

**NORMA Nº II DO CONSELHO REGULADOR DA IG SUL DA BAHIA, DE 18 DE
JULHO DE 2019.**

Introdução

Esta normativa tem por finalidade de estabelecer normas e condições para a o uso destacado de imagem informando ao consumidor a utilização de amêndoas oriundas da Indicação Geográfica de Procedência (IP) Região Sul da Bahia, devidamente rastreadas, como matéria prima nas embalagens de chocolates¹ com alto teor de cacau e nibs².

Para tal, deverá ser feito o controle através de:

- I. As fichas de cadastramento das empresas;
- II. A avaliação das condições de fabricação com base na legalidade de constituição, sanitária e ambiental das empresas (Anexo II);
- III. Visitas de fiscalização às unidades de fabricação;
- IV. A rastreabilidade e codificação dos produtos (chocolate e nibs);
- V. Credenciamento de unidades agroindustriais;

Item 1 – Rastreabilidade

Item 1.1 – Pré-requisitos para rastreabilidade do chocolate e nibs que utilizam como matéria prima amêndoas oriundas da IP Sul da Bahia utilizado no seu processo de fabricação.

Para obter o direito a informar ao consumidor a utilização de amêndoas oriundas da Indicação Geográfica de Procedência (IP) Sul da Bahia como matéria prima, nas embalagens de chocolates e nibs de origem Sul da Bahia é necessário o cumprimento dos seguintes requisitos e procedimentos especificados pelo Conselho Regulador.

- I. Solicitar o credenciamento da empresa para a Associação Cacau Sul Bahia, de acordo com os dados exigidos pela IG Sul da Bahia;
- II. Deverá ser solicitada a visita de um técnico da Associação Cacau Sul Bahia para vistoriar a agroindústria onde é fabricado o chocolate e/ou nibs, juntamente com o credenciamento da empresa, com envio das informações da mesma constantes no Anexo II desta normativa;

¹ Chocolate: produto composto por cacau e açúcares, contendo o mínimo de 50% de matéria seca total de cacau de Origem Sul da Bahia;

² Nibs: Amêndoa de cacau torrada, descascada e granulada *in natura* de Origem Sul da Bahia.

III. Todos os lotes de cacau com selo de IP Sul da Bahia adquiridos/comprados pela empresa deverão ser informados à ACSB antes da realização do processo de fabricação dos chocolates e/ou nibs;

IV. Todos os lotes de chocolate/nibs fabricados deverão ser informados à ACSB de acordo com formulário próprio a ser disponibilizado pela IG Sul da Bahia, contendo número do lote, data de fabricação, número de barras de chocolate e/ou embalagens de nibs fabricadas com seu respectivo peso e percentual de cacau utilizado no caso de chocolates. Nessa ocasião deverá ser apresentado o código de rastreabilidade do cacau, contido nas etiquetas de QR codes constantes nas sacarias da IP Sul da Bahia (Figura 01) utilizados para fabricação dos produtos finais;

V. A Associação Cacau Sul da Bahia emitirá um QR code específico de cada empresa para constar nas embalagens dos produtos finais, chocolates e nibs garantindo a publicidade das informações de rastreabilidade do cacau utilizado como matéria prima para a fabricação os mesmos;



Figura 01: Lacre com QR Code das sacas de amêndoas da IP Sul da Bahia.

Item 1.2 – Do símbolo de identificação de origem do cacau utilizado como matéria prima:

- I. Poderá ser utilizado nas embalagens de chocolate e nibs das empresas/agroindústrias devidamente credenciadas;

- II. Deverá ter sua identidade preservada, podendo dar acesso às informações como dados de origem e qualidade do cacau utilizado na fabricação dos produtos finais ao consumidor de acordo com a imagem abaixo:



Figura 02: Símbolo de identificação de origem da matéria prima para chocolate e nibs.

- III. Dependendo do material gráfico onde o símbolo deva ser veiculado, poderá ser usada em impressos de apenas 1 cor, podendo ter como base as cores indicadas na Escala PANTONE;
- IV. Na utilização do símbolo em diferentes proporções, deve ser mantida a boa legibilidade do texto e da simbologia (ícone), sem que se perca a identidade.

