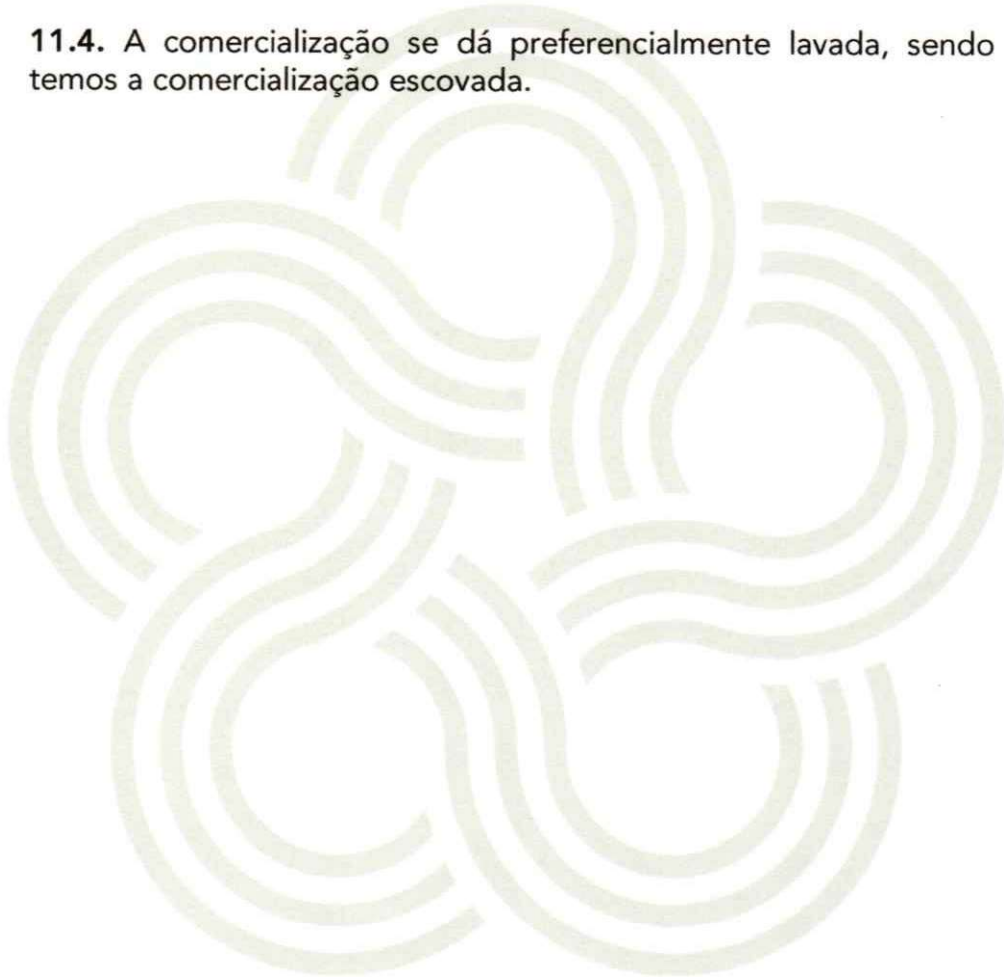
11. LAVAÇÃO, SECAGEM SELEÇÃO.

11.1. Após a colheita a batata é levada para a lavação, onde é feito o processo de lavação, secagem, e separação dos tubérculos estragados e classificados por tipo.

11.2. Após, a batata é embalada em sacarias de juta, nylon e/ou clone, que são produtos sintéticos imitando a juta.

11.3. Toda sacaria é de 50 kg ou 25 kg de acordo com o cliente e mercado.

11.4. A comercialização se dá preferencialmente lavada, sendo que temos a comercialização escovada.



Cartório de Registro de Tit. e Doc. e Civil das P. Jurídicas Elisa Maria Andrade MeneghinVieira - Titular					
Rua Bento Ferreira dos Santos nº118 - Centro Fone: (34)3671-4017					
Código	8101-0	8801-9	8101-8	Total	
Qtz.	1	1	22	24	
PROTOCOLO Nº 17512 REG Nº 444 - LIV 16-A - PÁG 1 - AV Nº 29					
São Gotardo, MG, 18 de março de 2020. Elisa Maria Andrade MeneghinVieira - Titular					
Des	Emo	ISS	Rec	TFJ	Total
	258,71	5,05	15,38	87,71	364,65
Poder Judiciário - TJMG - Corregedoria Geral de Justiça 1º Ofício Cartório de Registro de Tit. e Doc. e Civil das P. Jurídicas					
SELO DE CONSULTA: DJV13703 - Cód. Seg.: 2069.0178.8647.8955 Quantidade de atos praticados: 24					
Ato(s) praticado(s) por: Elisa Maria Andrade MeneghinVieira - Titular E-mol: 272.09 - TFJ: 87.71 - Valor final: 359,80 - ISS: 5,05 Consulte a validade deste Selo no site: https://selos.tjmg.jus.br					





GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

PORTARIA IMA Nº 1.925, DE 17 DE JUNHO DE 2019.

Identifica a região de São Gotardo como produtora de frutas e hortaliças.

O Diretor-Geral do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), no uso das atribuições que lhe conferem o art. 12, Inciso I e o art. 29, inciso XV do Decreto 47.398 de 12/04/18, e considerando os registros históricos e a caracterização e delimitação da área produtora de frutas e hortaliças na região de São Gotardo realizados pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e a Fundação Desenvolvimento do Cerrado Mineiro – FUNDACER (2019),

RESOLVE:

Art. 1º. Identificar a Região de São Gotardo como produtora de frutas e hortaliças, composta pelos seguintes municípios: Campos Altos, Ibiá, Matutina, Rio Paranaíba, São Gotardo e Tiros.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 17 de junho de 2019.

Thales Almeida Pereira Fernandes
Diretor-Geral

