

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2628 de 18 de maio de 2021.

CÓDIGO 395 (Concessão de registro)

Nº DO PEDIDO: BR402019000001-1

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Bragança

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Farinha de mandioca

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Delimitação geopolítica dos municípios de Augusto Corrêa-PA, Bragança-PA, Santa Luzia do Pará-PA, Tracuateua-PA e Viseu-PA.

DATA DO DEPÓSITO: 05/01/2019

REQUERENTE: Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC

PROCURADOR: Ferreira, Melo, Barroso - Advocacia

COMPLEMENTO DO DESPACHO

Comunicação de concessão de Registro de reconhecimento de Indicação Geográfica. O certificado de Registro será emitido eletronicamente e ficará disponível no portal do INPI em Serviços / Indicações Geográficas / [Busca](#).

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 DE MÉRITO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) **“BRAGANÇA”** para o produto **FARINHA DE MANDIOCA**, 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 das exigências formuladas nos termos do *caput* e §1º do art. 13, da IN n.º 95/2018, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2615, de 17 de fevereiro de 2021, sob o código de despacho 304.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 020190000054, de 28 de janeiro de 2019, recebendo o n.º BR402019000001-1.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 17 de fevereiro de 2021, sob o código 304, na RPI 2615.

Foram protocolizadas tempestivamente pela Requerente as petições n.º 870210032716 e 870210035074, em 09/04/2021 e 17/04/2021, respectivamente, 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 registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do INPI.

2.1 Exigência n.º 1

A exigência n.º 1 solicitou:

- 1) Apresente ata registrada da **assembleia geral** com a aprovação do CET, devidamente acompanhada de lista de presença que indique quem dentre os presentes é produtor de farinha de mandioca, nos termos do art. 7º, inciso V,

alínea “d” da IN nº 95/2018 e do item 7.1.5, subitem d, do Manual de Indicações Geográficas. Observe que a lista de presença deve ser condizente com o disposto na ata em si.

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

- Esclarecimentos sobre a assembleia geral extraordinária realizada em 24/03/2021, fls. 06 a 08 da petição n.º 870210032716;
- Ata registrada da assembleia geral extraordinária que aprovou as alterações no Caderno de Especificações Técnicas, realizada em 24/03/2021, fls. 12 a 14;
- Caderno de Especificações Técnicas alterado e registrado, fls. 15 a 34;
- Lista de presença da assembleia geral realizada em 24/03/2021, com indicação de quem dentre os presentes são produtores de farinha de mandioca, fls. 35 e 36;
- Memorando de convocação para a assembleia realizada em 24/03/2021, fl. 37;
- Documento assinado por dez produtores de farinha de mandioca da comunidade de Cearazinho, que delegam a responsabilidade de sua representação na assembleia de 24/03/2021 ao Sr. Marivaldo Gonçalves Reis, fl. 38;
- Documento assinado por dez produtores de farinha de mandioca da comunidade de Urupiuna, que delegam a responsabilidade de sua representação na assembleia de 24/03/2021 ao Sr. José Wanderley de Oliveira Bailosa, fl. 39.

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

2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

2) Sobre o Estatuto Social:

a. Reapresente o Estatuto Social da COOMAC, **devidamente registrado** no órgão competente, nos termos do art. 7º, inciso V, alínea “a” da IN nº 95/2018 e do item 7.1.5, subitem a, do Manual de Indicações Geográficas;

b. Reapresente a ata de assembleia geral extraordinária que aprovou as alterações do Estatuto Social da COOMAC, **devidamente registrada** no órgão competente, nos termos do art. 7º, inciso V, alínea “b” da IN nº 95/2018 e do item 7.1.5, subitem b, do Manual de Indicações Geográficas;

c. Apresente a lista de presença da assembleia geral extraordinária que aprovou as alterações no Estatuto Social da COOMAC, nos termos do item 7.1.5 do Manual de Indicações Geográficas.

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

- Ata registrada da assembleia geral extraordinária que aprovou a alteração do Estatuto Social da COOMAC, realizada em 03/12/2020, fl. 40;
- Estatuto Social da COOMAC registrado e alterado, fls. 41 a 58;
- Lista de presença da assembleia geral extraordinária de 03/12/2020, fls. 59 a 61.

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

2.3 Exigência nº 3

A exigência nº 3 solicitou:

3) Reapresente o Formulário II - Declaração de Estabelecimento na Área Delimitada, de modo que reste declarado que há produtores de farinha de mandioca em toda a área delimitada, nos termos do item 7.1.5 do Manual de Indicações Geográficas. **Alternativamente**, retifique a área geográfica, de modo a excluir o município que não possui produtores de farinha de mandioca. Nesse caso, será necessário reapresentar o Caderno de Especificações Técnicas, sua ata registrada de aprovação em assembleia geral com lista de presença qualificada e o Instrumento Oficial de Delimitação da Área Geográfica.

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

- Formulário II – Declaração de Estabelecimento na Área Delimitada contendo produtores de farinha de mandioca em toda a área delimitada, fls. 62 a 64.

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

2.4 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos na petição nº 870210032716:

- GRU e comprovante de pagamento no valor de R\$ 48,00, fls. 10 e 11 da petição n.º 870210032716.

Na petição de nº 870210035074, o requerente apresentou diversos documentos com a finalidade de esclarecer as informações trazidas aos autos, no que diz respeito à pandemia do COVID-19 e às medidas de restrição no estado do Pará e no município de Bragança.

3. CONCLUSÃO

De acordo com a documentação apresentada, a relação entre Bragança e a produção de farinha de mandioca é tão antiga quanto a origem do município, uma vez que o produto já fazia parte do cotidiano dos índios que viviam na região, inclusive como meio de manutenção da economia. A partir do final do século XIX, o produto ganha mais espaço com migrantes do Nordeste do Brasil, que foram para a região com os objetivos de formar núcleos agrícolas e exportar a produção de farinha por via férrea. Com o passar dos anos, a produção vai se ampliando de Bragança para outros municípios vizinhos que também compõem a área delimitada da IG: Augusto Corrêa, Santa Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu.

Há um método específico para o preparo da farinha de mandioca de Bragança, que é uma farinha d'água. O nome se justifica porque a mandioca precisa passar por um período de fermentação de 4 a 5 dias de molho em reservatórios, antes de ser descascada e colocada novamente de molho por mais 24h em água limpa. Em seguida, o produto é triturado e colocado no tipiti (utensílio indígena que funciona como uma prensa) ou em prensa comum, quando são separados o líquido (tucupi) e a massa da mandioca, escaldada e torrada em seguida em forno pré-aquecido.

A farinha de mandioca de Bragança é bem granulada e possui um sabor específico e inconfundível devido à ação da fermentação e ao uso mais corrente da mandioca brava, que contém maior concentração de ácido cianídrico em sua composição e passa por um processo de redução desse teor para se tornar apta ao consumo humano. Além disso, a farinha possui uma textura crocante característica que se deve ao processo de torra.

Bragança produz entre 800 a 850 toneladas de farinha de mandioca por mês e possui cerca de nove mil produtores locais. A produção da farinha de mandioca se dá pela manutenção da produção tradicional desenvolvida por mestres farinheiros nativos da região, o que fez com que o produto alcançasse reconhecimento nacional e internacional. Assim, a farinha de mandioca é um patrimônio imaterial, símbolo da história e parte da cultura popular de Bragança.

Verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela IN n.º 95/2018, e não havendo pendências quanto ao exame, recomendamos a **CONCESSÃO** do

pedido de registro e expedição do certificado de reconhecimento do nome geográfico “**BRAGANÇA**” para o produto **FARINHA DE MANDIOCA** como **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, nos termos do art. 14, *caput* e §1º, da IN n.º 95/2018. Ressalta-se que a proteção conferida pelo presente reconhecimento recai, tão somente, sobre o nome geográfico objeto do pedido e não sobre eventuais expressões complementares, tais como nome do produto ou serviço e descrição da espécie da IG.

Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos (Cód. 622) quanto à concessão do pedido de registro de indicação geográfica, nos termos dos arts. 212 a 215 da Lei n.º 9.279/96, conforme dispõe o art. 23 da IN n.º 95/2018. Eventuais recursos deverão ser protocolados exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG.

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

Rio de Janeiro, 11 de maio de 2021.

Assinado digitalmente por:

Suellen Costa Vargas
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1766526

André Tibau Campos
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2357106

De acordo, publique-se.

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

Marcelo Luiz Soares Pereira
Coordenador Geral de Marcas, Indicações Geográficas e Desenhos Industriais
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1285263



http://assinador.pscs.com.br/assinadordweb/autenticacao?chave1=_13qMyl-T55D0Dw2UAdL-w&chave2=K72jYVVD1IDmUwx_BDMXow
ASSINADO DIGITALMENTE POR: 02233596293-YAGO ARAUJO DE QUEIROZ

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “BRAGANÇA” PARA A FARINHA DE MANDIOCA

Augusto Corrêa-PA, Bragança-PA, Santa Luzia do Pará-PA, Tracuateua-PA e Viseu-PA
Brasil

Página 4 de 22



Certifico o Registro em 07/04/2021

Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059

Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS
CAETES - COOMAC

Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>
Chancela 52707737292302

07/04/2021



http://assinador.pscs.com.br/assinadordweb/autenticacao?chave1=13qMyL-T55D0Dw2UAdL-w&chave2=K72jYVYD1IDmUwx_BDMXow
ASSINADO DIGITALMENTE POR: 02233596293-YAGO ARAUJO DE QUEIROZ

2021. Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés – COOMAC

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

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

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

COOMAC

Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés

Rodovia Bragança-Viseu, BR-308, Km 12, Comunidade do Cearazinho, nº 131, Zona Rural, Município de Bragança, Pará, Brasil, CEP 68.600-000. CNPJ nº 12.330.741/0001-10.