Item 1.3 – Procedimentos para solicitação do símbolo de identificação de origem do cacau da IP Sul da Bahia nas embalagens de chocolates e nibs:

- a) A empresa interessada deve entrar em contato com a ACSB através do e-mail contato@cacausulbahia.org, por telefone, pelo Site e/ou ir à sede da instituição (ACSB) para solicitar credenciamento;
- b) Preencher o formulário de cadastro específico (Anexo I);
- c) Efetuar o pagamento da taxa de credenciamento anual, variável de acordo com enquadramento do porte de cada empresa;
- a) Marcar data para visita do profissional da ACSB fará a vistoria de conformidade da empresa;
- b) Caso seja confirmado a conformidade da empresa/agroindústria às normas constantes nesse documento será concedido a autorização para uso do símbolo de identificação de origem do cacau utilizado como matéria prima.

Item 1.4 – Disposições gerais.

- a) O símbolo de identificação de origem do cacau será concedido por período de 12 meses sendo renovável por sucessivas vezes desde que a empresa cumpra todos os requisitos constantes nesta normativa no ato de sua renovação;
- b) No caso de agroindústrias em centros de ensino, pesquisa e/ou extensão, públicos ou privados, fica a cargo do conselho regulador julgar todas as solicitações de credenciamento individualmente;
- c) Empresas que terceirizam sua produção de chocolates e/ou nibs só poderão utilizar o símbolo de identificação da matéria prima se seus produtos forem processados nas agroindústrias credenciadas à ACSB;
- d) Todos os dados fornecidos pela empresa/agroindústria serão inseridos em sistema de TI específico para formação do banco de dados da ACSB e fornecimento de informações para rastreabilidade dos lotes para produtores e consumidores;
- e) O Conselho Regulador da IG Sul da Bahia poderá cancelar o cadastramento de qualquer uma das empresas credenciadas de acordo com deliberação do mesmo, quando será dado um prazo de 30 dias para a empresa objeto de tal resolução deixar de utilizar o símbolo informativo em suas embalagens.

Item 02 – Fiscalização

Item 2.1 – A Fiscalização será feita através de visitas às empresas/agroindústrias, tendo os custos de vistoria que ser arcados pela empresa fabricante de chocolate/nibs credenciada. A fiscalização ocorrerá periodicamente em datas a serem definidas internamente pelo Conselho Regulador da IG Sul da Bahia, também serão feitas pesquisas de prateleira, com os consumidores para confirmação da qualidade dos produtos por parte do consumidor final;

Item 2.2 – A Empresa/Agroindústria que comprovadamente violar qualquer das regras estabelecidas nesta normativa será punida de acordo com as disposições estatutárias, rigores da legislação vigente e demais sanções a serem definidas pelo Conselho Regulador da IG Sul da Bahia.

Esta norma passa a entrar em vigência após aprovação do Conselho Regulador e Registro em Ata para tal fim.

Ilhéus, 18 de julho de 2019.