COOMAC – Diretoria:

Presidente

Paulo Roberto Pereira do Carmo

Vice-Presidente

Eldicionor Silva de Andrade

Secretário

Giovani Medeiros Martins

Diretor Financeiro

Cléia Borges de Oliveira

Presidente do Conselho Fiscal

Ronilson Reis de Jesus

Diretor do Conselho Regulador

Oscar Rivaldo Pereira

Instituições apoiadoras da IG BRAGANÇA para o produto FARINHA DE MANDIOCA:

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA/SFA/PA

Prefeitura Municipal de Augusto Corrêa

Prefeitura Municipal de Bragança

Prefeitura Municipal de Santa Luzia do Pará

Prefeitura Municipal de Tracuateua

Prefeitura Municipal de Viseu

Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará – EMATER-PARA

Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará – ADEPARA

Fórum Estadual de Indicações geográficas e Marcas Coletivas

APRESENTAÇÃO

Este documento constitui o Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “Bragança” para Farinha de Mandioca a ser utilizado nos municípios de Augusto Corrêa, Bragança, Santa

Página **5** de **22**



Certifico o Registro em 07/04/2021

Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059

Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS CAETES - COOMAC

Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>

Chancela 52707737292302

07/04/2021



Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu, estado do Pará, para normatizar as condições específicas de produção de farinha de mandioca, tendo em vista a garantia de sua Indicação de Procedência.

O presente caderno é composto de 41 artigos que deliberam sobre as condições de uso do signo distintivo da Indicação de Procedência “Bragança” para Farinha de Mandioca, estabelecendo, entre outras, normas referentes a: delimitação geográfica da Indicação de Procedência; condições gerais, condições específicas e proibições do uso da Indicação de Procedência; representação gráfica e figurativa; sistema de controle, produção, garantia de qualidade e rastreabilidade; procedimentos para qualificação das Casas de Farinha; e fluxograma de produção da farinha de mandioca.

A elaboração deste Caderno de Especificações Técnicas se deu a partir da consultoria técnica oferecida pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE/PA) e das Oficinas Temáticas realizadas pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará (EMATER-PARA), com o apoio de técnicos das Prefeituras Municipais de Augusto Corrêa, Bragança, Santa Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu, dos agricultores, através do Sindicatos dos Trabalhadores de Trabalhadoras Rurais dos municípios mencionados, e dos associados da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés (COOMAC).

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “BRAGANÇA” PARA A FARINHA DE MANDIOCA

CAPÍTULO I

DAS CONDIÇÕES DE USO DO SIGNO DISTINTIVO

Art. 1º - Do Objeto do Documento:

Este Caderno de Especificações Técnicas refere-se ao controle da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e tem por objetivo fixar as condições de uso do signo distintivo gráfico do tipo misto, além de regular as condições de uso pelos produtores e estabelecer normas e condições para a obtenção e utilização do nome geográfico referente ao produto farinha de mandioca produzida em casas de farinha na região delimitada e devidamente autorizadas pelo Conselho Regulador desta IP.

Art. 2º - Do Substituto Processual na Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca:

A Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca tem como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o INPI.

Art. 3º - Da Pessoa Jurídica Requerente da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca:

Página 6 de 22

07/04/2021



Certifico o Registro em 07/04/2021

Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059

Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS
CAETES - COOMAC

Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>

Chancela 52707737292302



http://assinador.pscs.com.br/assinadorweb/autenticacao?chave1=_I3qMyL-T55D0Dw2UAdL-w&chave2=K72jYVVD1IDmUwx_BDMXow
ASSINADO DIGITALMENTE POR: 02233596293-YAGO ARAUJO DE QUEIROZ

A entidade requerente se denomina Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, estabelecida na Rodovia Bragança-Viseu, BR-308, Km 12, Comunidade do Cearazinho, nº 131, Zona Rural, Município de Bragança, Pará, Brasil, CEP 68.600-000, inscrita no CNPJ nº 12.330.741/0001-10. É de responsabilidade da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC, na qualidade de substituto processual no reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial, manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de farinha de mandioca reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações das unidades de produção de farinha de mandioca que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

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

No desenvolvimento de suas atividades a Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC, entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva da Farinha de Mandioca da Região de Bragança e representar os interesses dos produtores. A Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC tem por finalidade:

- a) Adquirir ou construir infraestrutura necessária para a produção de bens oriundos do extrativismo e da agricultura familiar.
- b) Disponibilizar equipamentos aos seus sócios.
- c) Realizar operações de repasse de créditos e operações de compra e venda de produtos oriundos da agricultura familiar e do extrativismo sustentável que possam atender as necessidades dos seus sócios.
- d) Melhorar e valorizar os produtos regionais.
- e) Prestar assistência técnica aos seus sócios.
- f) Dar orientação e capacitação aos seus sócios.
- g) Criar fundo rotativo para apoiar seus sócios ou cobrir qualquer eventualidade da cooperativa, desde que seja aprovado pelo Conselho Deliberativo.
- h) Estabelecer Caderno de Especificações Técnicas da Indicação Geográfica (IG), tipo Indicação de Procedência e/ou outras certificações e registros que venham a ser criadas para a Farinha da mandioca de Bragança, para a sua produção e comercialização, de acordo com a legislação vigente. Podendo estender-se a outros produtos de interesse coletivo que venham a ser registrados;

07/04/2021



Certifico o Registro em 07/04/2021

Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059

Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS CAETES - COOMAC

Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>

Chancela 52707737292302



- i) Definir e implementar os controles para monitoramento da IP “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca;

Art. 5º - Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca:

Segundo o estabelecido no Estatuto Social da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC, compete ao Conselho Regulador da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca o controle, manutenção, monitoramento e execução, observando as normas de padronização da produção da farinha de mandioca, bem como a gestão, a manutenção e a preservação da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca regulamentada.

I - O Conselho Regulador manterá atualizado o registro cadastral relativo a:

- a. Produtores autorizados para uso da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca;
- b. Emissão dos certificados e selos, desde que os produtores estejam em conformidade com o presente caderno.

II - Para exercício dos Controles, o Conselho Regulador:

- a. Deverá propor/elaborar um instrumento para que sejam feitas as análises dos produtos finais, visando identificar se os produtos seguem os padrões de qualidade normatizados no Capítulo II deste Caderno, assim, emitir o certificado e selos da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca aos produtores;
- b. Efetuará a coleta de amostras para análises laboratoriais;
- c. Realizará a RASTREABILIDADE prevista no art.14.

Parágrafo Único: Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através do Plano de Controle a ser elaborado pelo Conselho Regulador para assegurar a rastreabilidade dos produtos protegidos pela Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca.

Art. 6º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca:

Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca todos os produtores estabelecidos na área geográfica de produção, os quais deverão obedecer ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições da IG em vigor aprovadas pelo Conselho Regulador.

07/04/2021





Parágrafo Único: São direitos e deveres dos Inscritos na Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca:

São Direitos:

- a) Fazer uso da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca;
- b) Participar de todos os eventos de promoção da IG;
- c) Usufruir dos benefícios resultantes das atividades da IG.

São Deveres:

- a) Zelar pela imagem da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca;
- b) Prestar as informações previstas neste Caderno de Especificações Técnicas e no plano de controle da IG;
- c) Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

Art. 7º - Do Suporte Técnico:

Na operacionalização do Caderno de Especificações Técnicas compete ao Conselho Regulador, a garantia, o controle, manutenção, monitoramento e execução da Indicação de Procedência “BRAGANÇA”, para a Farinha de Mandioca, observando as normas da produção da farinha de mandioca, tendo como atribuições e competências específicas:

- a) Elaborar e instituir o Regimento interno em observância ao Uso da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca;
- b) Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade da farinha de mandioca amparada pela Indicação de Procedência “BRAGANÇA”, nos termos definidos no caderno;
- c) Zelar pelo prestígio da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca no mercado, orientando a adoção de medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da IG;
- d) Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais definidos no caderno, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no regulamento próprio;
- e) Propor medidas para regular a produção da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca de forma harmônica com a demanda do mercado;
- f) Emitir os certificados de conformidade dos produtos amparados pela Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca, bem como o selo de controle;
- g) Elaborar relatório anual de atividades;
- h) Propor melhorias ao regulamento;