Ana Paula Souza
Presidente ACSB
Conselho Regulador
IG Sul da Bahia

ANEXO I

 FICHA CADASTRAL DE EMPRESAS - ASSOCIAÇÃO CACAU SUL BAHIA			
<p>Prezado(a) empresário(a), queremos conhecer um pouco da sua empresa. Todas as informações, aqui registradas, serão tratadas com toda a confidencialidade e não colocaremos a sua empresa em exposição pública. Seus verdadeiros dados contribuirão para um levantamento estatístico real, do Sul da Bahia, para conhecermos melhor a Cadeia produtiva do cacau e chocolate da região. Agradecemos sua participação e suas preciosas informações.</p>			
Ratão social			
Nome fantasia:			
CNPJ:			
Endereço - sede:			
Município/Estado:			
Telefones de contato (DDD + telefone):			
E-mail de contato empresarial:			
Representante legal da empresa:			
Telefone de contato:			
É produtor de cacau?	<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não	
Conhece a Associação Cacao Sul Bahia?	<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> Quero conhecer
Conhece a Associação dos Produtores de Chocolates de Origem do Sul da Bahia - Chocofu?	<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> Quero conhecer
Porte da empresa - registrado na Receita Federal:	<input type="checkbox"/> Microempresário Individual - MEI	<input type="checkbox"/> Microempresa - ME	<input type="checkbox"/> Empresa de Pequeno Porte - EPP
	<input type="checkbox"/> Média empresa	<input type="checkbox"/> Grande empresa	
Sua empresa está enquadrada em qual segmento?	<input type="checkbox"/> Comércio	<input type="checkbox"/> Indústria	<input type="checkbox"/> Serviço / Agronegócio
Faturamento bruto anual (R\$.ano)	<input type="checkbox"/> até R\$ 60 mil	<input type="checkbox"/> Seu último resultado financeiro	<input type="checkbox"/> Estou tendo prejuízo
	<input type="checkbox"/> até R\$ 180 mil		<input type="checkbox"/> Estou sem lucro e prejuízo
	<input type="checkbox"/> até R\$ 360 mil		<input type="checkbox"/> Lucratividade de até 15%
	<input type="checkbox"/> até R\$ 1,0 milhão		<input type="checkbox"/> Lucratividade de até 25%
	<input type="checkbox"/> até R\$ 2,0 milhões		<input type="checkbox"/> Lucratividade de até 50%
	<input type="checkbox"/> acima de R\$ 2,0 milhões		<input type="checkbox"/> Lucratividade acima de 50%
É produtor de produtos derivados do cacau? Quais?	<input type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	<input type="checkbox"/> AS VÉZES
	<input type="checkbox"/> mel de cacau	<input type="checkbox"/> trufas	<input type="checkbox"/> leite torrado
	<input type="checkbox"/> barras de cereais de cacau	<input type="checkbox"/> geleia de cacau	<input type="checkbox"/> polpa de cacau
	<input type="checkbox"/> flores	<input type="checkbox"/> outras bebidas com cacau (sucos, bebidas alcoólicas, etc)	
	<input type="checkbox"/> outros produtos - especifique:		
	<input type="checkbox"/> Sua produção de chocolate é feita com...	<input type="checkbox"/> cacau próprio	<input type="checkbox"/> amendoim de terceiros
Produz seu chocolate por intermédio de barras de chocolates de terceiros?	<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> as vezes
Tipos de chocolate que produz:	<input type="checkbox"/> Chocolate branco	<input type="checkbox"/> Quantidade anual (kg)	
	<input type="checkbox"/> Chocolate ao leite	<input type="checkbox"/> Quantidade anual (kg)	
	<input type="checkbox"/> Chocolate até 60% cacau	<input type="checkbox"/> Quantidade anual (kg)	
	<input type="checkbox"/> Chocolate 61 a 80% cacau	<input type="checkbox"/> Quantidade anual (kg)	
	<input type="checkbox"/> Chocolate acima de 80% cacau	<input type="checkbox"/> Quantidade anual (kg)	
	<input type="checkbox"/> Chocolate com café, coco, frutas secas, etc.	<input type="checkbox"/> Quantidade anual (kg)	
Produção do chocolate é feita em...	<input type="checkbox"/> Fábrica própria	<input type="checkbox"/> Fábrica terceirizada	<input type="checkbox"/> Ambas
Logística de distribuição dos produtos aos pontos de venda	<input type="checkbox"/> Distribuição própria	<input type="checkbox"/> Serviços terceirizados	<input type="checkbox"/> Ambas
Periodicidade de reposição aos pontos de venda	<input type="checkbox"/> Semanal	<input type="checkbox"/> Quinzenal	<input type="checkbox"/> Mensal
	<input type="checkbox"/> Bimestral	<input type="checkbox"/> Aleatório - Aquando contato do cliente para reposição	
Nicho de mercado	<input type="checkbox"/> Classe A e B	<input type="checkbox"/> Classe A, B e C	<input type="checkbox"/> Todas as classes sociais
Participa de alguma entidade associativa	<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não	
Caso participe - especifique a entidade:			
Geração de empregos (Formais - CLT)	<input type="checkbox"/> Não tenho empregados	<input type="checkbox"/> Tenho até 02 empregados	<input type="checkbox"/> Tenho até 5 empregados
	<input type="checkbox"/> Tenho até 10 empregados	<input type="checkbox"/> Tenho até 15 empregados	<input type="checkbox"/> Tenho até 20 empregados
	<input type="checkbox"/> Tenho mais de 20 empregados		
Abrangência da comercialização de seus produtos	<input type="checkbox"/> Somente na Região Sul da Bahia		
	<input type="checkbox"/> Salvador		
	<input type="checkbox"/> Em cidades da Bahia		
	<input type="checkbox"/> Na Região Sudeste - especifique:		
	<input type="checkbox"/> Na Região Sul - especifique:		
	<input type="checkbox"/> Na Região Centro-Oeste - especifique:		
	<input type="checkbox"/> Na Região Nordeste - especifique:		
	<input type="checkbox"/> Na Região Norte - especifique:		
	<input type="checkbox"/> Exportação para América do Sul:		
	<input type="checkbox"/> Exportação para América do Norte:		
	<input type="checkbox"/> Exportação para Europa:		
	<input type="checkbox"/> Exportação para o Japão:		
<input type="checkbox"/> Exportação para outros países:			
Como os pequenos negócios do chocolate poderão continuar sustentáveis e competitivos com relação ao mercado atual e a entrada de grandes marcas no Brasil?			
<p>Declaro que estou ciente que as informações geradas são para levantamentos estatísticos e que não serão expostas, individualmente, em veículos públicos personalizando a minha empresa. Ratifico que as informações apresentadas são verdadeiras.</p> <p>Assino a imagem dos meus produtos e os dados de contato para compor o catálogo de produtos identificados no Sul da Bahia.</p>			
Assinatura e imagem dos meus produtos e os dados de contato para compor o catálogo de produtos identificados no Sul da Bahia.			