Certifico o Registro em 07/04/2021

Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059

Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS CAETES - COOMAC

Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>

Chancela 52707737292302

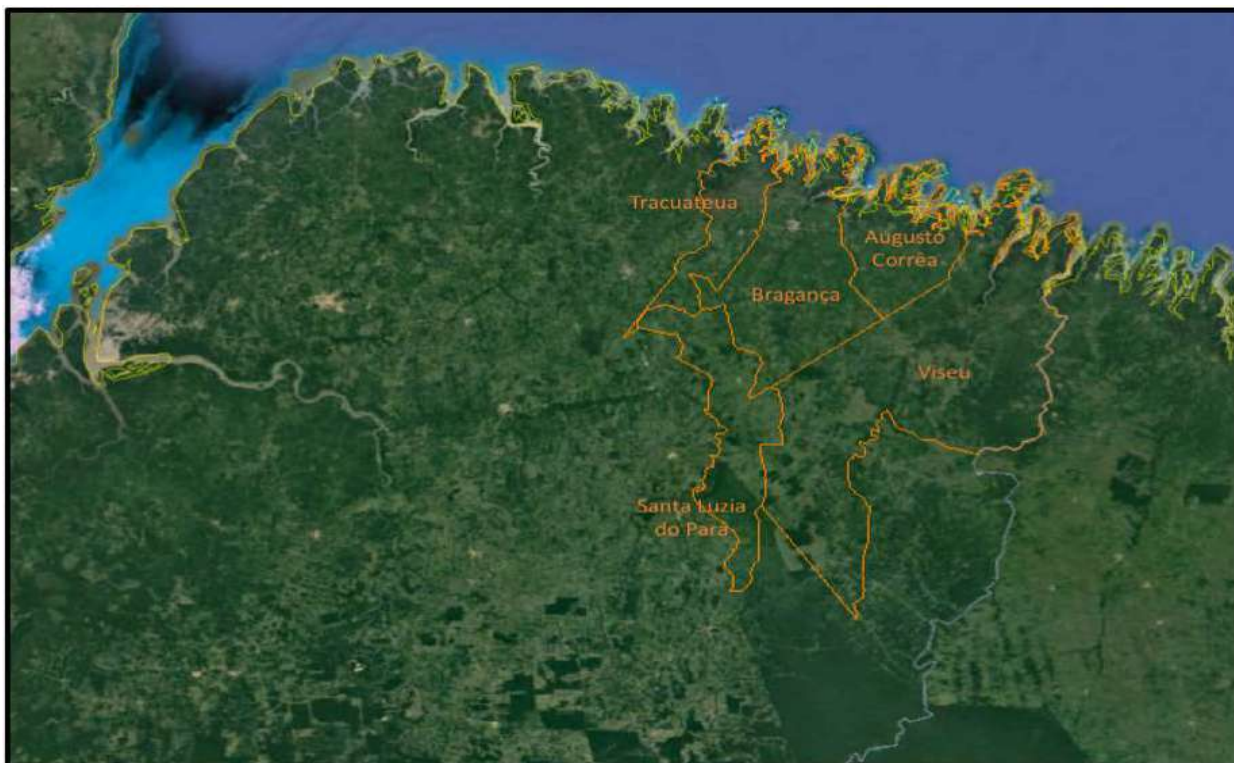
07/04/2021



- i) Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca;
- j) Controlar o uso corrente das normas de rotulagem estabelecidas para Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca, conforme definido no Caderno de Especificações Técnicas;
- k) Instituir uma comissão permanente ou comissão temporária para tratar de temas específicos de interesse da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca;
- l) Implantar as medidas de autocontrole, visando ao cumprimento do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca.

Art. 8º - Da Delimitação da Área Geográfica de Produção:

A área geográfica de produção da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca, obedecerá a delimitação geopolítica dos municípios de Augusto Corrêa-PA, Bragança-PA, Santa Luzia do Pará-PA, Tracuateua-PA e Viseu-PA, onde se concentra a atividade de produção deste tipo de farinha de mandioca reconhecida pelos mercados como Farinha de Bragança, conforme a imagem abaixo.



Art. 9º - Das Condições Gerais de Uso da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca:

07/04/2021



Certifico o Registro em 07/04/2021
Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059
Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS
CAETES - COOMAC
Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>
Chancela 52707737292302



A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de farinha de mandioca cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica de produção e que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 10º - Das Condições Específicas para Uso da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca:

Os produtores associados e não associados da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca. As condições específicas para o uso são:

- I. A Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição nominativa ou gráfica;
- II. Os usuários da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca não poderão solicitar o registro, em nenhum país ou instituição internacional, de um signo idêntico ou semelhante, ou que de qualquer forma possa induzir a erro, confusão ou aproveitamento da fama e reputação da IG, com exceção da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI, que, dentro das possibilidades e interesses de mercado, solicitará o registro da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;
- III. A Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro os consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;
- IV. A Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 6º, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sublicenças a terceiros;
- V. Os usuários da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da IP, desde que com o consentimento da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI;
- VI. A pessoa jurídica só poderá utilizar a representação gráfica e figurativa da IP se obtiver a aprovação de seu uso perante ao Conselho Regulador da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC;
- VII. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca procederá auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG a serem definidas pelo plano de controle da IG;

Página 11 de 22

07/04/2021



Certifico o Registro em 07/04/2021
Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059
Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS
CAETES - COOMAC
Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>
Chancela 52707737292302



- VIII.** Os produtores devem apresentar Termo de Compromisso de que conhecem e cumprem integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sanitárias, sociais e trabalhistas;
- IX.** Os produtores e seus colaboradores deverão participar de capacitações técnicas visando a ampliação do conhecimento quanto aos aspectos ligados ao manejo cultural, controle de pragas e doenças, boas práticas de produção, dentre outros assuntos definidos pelo conselho regulador por meio do plano de controle da IG;
- X.** Para a seleção das áreas de cultivos deve ser respeitada a legislação vigente que define o uso e ocupação de solo. Nas Unidades de Conservação, a supressão da vegetação deve respeitar o seu plano de gestão. Considerando o tipo de solo da região, para implantação de mandiocais em áreas com declividade acima de 05% (cinco por cento), devem ser adotadas práticas conservacionistas e de preservação ambiental;
- XI.** Para o controle de pragas dos mandiocais devem ser utilizados métodos naturais e biológicos com o monitoramento e registros periódicos da incidência de pragas para fins de controle e erradicação das plantas atacadas visando eliminar as fontes de inócuo;
- XII.** Para o cultivo de mandioca na Região é obrigatório a realização de pousio (tempo de descanso da terra), escolher áreas que não alagam e que sejam livres do mal da maniva;
- XIII.** Para produção de farinha de mandioca de qualidade não é indicado colher a raiz no período compreendido entre os meses de janeiro a março para que o produto não tenha grau elevado de umidade (destorna);
- XIV.** O uso do fogo para a limpeza dos roçados (atividade tradicional dos produtores da região) deve respeitar a legislação vigente. Quando for fazer a queimada, o produtor deve contar com apoio de mais pessoas (no mínimo 04 pessoas) para monitorar o fogo até a sua extinção. O número de pessoas para o monitoramento deve ser planejado pelo produtor considerando o tamanho da roça, as condições climáticas e as características do solo;
- XV.** As variedades de mandioca utilizadas pelos agricultores devem ser aquelas que produzem raízes que atribuam a cor característica da farinha de mandioca de Bragança. Diferentes variedades de mandioca (mais de uma variedade) deverão ser plantadas concomitantemente na mesma área, havendo preferencialmente revezamento entre variedades de longos e variedades de ciclo curto. Dessa forma, reduz-se a chance de pragas destruírem expressivamente plantações e aumenta a oferta de raízes para a produção de farinha de mandioca ao longo do tempo.
- XVI.** O processo de elaboração da farinha de mandioca deve obedecer às etapas descritas no Capítulo II deste Caderno de Especificações Técnicas;
- XVII.** É vetado utilizar raízes que não sofreram a etapa de pubagem na produção da farinha de mandioca.





- XVIII. As unidades produtoras deverão cumprir as conformidades estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas no que se refere a sua adequação às normas da IG. As condições mínimas sanitárias de produção serão estabelecidas no Plano de Controle da IG;
- XIX. As farinhas de mandioca produzidas devem ser classificadas para serem comercializadas conforme a sua granulometria e formato. A classificação da farinha de mandioca será estabelecida no Plano de Controle da IG;

Art. 11 - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca:

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca pelas pessoas referidas no Artigo 6º:

- I. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC;
- II. A paralização das atividades de produção mediante comunicação do produtor à Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III. O descumprimento das normas do presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca, e no Plano de Controle, inclusive com as possíveis modificações que se realizem nos mesmos;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira (sanitária, ambiental, trabalhista e social) que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca.

Art. 12 - Da Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca:

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC, está assim definida:



http://assinador.pscs.com.br/assinadorweb/autenticacao?chave1=13qMyI-T55D0Dw2UAdL-w&chave2=K72jYVYD1IDmUwx_BDMXow
ASSINADO DIGITALMENTE POR: 02233596293-YAGO ARAUJO DE QUEIROZ



A imagem escolhida representa uma das etapas diferenciais do processo de fabricação da farinha de mandioca com Indicação de Procedência “BRAGANÇA”, que é o escaldamento. As cores escolhidas fazem referência ao verde das folhas de mandioca e o amarelo creme, característico da cor do produto. Além disso, as cinco estrelas fazem alusão à qualidade diferenciada da farinha de mandioca e aos cinco municípios que pertencem ao Território da IP “BRAGANÇA” para farinha de mandioca. Finalmente, observe-se acima do nome da IP, as ramas da árvore de mandioca e abaixo, as folhas e a raiz da mandioca.

Signo distintivo da IG a ser aplicada para os padrões de comercialização da farinha de mandioca de Bragança:

Art. 13 – Das Infrações e Sanções previstas quanto à utilização irregular da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a Farinha de Mandioca:

- I. São consideradas infrações:
 - a. O descumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos;
 - b. O descumprimento dos princípios da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca;
 - c. O descumprimento de qualquer artigo deste do Caderno de Especificações Técnicas.
- II. As infrações à Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca serão penalizadas com as seguintes sanções:
 - a. advertência por escrito;
 - b. multa;
 - c. suspensão temporária da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca;

§ 1º - Será suspensa automaticamente a aprovação de uso da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca, sem que este Detentor do Selo possa exigir qualquer indenização, isso sem prejuízo

Página 14 de 22



Certifico o Registro em 07/04/2021
Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059
Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS
CAETES - COOMAC
Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>
Chancela 52707737292302

07/04/2021



das ações cíveis e criminais cabíveis especialmente no tocante à concorrência desleal e à ofensa aos direitos do consumidor;

§ 2º - O Detentor do Selo responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca ou a terceiros;

§ 3º - Os instrumentos e a operacionalização dos procedimentos de verificação de infração à Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca serão definidos através de Norma Interna do Conselho Regulador.

Art. 14 - Da Rastreabilidade:

Os produtos da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

- a) Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão “Indicação de Procedência”, conforme segue:



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

- b) Norma de rotulagem para o selo de controle nas embalagens, rótulos, tags ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos; em rótulos ou no romaneio de controle do produto; ou através de tags, lacres e/ou adesivos, fixados na embalagem do produto; bem como na documentação referente ao produto, como notas fiscais. O referido selo conterá os seguintes dizeres: Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca, bem como o número de controle, conforme segue:



O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle.

O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante cumprimento das normas estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada associado inscrito na Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca. Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “a” e “b” deste Artigo.

Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade da farinha de mandioca da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” serão:

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

Art. 15 - Dos Princípios da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca:

São princípios dos inscritos na Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca:

- a) o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente;
- b) a adoção de normas e orientações emanadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA para qualquer normativa não citada neste Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 16 - Do sistema de controle de produção, garantia de qualidade e rastreabilidade

I. Sistema de Controle:

O Sistema de Controle sobre o processo e a farinha de mandioca inscritos na Indicação de Procedência “BRAGANÇA” visa garantir a qualidade, bem como a rastreabilidade dos lotes no mercado. É uma estrutura fundamentada no cumprimento de padrões, no registro de informações para rastreamento e para garantia da qualidade dos processos.



Certifico o Registro em 07/04/2021

Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059

Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS CAETES - COOMAC

Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>

Chancela 52707737292302

07/04/2021



II. Uso do Selo:

O Conselho Regulador da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca, somente permitirá o uso do Selo aos lotes de produto quando e somente estiverem de acordo com a totalidade dos critérios definidos a seguir:

- a) Serem produzidos de acordo com o critério legalmente instituído que define produção artesanal, para que não perca a tipicidade dos produtos;
- b) Serem rastreados no mercado através do número do lote, o qual fornecerá todas as informações de processamento e qualidade do produto;
- c) Serem produzidos atendendo as boas práticas de fabricação, garantindo a segurança alimentar e em infraestrutura adequada que favoreça a manutenção da unidade produtiva;
- d) Serem produzidos por produtores treinados nos conceitos relativos à Indicação de Procedência e em segurança alimentar.

Art. 17 – Procedimentos para qualificação das casas de farinha:

Ação 01 – Pré-qualificação da casa de farinha: Os produtores interessados deverão sinalizar interesse junto à COOMAC para participar do processo de qualificação para uso do Selo da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca, devendo entregar a lista de documentos comprovantes de sua qualificação, tais como:

- i. Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP);
- ii. Carta preenchida pelo produtor, sinalizando o interesse de participar do processo de qualificação e que está ciente das regras apresentadas pela COOMAC;

Ação 02 - Da qualificação: O produtor responsável deverá obrigatoriamente passar pelos seguintes processos, os quais deverão ser comprovados através de registros formais:

Processo 01:

Treinamento Padrão: sobre os conceitos de Indicação Geográfica de Procedência ministrado pelo Conselho Regulador;

Documento de controle do Processo 01: cópia de atestado de participação no treinamento;

Verificação: O Conselho Regulador solicitará atualização destes documentos de controle anualmente, ou quando houver necessidade de revisão do processo;

Ação Corretiva: O Conselho Regulador poderá solicitar renovação do treinamento

Processo 02:

Treinamento Padrão: sobre Boas Práticas de Fabricação da Farinha de mandioca

Documento de controle do Processo 02: cópia de atestado de participação no treinamento.

Verificação: O Conselho Regulador solicitará atualização destes documentos de controle anualmente, ou quando houver necessidade de revisão do processo.

Ação Corretiva: O Conselho Regulador poderá solicitar renovação do treinamento.

Processo 03:



Certifico o Registro em 07/04/2021

Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059

Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS CAETES - COOMAC

Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>

Chancela 52707737292302



Avaliação do processo de produção pelo Conselho Regulador: que diagnosticará as condições de infraestrutura de produção, segurança alimentar e verificará registros necessários de acordo com a Legislação sanitária vigente.

Verificação: o Conselho Regulador solicitará a atualização destes documentos de controle anualmente, ou quando houver necessidade de revisão do processo.

Frequência: A frequência da avaliação será definida pelo Conselho Regulador, mantendo no mínimo visitas semestrais aos produtores, ou com maior frequência, caso seja julgado necessário

Ação Corretiva: se houver incidência de problemas de qualidade ou de aplicação do sistema de rastreabilidade, o Conselho Regulador poderá solicitar nova visita para avaliação do processo de produção;

Art. 18 - Dos Casos Omissos do Presente Caderno de Especificações Técnicas:

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência “BRAGANÇA” para a farinha de mandioca. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés – COOMAC com demais membros do Conselho Regulador convocada para este fim.

CAPÍTULO II

DAS ORIENTAÇÕES SOBRE O PROCESSO PRODUTIVO

Art. 19 – Do Processo Produtivo:

O sistema de produção de farinha de mandioca da Indicação de Procedência “Bragança”, na modalidade Indicação de Procedência, descrito abaixo, tem por objetivo descrever o processo de produção que tornou o nome geográfico “Farinha de Bragança” conhecido;

I. Concomitante, os produtores autorizados, devem obedecer, em seus processos produtivos, as boas práticas de produção adotadas e orientadas tecnicamente;

II. Novas tecnologias poderão ser adotadas, visando melhoria da qualidade, produtividade e sustentabilidade dos produtos, desde que previamente autorizadas pelo Conselho Regulador da Indicação Geográfica.

Art. 20 – Das etapas do Processo de Produção:

Para produção da farinha de mandioca “BRAGANÇA” deve-se observar as seguintes etapas do processo produtivo:

- Colheita;
- Lavagem das Raízes;
- Pubagem;
- Descascamento das Raízes;



Certifico o Registro em 07/04/2021

Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059

Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS CAETES - COOMAC

Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>

Chancela 52707737292302

07/04/2021



- Lavagem das Raízes Descascadas;
- Deslocamento e Transporte das Raízes;
- Amassamento das Raízes;
- Tríplex Lavagem;
- Prensagem;
- Esfarelamento;
- Peneiragem Pre-Escaldamento;
- Escaldamento;
- Peneiragem Pós-Escaldamento;
- Torração;
- Peneiragem Final;
- Esfriamento;
- Pesagem e Embalagem;
- Rotulagem;
- Armazenamento;
- Transporte;
- Comercialização.

Art. 21 - Da Colheita:

A colheita consiste na retirada das raízes da mandioca do solo, devendo-se considerar o ciclo produtivo da variedade plantada, as condições do solo e do clima e os fatores econômicos. Durante a colheita utiliza-se o terçado ou facão para separar as raízes dos troncos, evitando-se perdas.

Art. 22 – Da Lavagem da Raiz:

A lavagem das raízes consiste na higienização prévia das raízes, para retiradas de sujidades, restos de solo, enraizamentos menores, corpos estranhos entre outros. Deve ser utilizada água corrente de boa qualidade, conforme parâmetros estabelecidos no Plano de controle do Conselho Regulador.

Art. 23 – Da Pubagem:

A pubagem é a primeira etapa da produção de farinha de mandioca e consiste em deixar as raízes imersas em água de boa qualidade, conforme parâmetros estabelecidos no Plano de controle da Conselho Regulador, para amolecimento, podendo durar de 4 a 7 dias, dependendo da época do ano e da temperatura da água. As raízes podem ser colocadas soltas ou ensacadas em reservatórios, desde que não se utilize igarapés, rios, lagos ou afins.

Art. 24 – Do Descascamento da Raiz:

07/04/2021



Certifico o Registro em 07/04/2021

Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059

Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS CAETES - COOMAC

Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>

Chancela 52707737292302



O descascamento das raízes é uma operação manual, realizada para retirar a casca das raízes após o amolecimento destas. As cascas são retiradas e podem ser aproveitadas para adubação ou alimentação animal, de acordo com o tratamento dado.

Art. 25 – Da Lavagem da Raiz Descascada:

A lavagem das raízes descascadas é uma operação manual, realizada para higienizar as raízes, onde deve-se utilizar água corrente de boa qualidade, conforme parâmetros estabelecidos no Plano de Controle do Conselho Regulador.

Art. 26 – Do Deslocamento e Transporte das Raízes:

É uma etapa opcional, realizada quando o local onde se realiza as operações anteriores é diferente do local onde serão realizadas as operações posteriores. Pode ser realizada com auxílio de baldes, sacos de rafia, carro de mão, paneiros e afins, desde que devidamente limpos e higienizados

Art. 27 – Do Amassamento das Raízes:

Esta etapa consiste na moagem das raízes amolecidas para obtenção da massa. Esta operação pode ser realizada com auxílio do triturador artesanal chamado popularmente de Catitu (TRITURAÇÃO) ou por processo manual, amassando as raízes nas masseiras (MASSERAÇÃO).

Art. 28 – Da tríplice Lavagem:

A Tríplice lavagem da massa é uma operação manual, realizada em água corrente de boa qualidade, conforme parâmetros estabelecidos no Plano de controle da Conselho Regulador para retirada de talos, crueira, do excesso goma e tucupi (líquido derivado da mandioca com alto teor de ácido cianídrico), afim de deixar a massa mais “leve”. Para essa operação é utilizado pano ou tela a fim de separar a goma da massa.

Art. 29 – Da Prensagem:

A prensagem é a etapa realizada para retirar toda a umidade da massa, representada pelo resíduo formado por restos de goma e tucupi. Para realização desta operação usa-se o tipiti (artefato típico confeccionado em palha trançada que serve para espremer a massa) ou prensa, de acordo com a quantidade de massa que se pretende beneficiar.

Art. 30 – Do Esfarelamento:





Esfarelamento é a operação que consiste no esmagamento e transformação da massa seca em partículas pequenas, uma vez que após a prensagem, a massa se compacta. Pode ser uma etapa realizado com o auxílio do catitu (trituração) ou manualmente com a utilização de peneira para massa seca.

Art. 31 – Da Peneiragem Pré-escaldamento:

A peneiragem pré-escaldamento é a operação realizada para separar partículas estranhas e homogeneizar a massa. Na execução dessa etapa utiliza-se peneira fina, confeccionada em fibra de guarumã, tela de arame, fita plástica, ou afins. Esta etapa contribui para a crocância da farinha de mandioca e facilita a torração.

Art. 32 – Do Escaldamento:

O escaldamento é a operação realizada no forno pré-aquecido com auxílio de rodo de madeira, que dura aproximadamente 20 minutos.

Art. 33 – Da Peneiragem Pós-Escaldamento:

A peneiragem pós-escaldamento é a operação realizada para separar as partículas maiores, as quais podem ser reaproveitadas, retornando ao processo produtivo ou reservando para alimentação animal. Na execução dessa etapa utiliza-se peneira fina, confeccionada em fibra de guarumã, tela de arame, fita plástica, ou afins.

Art. 34 – Da Torração

A torração é a etapa realizada em forno com temperatura menor que a do escaldamento, com auxílio de rodo de madeira e dura em torno de 40 minutos.