ANEXO II

Lista de documentação para requerimento de credenciamento na ACSB

Cópia* dos seguintes documentos:

1. Contrato Social/Estatuto Social
2. CNPJ atualizado
3. Alvará de Funcionamento atualizado
4. Documentação do responsável legal
5. Comprovante de endereço da empresa
6. Alvará da Vigilância Sanitária atualizado
7. Licença ambiental válida expedida pelo órgão ambiental competente
8. MBPF – Manual de Boas Práticas de Fabricação
9. APPCC - Análise de Perigos e Controle de Pontos Críticos
10. POP - Procedimentos Operacionais Padronizados para:
 - Higienização de Instrumentos e Equipamentos
 - Potabilidade da água
 - Higiene e Saúde dos Colaboradores
 - Controle de Pragas
 - Seleção e Recebimento de Matérias Primas
 - Manejo de Resíduos
 - Recall
 - Controle de Qualidade

OBS: Os para empresas que terceirizam sua produção de chocolates e nibs enviar os documentos listados nos itens de 1 a 5 desta lista. Para agroindústrias devem ser apresentados todos os itens constantes na lista de documentos acima (Itens 1 a 10).

*Poderão ser apresentadas cópias digitais dos documentos acima.

ANEXO III

PADRÃO MÍNIMO DAS DAS AMÊNDOAS DE CACAU DA IP CACAU SUL DA BAHIA NA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICA, SENSORIAL DE AROMA E PROVA DE CORTE

- Amostragem retirada de um mínimo de 10% do volume que possa contemplar 1kg de cacau;
- Média de 300 amêndoas;
- Não apresentar teor de umidade superior a 8%;
- Aroma natural livre de odores estranhos;
- Livre de matérias estranhas;
- Fermentação de no mínimo 65% (de amêndoas totalmente marrons);
- Não tenha máximo de 15% de sub-fermentadas, respeitando percentagem máxima de 3% para mofo interno, inseto, germinadas, achatadas e 1% máxima de ardósia;