Art. 35 – Da Peneiragem Final:

A peneiragem final é a etapa de classificação do produto, onde a parte nobre é o produto obtido da retirada do pó e das partículas maiores. Esta operação é realizada em canoa (cochos de madeira) com o auxílio de duas peneiras, uma para tirar o pó, outra para tirar as partículas maiores. Também deve ser utilizado tecido natural (algodão cru) para evitar o contato direto do produto com a canoa e também a fim de facilitar a absorção do calor.

Art. 36 – Do Esfriamento:

O esfriamento é a operação final de elaboração da farinha de mandioca. Esta etapa é realizada na canoa (cochos de madeira) para promover absorção de calor. Nesta fase deve ser utilizado tecido natural (algodão cru) para evitar o





http://assinador.pscs.com.br/assinadordweb/autenticacao?chave1=_13qMYL-T55D0Dw2UAdL-w&chave2=K72jYVYD1IDmUwx_BDMXow
ASSINADO DIGITALMENTE POR: 02233596293-YAGO ARAUJO DE QUEIROZ

contato direto do produto com a canoa e também a fim de facilitar a absorção do calor. Não é apropriada a utilização de reservatórios metálicos, pois provocam a queima do produto.

Art. 37 – Da Pesagem e Embalagem

A pesagem e a embalagem são operações realizadas concomitantemente para separar o produto em quantidades pré-definidas e guardá-las em recipientes adequados, que evitem sua contaminação e resguardem suas características próprias.

Art. 38 – Da Rotulagem:

A Rotulagem é a etapa de identificação do produto, realizada para resguardar o consumidor de todas as informações legais necessárias.

Art. 39 – Do Armazenamento:

O armazenamento é a etapa em que o produto é guardado de forma a manter as características que lhe foram conferidas no processo de produção. Para isso deve ser conservado em ambiente limpo e fechado, além de ser estocado sob estrados para não ficar diretamente em contato com chão e paredes.

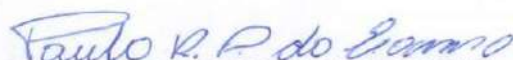
Art. 40 - Do Transporte:

Transporte é a operação de deslocamento do produto para o ambiente de comercialização. Deve ser realizado em meios de transporte para este fim ou em espaço adequado nos transportes coletivos, onde não haja contato com pessoas e/ou cargas vivas

Art. 41 – Da Comercialização:

A comercialização é a etapa final do processo de produção. Consiste na venda da farinha de mandioca nos mercados consumidores, sendo os principais canais de comercialização as feiras municipais, para venda no varejo, e os atravessadores, para venda no atacado, que levam o produto para capital do estado, Belém. Além disso, outros mercados estão em processo de expansão, como o mercado institucional (Programa de Aquisição de Alimentos, Programa Nacional de Alimentação Escolar) e o mercado interestadual.

Bragança-PA, 24 de março de 2021


PAULO RENATO PEREIRA DO CARMO
Diretor - Presidente - COOMAC

Página **22** de **22**



Certifico o Registro em 07/04/2021
Arquivamento 20000704060 de 07/04/2021 Protocolo 216561647 de 06/04/2021 NIRE 15400015059
Nome da empresa COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DOS
CAETES - COOMAC
Este documento pode ser verificado em <http://regin.jucepa.pa.gov.br/autenticacaodocumentos/autenticacao.aspx>
Chancela 52707737292302

07/04/2021

MEMORIAL DESCRITIVO DA ÁREA DELIMITADA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE BRAGANÇA PARA FARINHA – IG BRAGANÇA – INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA – PARÁ – INSTRUMENTO OFICIAL

As certificações por Indicação Geográfica (IG) para produtos ou serviços tem se apresentado como importantes instrumentos de desenvolvimento regional no Brasil, assim como já acontece em outros países, onde os processos de reestruturação produtiva em escala global têm proporcionado a valorização de produtos identificados geograficamente.

A Indicação Geográfica como estratégia de ação territorial apresenta as relações do produto ou serviço reconhecido com outras atividades econômicas em uma região, muitas vezes associadas às características físicas da área de produção ou à cultura do “saber fazer” e que contribuem, de forma especial, para a distinção de sua origem, por meio da identificação de sua área geográfica de produção.

A importância da certificação por IG de produtos neste contexto histórico e econômico, vai de encontro a valorização de aspectos imateriais associados a uma identidade territorial. Conforme aponta Nierdele (2009)¹, “trata-se de uma estratégia de qualificação que enfatiza o enraizamento sociocultural do produto no território onde este é produzido, explorando ativos intangíveis que são de difícil transposição para outros territórios”.

A farinha de Bragança é um desses produtos passíveis de obtenção por Indicação Geográfica, na espécie Indicação de Procedência, no entanto, para obtenção dessa certificação, se faz necessário a realização de complexo procedimento técnico e jurídico, com a participação de equipe multidisciplinar, além da utilização de um grande volume de dados primários e secundários da área em certificação, segundo o que determina o Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, por meio de sua Instrução Normativa nº 095/2018, de 28 de dezembro de 2018, que estabelece as condições para registro das indicações geográficas no Brasil.

O produto Farinha de Mandioca preserva as características da cultura dos povos tradicionais da Região de Bragança. O modo de vida dos moradores desta região é peculiar às diversas comunidades ribeirinhas. O sustento é proveniente do cultivo da terra por meio

¹ NIEDERLE, P. A. Controvérsias sobre a noção de indicações geográficas enquanto instrumento de desenvolvimento territorial: a experiência do Vale dos Vinhedos em questão. In: Anais do 47º Congresso brasileiro de economia, administração e sociologia rural, Porto Alegre: SOBER, 2009.

da agricultura de subsistência, meios que possibilitam o sustento econômico e a geração de renda da maior parte da população. Percebe-se que as fontes de recursos naturais presentes na Região de Bragança e a necessidade de trabalho possibilitaram a apropriação da terra para a agricultura de subsistência como um dos meios de vida, hoje presente, no dia-a-dia das comunidades.

O seu modo de vida não se limita somente na escolha do cultivo de plantas ou na criação do gado, este conceito é amplo e diversificado, ou seja, o modo de vida está relacionado com a prática da pesca, da caça, do trabalho, da educação, da religiosidade e etc. O modo de vida está ligado a fatores internos e externos dos grupos, as necessidades e a formação sociocultural das diversas regiões do planeta Terra, como os modos de vida tradicionais, os modos de vida nômade, os modos de vida moderno e etc.

Estima-se que a plantação intencional da mandioca pelo homem começou há cerca de há cerca de 9 mil anos, o que reforça a tradição do seu consumo. Relatos de 1573 do cronista Magalhães Gandavo já faziam menção à existência da mandioca no Brasil e às suas diversas variedades.

Herança indígena do cultivo ao processamento e incorporada à alimentação ao longo de séculos, a mandioca é uma espécie típica da Amazônia. A mandioca foi domesticada na América Tropical a partir de ancestrais silvestres. Essa domesticação deu-se provavelmente na região sudoeste da Amazônia, o que é corroborado por recentes análises genéticas. Os resultados de pesquisas arqueológicas revelam que, há pelo menos quatro mil anos, o cultivo era bastante difundido na região.

A mandioca se disseminou rapidamente após sua inserção no continente africano que hoje detém grande parte da produção mundial. Dos vinte maiores produtores mundiais, onze se encontram naquele continente, seguido da Ásia (predominantemente o Sudeste), com 06 países. A América do Sul tem três representantes: Brasil, Paraguai e Colômbia, nesta ordem. Da produção mundial, a África é responsável por 54,5%; a Ásia por 27,8%; e a América Latina 17,7%.

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, da produção nacional obtida em 2004, 27,4% foram produzidos na Região Norte. Esse volume de produção indica a importância socioeconômica da cultura, explicada pelo envolvimento de aproximadamente 215 mil famílias no processo produtivo e também pela capacidade de fixação do homem no campo. A mandioca, na região, é a principal fonte de carboidrato, destinada à alimentação humana, e, apesar das peculiaridades dos ecossistemas, participa

de forma significativa nos diversos sistemas de produção, quer isoladamente ou em consórcio com outras culturas.

O maior Estado produtor é o Pará, com 6 milhões de toneladas por ano, e o Norte é o maior consumidor per capita de farinha – são cerca de 23 kg por ano ante 9 kg no Nordeste. Em volume total de consumo, porém, a Bahia é a campeã.

Figura 1 – Localização do estado do Pará no mapa do Brasil.



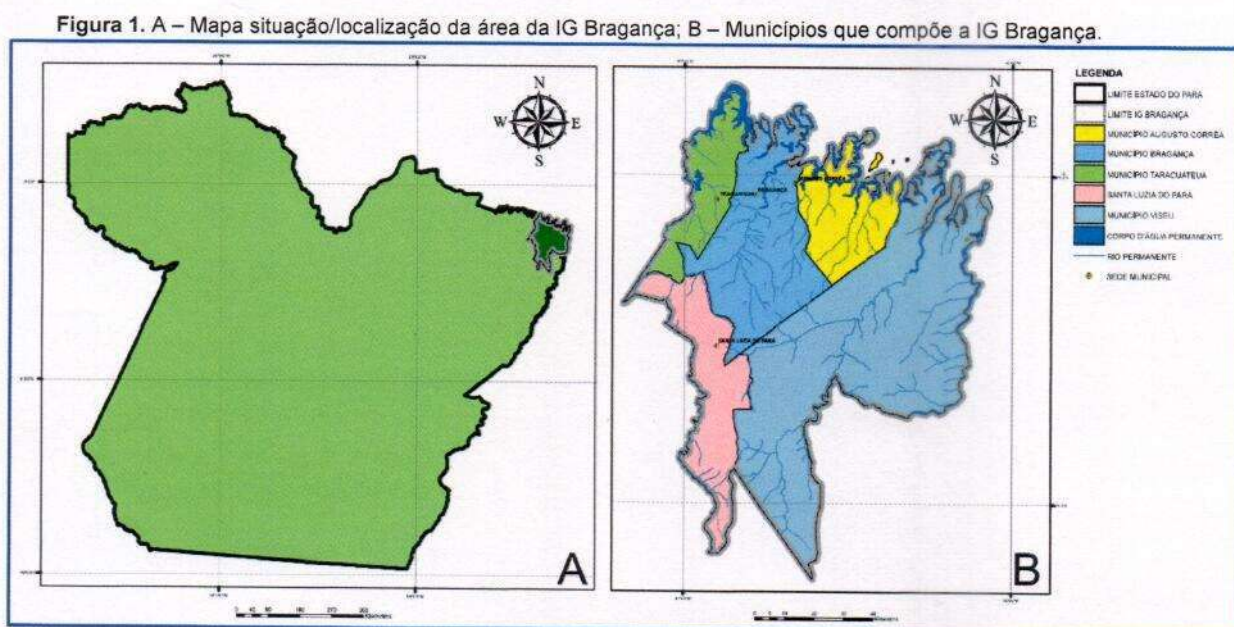
Em uma área plantada de 300 mil hectares, o Pará vive o desafio de substituir a defasagem tecnológica por novas técnicas, que incluem mecanização, uso de mudas mais resistentes a intempéries e doenças, adaptadas à região, e a substituição da chamada roça de toco, mais agressiva ao solo, por plantios sustentáveis.

A produção está presente nos 144 municípios paraenses e serve, basicamente, para subsistência. Uma cadeia produtiva que envolve, do plantio à comercialização, cerca de 300 mil pessoas. São agricultores, atravessadores e comerciantes, que juntos movimentam R\$ 1 bilhão na economia local por ano.

No município de Bragança existem mais de 50 tipos de mandioca (*Manihot esculenta*) utilizados pelos produtores rurais que recebem diferentes nomes como: aipim, jabuti, mirim, branco ouro, creme, areia, tomazia, gordura, branca, picui, entre outros.

A mandiocultura é uma cadeia produtiva e o seu processo envolve desde a plantação, colheita até a fase final que é o beneficiamento, repercutindo em limitação social, ambiental e econômica.

A área delimitada da IG Bragança está localizada na porção nordeste do Estado do Pará (Figura 1 – A) e compreende os municípios Augusto Corrêa (01°01'25" S e 46°39'41"W), Bragança (01°03'40"S e 46°46'57"W), Santa Luzia do Pará (01°31'17"S e 46°54'02"W), Taracuateua (01°04'27"S e 46°53'53") e Viseu (01°11'28"S e 46°08'23"W), localizados na porção nordeste do Estado do Pará, nas microrregiões de Bragantina e Guamá.



Fonte Adaptado de IBGE (2010).

A área delimitada da IG Bragança está localizado na região norte do Brasil, o Estado do Pará, que limita-se; ao norte, com o Estado do Amapá e com o Suriname; ao sul, com o Estado do Mato Grosso; a leste, com o Estado do Maranhão; a oeste com o Estado do Amazonas; a nordeste, com o oceano Atlântico; e a noroeste, com o Estado de Roraima e com a Guiné (Figura 2 - B), e possui uma área de 1.247.955,238 km², têm 144 municípios, com boa infraestrutura de estrada, ferrovias, portos e aeroportos (Figura 4 - A), e é o 9º estado mais populoso do país, com uma população de 7.581,051 (IBGE, 2010) e com uma previsão para 2018 de 8.513,497 habitantes (IBGE, 2018). As cidades mais populosas são Belém (capital), Ananindeua, Santarém e Marabá.

Figure 1 consists of two maps, A and B, showing the location of the study area. Map A is a map of the state of Mato Grosso do Sul, Brazil, showing the location of the study area within the state. Map B is a map of the state of Mato Grosso do Sul, Brazil, showing the location of the study area within the state. Both maps include a legend with various symbols and colors representing different administrative boundaries and infrastructure.

Para a área delimitada (Vide figura 1), foram contemplados 13 produtores do município de Bragança (Quadro 1), 06 produtores do município de Augusto Corrêa (Quadro 2), 01 produtor do município de Tracuateua (Quadro 3), 19 produtores do município de Santa Luzia do Pará (Quadro 4) e 21 produtores do município de Viseu (Quadro 5), totalizando 60 produtores (Figura 3).

Cód. Produtor	Nome Produtor	Município	CPF	RG	DAP	Coordenadas (DMS)		Endereço
						S	W	
BR.01	ALCIDES DOS SANTOS RODRIGUES	Bragança	398.137.462-20	2213563 PA	SDW0396137462200708180408	01°25'12.99"	48°44'24.31"	Stº Antônio dos Soares
BR.02	ALDERICO RANDEZ DE ALMEIDA	Bragança	121.586.382-34			01°19'23.6"	48°41'04.7"	Rod. BR 308, Km 12
BR.03	ANTONIO NANDINILSON RAMOS DO CA	Bragança	518.603.132-80	2629512 PA	SDW0610603132002102130307	01°25'20.3"	48°44'17.5"	
BR.04	DIEGO BRITO REIS	Bragança	985.979.622-15		SDW08965979622152611161018	01°04'07.8"	48°40'39.12"	Cearazinho, Rod. Bragança - Visau
BR.05	DOMINGOS SILVA GUIMARÃES MONTE	Bragança	583.125.602-20	2725586 PA	SDW0583125602202711180738	01°19'34.9"	48°43'14.9"	Trav. Stº Antônio dos Monteiro
BR.06	GIOVANI MEDEIROS MARTINS	Bragança	896.588.902-68	5140043 PA	SDW0896589026812051710650	01°23'02.1"	48°43'44.9"	Rod. Benjamin Cacoei, Stº Antônio dos Soares
BR.07	JORGE COSMO SOUSA REIS	Bragança	000.274.522-47	4105618 PA	SDW00002274522471802131008	01°07'02.0"	48°48'34.8"	Rod. Dom Eliseu, Km 08
BR.08	JOSÉ DAVID PEREIRA JÚNIOR	Bragança	664.613.162-72	3439007 PA	SDW0664613162722009170921	01°20'7.4"	46°49'37.3"	Estrada de Stº Tereza, s/n, Com. Atoleiro
BR.09	JOSÉ MARTINS MATOS	Bragança	463.023.102-10	2432477 PA	SDW0463023102102110181118	01°20'27.0"	46°39'34.7"	Rod. Benjamin Cacoei, São Raimundo
BR.10	JOSÉ VANDERLEY DE OLIVEIRA BAILO	Bragança	020.142.262-02	7606506 PA	SDW0020142262021105161024	01°06'59.66"	46°45'34.3"	Comunidade Monte Alegre
BR.11	ROBERTO PEREIRA DO CARMO	Bragança	968.827.352-04	4002931 PA	SDW09688273520411081771010	01°06'53.33"	46°46'38.64"	Comunidade do Urupina
BR.12	TOMÉ DE SOUZA REIS	Bragança	410.106.552-72	2701927 PA	SDW0410106552722411161117	01°06'56.5"	46°48'28.9"	Rod. Dom Eliseu, Km 08
BR.13	WALMIR DA SILVA DO CARMO	Bragança	394.268.622-72	1825452 PA	SDW039426862721501181059	01°11'40.9"	46°46'14.5"	Comunidade do Tauari

Cod. Produtor	Nome Produtor	Município	CPF	RG	DAP	Coordenadas (DMS)		Coordenadas (DD)		Endereço
						S	W	Lat. (S)	Long. (W)	
AC.01	JOSÉ ALDO DOS SANTOS CORRÊA	Augusto Corrêa	361.202.602-00		SDW03612026020403150609	1° 18' 57,19"S	46° 30' 36,90"W	-1.315887	-46.510251	Monte Alegre II
AC.02	JOSÉ FERNANDO PINHEIRO RAMOS	Augusto Corrêa	443.507.162-20			1° 17' 44,22"S	46° 29' 13,62"W	-1.295617	-46.487116	Srª Maria do Açaizal
AC.03	JOSÉ RAMUNDO DOS SANTOS	Augusto Corrêa	630.956.362-91			1°18'10,57"S	46°29'57,76"W	-1.302936	-46.499378	Srª Maria do Açaizal
AC.04	JOSÉ ALCY PINHEIRO DOS SANTOS	Augusto Corrêa	645.530.432-20		SDW0645530432202907100313	1°42,62"S	46°27'14,34"W	-1.161838	-46.454149	Entrada Nova Olinda, Trevinha
AC.05	JOSÉ RAMUNDO SILVA	Augusto Corrêa	129.154.402-04			1°526,64"S	46°27'39,22"W	-1.090734	-46.460895	Nova Olinda
AC.06	MIGUEL EDSON SILVA REIS	Augusto Corrêa	392.580.092-15		SDW03925800921510051800324					

Petição 870190031251, de 01/04/2019, pág. 11/16

Quadro 3. Relação de produtores do município de Tracuateua.

Cód. Produtor	Nome Produtor	Município	CPF	RG	DAP	Coordenadas (DMS)		Coordenadas (DD)		Endereço
						S	W	Lat. (S)	Long. (W)	
TR.01	BENEDITO BATISTA DA SILVA	Tracuateua	152.671.722-00			0°59'14.74"S	46°54'33.48"W	-0.98743	-0.469093	Campos do Peri

Fonte: Relatórios da Tapajós Serviços Administrativos

Quadro 4. Relação de produtores do município de Santa Luzia do Pará.

Cód. Produtor	Nome Produtor	Município	CPF	RG/UF	DAP	CAR	Coordenadas (DMS)		Coordenadas (DD)		Endereço
							S	W	Lat. (S)	Long. (W)	
SL.01	IVALDIR RODRIGUES DA SILVA	Santa Luzia do Pará	423.183.682-48	5101713 SSP/PA	SDW042310030502104171012	PA - 230183	01°28'04.30"S	46°51'06.80"W			BR-316, KM-58, Cachoeira do Piná
SL.02	SEVERINO PINHEIRO RAMOS	Santa Luzia do Pará	189.986.232-87	3483411 PA	SDW00189986232871709170966		01°18'36.21"	46°56'28.36"			BR-316, KM-27, Est. Transcarié, Com. Quilombola Tiplinga
SL.03	ANTÔNIO CASSIO DA SILVA RAMOS	Santa Luzia do Pará	877.568.982-63	2538939 PA	SDW007568982631709171020		01°18'36.21"	46°56'28.36"			BR-316, KM-27, Est. Transcarié, Com. Quilombola Tiplinga
SL.04	ROZALVO RAMOS FARIAS	Santa Luzia do Pará	131.886.679-87	448066 PA	SDW00131886679871709171020		01°18'36.21"	46°56'28.36"			BR-316, KM-27, Est. Transcarié, Com. Quilombola Tiplinga
SL.05	TARCILA DE CÁSSIA RAMOS VIDAL	Santa Luzia do Pará	979.988.332-04	5581786 PA	SDW00979988332041709170921		01°18'36.21"	46°56'28.36"			BR-316, KM-27, Est. Transcarié, Com. Quilombola Tiplinga
SL.06	HALTON CARLOS DA SILVA RAMOS	Santa Luzia do Pará	923.871.672-34		SDW00923871672343005111038		01°18'36.21"	46°56'28.36"			BR-316, KM-27, Est. Transcarié, Com. Quilombola Tiplinga
SL.07	CLAUDIO JOSÉ DA SILVA RAMOS	Santa Luzia do Pará	587.582.312-87	3632282 PA	SDW00587582312871709171020		01°18'36.21"	46°56'28.36"	-1.3078	-45.94303	BR-316, KM-27, Est. Transcarié, Com. Quilombola Tiplinga
SL.08	MARCO ANTÔNIO NASCIMENTO RAMOS	Santa Luzia do Pará	024.876.272-88	6841844 PA	SDW002487627288805111064		01°18'36.21"	46°56'28.36"	-1.31046	-45.94172	BR-316, KM-27, Est. Transcarié, Com. Quilombola Tiplinga
SL.09	WALBERT PINHEIRO RAMOS	Santa Luzia do Pará	026.145.452-13	6610169 PA	SDW002614545213309171131		01°18'36.21"	46°56'28.36"			BR-316, KM-27, Est. Transcarié, Com. Quilombola Tiplinga
SL.10	BENEDITA DA CONCEIÇÃO PINHEIRO RAMOS	Santa Luzia do Pará	754.548.172-72	4802417 PA	SDW0075454817272805110648		01°18'36.21"	46°56'28.36"	-1.30651	-45.94306	BR-316, KM-27, Est. Transcarié, Com. Quilombola Tiplinga
SL.11	DENIZE NASCIMENTO RAMOS	Santa Luzia do Pará	812.286.702-86	6610161 PA	SDW0081228670286209171140		01°18'36.21"	46°56'28.36"			BR-316, KM-27, Est. Transcarié, Com. Quilombola Tiplinga
SL.12	IAN FÁBIO NASCIMENTO RAMOS	Santa Luzia do Pará	941.435.942-82	7529895 PA	SDW00941435942821401161219		01°18'36.21"	46°56'28.36"			BR-316, KM-27, Est. Transcarié, Com. Quilombola Tiplinga
SL.13	MÁRCIO JOSÉ NASCIMENTO RAMOS	Santa Luzia do Pará	868.673.702-20	5260246 PB	SDW00868673722201709171131		01°18'36.21"	46°56'28.36"			BR-316, KM-28, Cachoeira do Piná, Lado esquerdo Est. Transcarié, Vila Tiplinga
SL.14	JOSÉ LAMBERTO RAMOS	Santa Luzia do Pará	131.938.722-53	3596672 PA	SDW00131938722531001161132		01°18'36.21"	46°56'28.36"			BR-316, KM-27, Est. Transcarié, Com. Quilombola Tiplinga
SL.15	LUIS CARLOS DA SILVEIRA RIBEIRO	Santa Luzia do Pará	376.288.842-72	2248977 PA	SDW0037628884272109171115		01°18'36.21"	46°56'28.36"			BR-316, KM-28, Cachoeira do Piná, Lado esquerdo Est. Transcarié, Vila Tiplinga
SL.16	PAULO VICTOR RAMOS RIBEIRO	Santa Luzia do Pará	018.780.172-80	6231888 PA	SDW00018780172801709171102		01°18'36.21"	46°56'28.36"			BR-316, KM-27, Est. Transcarié, Com. Quilombola Tiplinga
SL.17	JOSÉ DE JESUS SOUSA GUIMARÃES	Santa Luzia do Pará	366.988.692-20	1791436 PA	SDW00366988692201709171048		01°18'36.21"	46°56'28.36"	-1.31111	-45.94035	BR-316, KM-27, Est. Transcarié, Com. Quilombola Tiplinga
SL.18	ANTÔNIO EDSON DO NASCIMENTO RAMOS	Santa Luzia do Pará	778.696.932-53	3738889 PA	SDW00778696932530709170236		01°18'36.21"	46°56'28.36"			BR-316, KM-27, Est. Transcarié, Com. Quilombola Tiplinga
SL.19	MARIVALDO SOUSA DOS SANTOS	Santa Luzia do Pará	702.886.872-84			PA - 158858	01°18'36.41"	47°02'34.1"			Vila de Tontagui

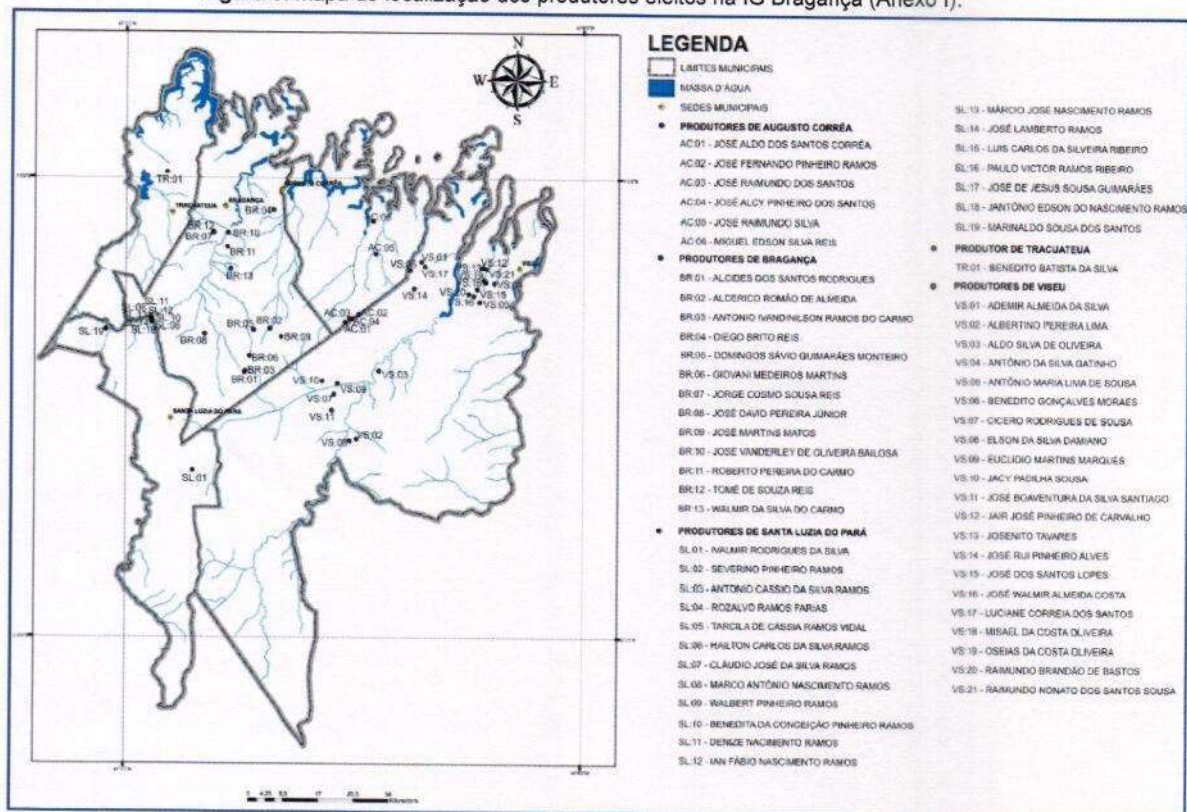
Fonte: Relatórios da Tapajós Serviços Administrativos

Quadro 5. Relação de produtores do município de Viseu.

Cód. Produtor	Nome Produtor	Município	CPF	RG	DAP	Coordenadas (DMS)		Endereço
						S	W	
VS.01	ADEMIR ALMEIDA DA SILVA	Viseu	363.022.332-00	189539-9		01°10'44.50"	46°21'11.90"	Boca Cibrasa
VS.02	ALBERTINO PEREIRA LIMA	Viseu	371.602.202-87	480494-5		01°33'58.60"	46°29'39.70"	Carrapatinho
VS.03	ALDO SILVA DE OLIVEIRA	Viseu	141.952.582-15	840552-1		01°24'56.00"	46°26'48.00"	Gloria
VS.04	ANTÔNIO DA SILVA GATINHO	Viseu	562.758.362-72	597229-1		01°13'23.90"	46°11'36.70"	Minim
VS.05	ANTÔNIO MARIA LIMA DE SOUSA	Viseu	148.162.632-20	169149-6		01°15'50.20"	46°13'34.80"	Pequi
VS.06	BENEDITO GONÇALVES MORAES	Viseu	132.600.222-87	317645-8		01°17'46.60"	46°22'41.90"	Pau Reis
VS.07	CICERO RODRIGUES DE SOUSA	Viseu	873.893.122-20		SDW0873893122201006151143	01°28'02.70"	46°30'38.60"	Ramal Stª Teresinha, km-1, Taboca Grande
VS.08	ELSON DA SILVA DAMIANO	Viseu	131.508.712-04	632908-4		01°34'14.10"	46°30'36.10"	Carrapatinho
VS.09	EUCLEIDIO MARTINS MARQUES	Viseu	374.827.852-72	184465-6		01°26'42.10"	46°32'12.10"	Ladeir - Tataguba
VS.10	JACY PADILHA SOUSA	Viseu	371.676.262-87		SDW0371676262870402161237	01°26'19.30"	46°34'12.20"	Ramal Braço Grande, 291, Vila Tataguba
VS.11	JOSÉ BOAVENTURA DA SILVA SANTIAGO	Viseu	148.178.372-68	418464-3		01°30'13.10"	46°32'55.00"	Bussuquara
VS.12	JAIR JOSÉ PINHEIRO DE CARVALHO	Viseu	928.189.512-91	528553-5		46°11'26.00"	46°13'13.70"	F. Real
VS.13	JOSENETO TAVARES	Viseu	218.242.312-53	142302-7		01°11'26.20"	46°13'09.40"	Vila Fazenda Real
VS.14	JOSÉ RUI PINHEIRO ALVES	Viseu	830.627.852-68	513920-6		01°14'06.30"	46°22'19.20"	Laguinho
VS.15	JOSÉ DOS SANTOS LOPES	Viseu	427.177.012-49	206973-2		01°14'09.10"	46°13'52.40"	Pombal
VS.16	JOSÉ WALDIR ALMEIDA COSTA	Viseu	002.561.832-60	444114-4		01°15'01.7"	46°14'20.7"	Laguinho
VS.17	LUCIANE CORREIA DOS SANTOS	Viseu	895.156.756-15	536262-8		01°11'19.50"	46°20'45.00"	Poeirão
VS.18	MISAIL DA COSTA OLIVEIRA	Viseu	953.407.002-59	472991-7		01°13'17.50"	46°12'45.00"	Vila Biteua
VS.19	OSEIAS DA COSTA OLIVEIRA	Viseu	616.503.582-53	318786-7		01°13'05.50"	46°12'58.00"	Vila Biteua
VS.20	RAIMUNDO BRANDÃO DE BASTOS	Viseu	692.564.702-68	367931-5		01°14'45.6"	40°15'01.7"	Piquetea
VS.21	RAIMUNDO NONATO DOS SANTOS SOUSA	Viseu	914.741.082-53	574259-0	SDW0914741082532502100321	01°11'31.20"	46°12'40.50"	Vila Fazenda Real

Fonte: Relatórios da Tapajós Serviços Administrativos

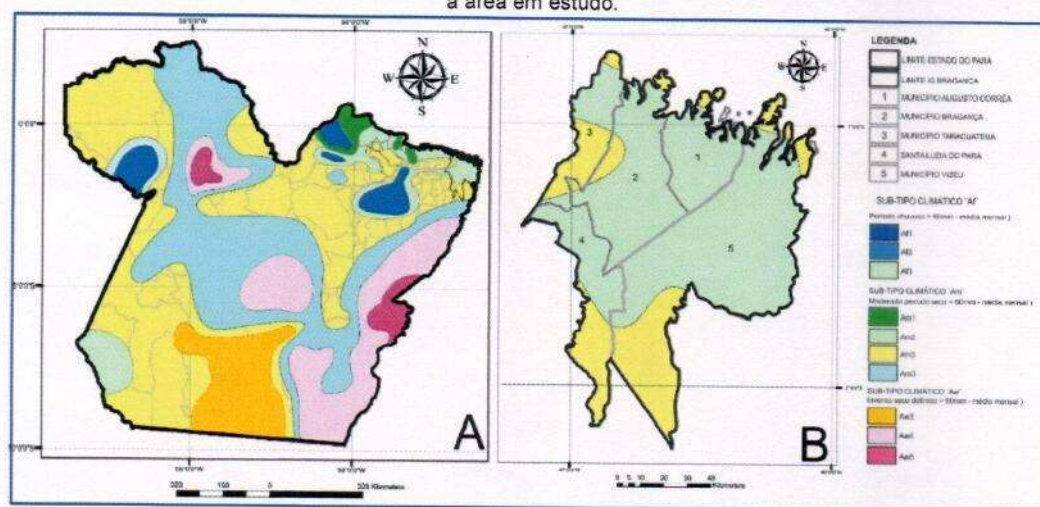
Figura 3. Mapa de localização dos produtores eleitos na IG Bragança (Anexo I).



Fonte: Adaptado a partir de dados do IBGE (2006) e informações de campo.

A área em estudo compreende subtipos climáticos Af3 e Am3. Onde o primeiro subtipo é observado principalmente nos municípios Augusto Corrêa, Bragança e Viseu, na parte norte do município de Santa Luzia do Pará e na porção central do município de Tracuateua (Figura 4 – B).

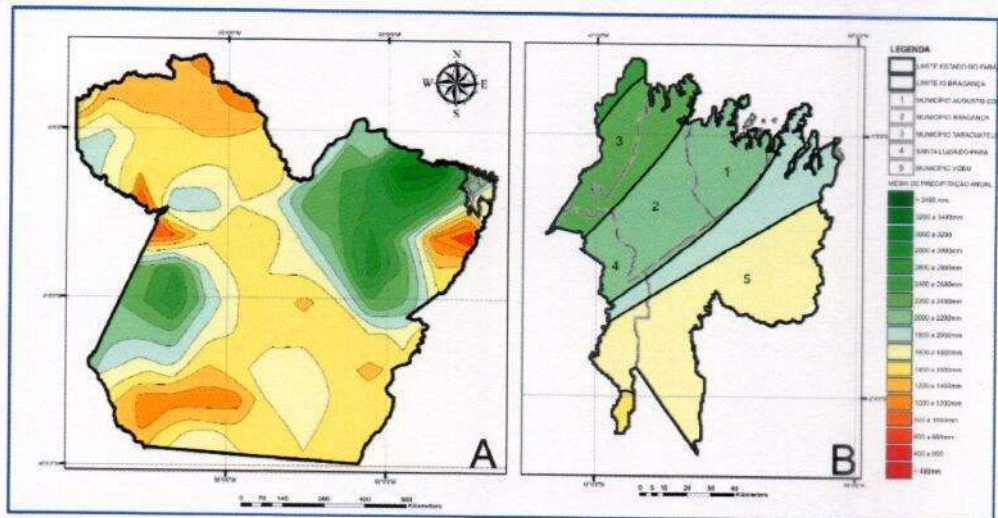
Figura 4. A - Mapa de classificação climática para o Estado do Pará pelo método Köppen; B – Subtipos climáticos para a área em estudo.



Fonte: Adaptado de Köppen.

Ocorre ainda o subclima Am2, que especialmente na faixa litorânea e com precipitação pluviométrica média anual variando entre 1600 mm e 2600 mm (Figura 4 – B). Quanto à precipitação, são observados uma média anual, variando desde aproximadamente 1.000 mm até cerca de 4.500 mm (Figura 5 – B).

Figura 5. A – Mapa de precipitação anual para o Estado do Pará; B – Mapa de precipitação anual para a área em estudo.

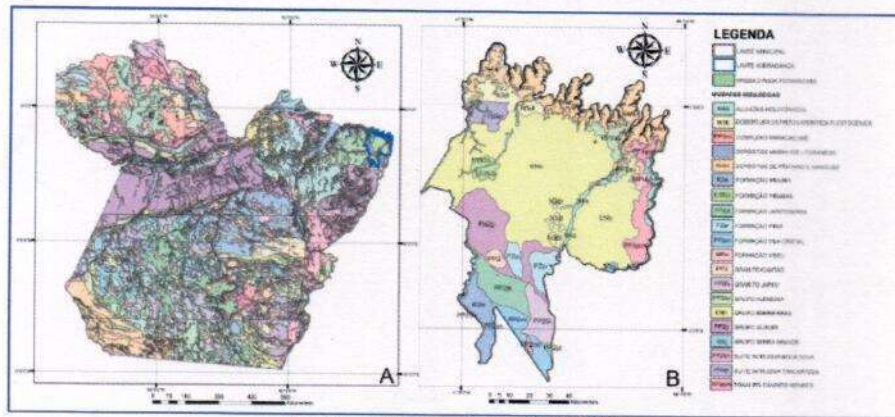


Fonte: Adaptado de INMET.

Nos municípios em estudo, o regime térmico é expresso por valores de temperatura elevada em todos os meses do ano, resultando na média anual de 26,8 °C, sendo a média das máximas de 31,2 °C e a das mínimas de 22,4 °C, com amplitude térmica média que alcança 8,8 °C. O mês mais frio é o de agosto (26° a 20° C) e o mais quente é dezembro (27,9 °C). A menor amplitude foi determinada no mês de fevereiro (6,6 o C) e a maior em novembro com 11,0 °C. A umidade relativa do ar varia entre 68,5% e 96,4%, sendo a maior em março e a menor em outubro. É importante salientar que a umidade, a partir dos meses de agosto e dezembro, denominados de transição, apresenta decréscimo e acréscimo, respectivamente.

Quanto à geologia, na área em estudo predominam coberturas superficiais cenozoicas do Grupo Barreira (ENb) (Figura 6 - B), que representam sucessão de estratos oligo-miocênicos que afloram desde a zona costeira do Amapá até o Rio de Janeiro (CPRM, 2008).

Figura 6. A - Mapa geológico da área em estudo; B – Mapa geológico da área em estudo (Anexo I).



Fonte: Adaptado de CPRM (2008).

São observados ainda rochas do fragmento Cratônico da Província Parnaíba, formadas por fragmentos do Cráton São Luís, e não porção nordeste da área são observadas rochas do magmatismo orogênico colisional (Ciclo Transamazônico) e coberturas sedimentares.

As informações e dados ora apresentados, são parte das exigências formuladas pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, por meio da Instrução Normativa nº 095/2018, de 28 de dezembro de 2018, art. 7º, item VIII-b, que determina que o órgão competente de cada Estado afim ao produto distinguido pela Indicação Geográfica, emita um instrumento oficial, confirmando a área delimita pela Indicação Geográfica, no caso, a farinha de mandioca da região de Bragança, IG Bragança - IP.

Belém – PA, 17 de janeiro de 2019.

Hugo Suenaga
Secretário de Estado

Secretário de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca do Pará - SEDAP