



COOPERACAFRÃO
COOPERATIVA DOS PRODUTORES DE AÇAFRÃO DE MARA ROSA

Açafrão de Mara Rosa(2º Membro) : Titular: Arlindo Simão Vaz, Suplente: Daniel Giscar da Silva Pereira. Formado o Conselho Regulador, o Sr. Brasiliano agradeceu a todos pela presença, e deu por encerrada a reunião da qual eu Patricia dos Santos Alves Aguiar, Secretária indicada, lavrei a presente ata, que, lida e aprovada, segue assinada por mim, pelos membros do Conselho de Regulador e demais presentes.

Arlindo Simão Vaz

Arlindo Simão Vaz
Daniel Giscar da Silva Pereira
Olivia Elizabeth Borges da S. Domingos
Maysa Roberto Rodrigues de Barros
Wane Euc. S/A Gram
Wesley W. Mendes
Wesley Silveira dos ANH.
Thiago do Meun Dias
Brasiliano
Brasiliano Cones Filho
Adriano Souza da Silva
Ruy Domingos Alves
Renato de Elias Campos
Manoel Martin da Cunha
Daniel Giscar da Silva Pereira
José Luis Bous
Patricia Aguiar

2.5.2 Regulamento da indicação de procedência do açafão da Região de Mara Rosa - IPAMAR

CAPÍTULO I – Da Produção

Art. 6º - Delimitação da Área de Produção

A área da indicação geográfica do açafão da Região de Mara Rosa está inteiramente compreendida na região norte do Estado de Goiás e abrange os municípios de Mara Rosa, Amaralina, Formoso e Estrela do Norte e possui os limites e confrontações que se descreve. Tomando por base o sistema de coordenadas UTM e o Datum Horizontal "SAD 69", consistente com a Carta do Brasil, produzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, a área está inteiramente compreendida no fuso 22 e possui o seguinte perímetro: partindo do ponto 1, de coordenadas aproximadas $49^{\circ} 57'48''W$ e $13^{\circ} 41'58''S$ que é o ponto de na extremidade oeste da região limitada pelos municípios que fazem parte da Indicação Geográfica do Açafão segue a linha da divisa, inicialmente rumo ao sul assumindo toda a sua sinuosidade tendo a esquerda o município de Mundo Novo e abaixo limitando-se com os municípios de Uirapuru, Santa Terezinha de Goiás e Campos Verdes, ate atingir o ponto 2 na extremidade Sul do Município de Mara Rosa, com coordenadas $49^{\circ} 16'40''W$ e $14^{\circ}12'48''S$ fazendo divisa com os municípios Nova Iguaçu de Goiás e Alto Horizonte, deste ponto segue inicialmente rumo aproximado Norte pela divisa dos municípios citados, tendo direita o município de Campinorte até atingir o ponto 3 de coordenadas $48^{\circ}48'37''W$ e $13^{\circ}27'36''S$ no município de Formoso na divisa com Trombas, deste ponto rumo leste pela linha que limita a região da Indicação Geográfica assumindo toda a sua sinuosidade até o ponto 4 com coordenadas $49^{\circ}8'2''W$ e $13^{\circ}40'30''S$ na divisa de Estrela do Norte e Mutunópolis e prossegue rumo leste até atingir o ponto 1, onde se iniciou a descrição deste perímetro, encerrando uma área de aproximadamente 4250 quilômetros quadrados.

Art. 7º - Sistema de Produção de Açafrão

O sistema de produção de açafrão a ser adotado pelos produtores na área da "Identificação Geográfica Açafrão da Região de Mara Rosa" deverá seguir o sistema utilizado tradicionalmente nesta região que consta com as seguintes etapas:

- **Preparo do solo:**

Aração são feitas duas arações, com o uso de tratores e grade aradora (discos), com uma profundidade de 20 a 25 centímetros. A aração pode ainda, ser feita com o uso de tração animal utilizando-se o arado de aiveca a uma profundidade de 20 a 25 centímetros.

- **Gradagem:**

Logo após a operação de aração é dada um segundo corte para uniformização da área e desmanche dos torrões na mesma profundidade da aração (20 a 25 cm) utilizando grade aradora, tracionada por trator.

- **Sulcamento:**

Logo após a gradagem é feito o sulcamento para o plantio dos rizomas (sementes). Esta operação pode ser feita com o uso de e um sulcador ou por tração animal utilizando uma carpideira. Os sulcos devem ter espaçamento de 45 a 60 cm um do outro e profundidade de 5,0 cm.

- **Adubação química ou orgânica:**

A adubação deve ser feita segundo recomendação técnica após análise de solo podendo ser utilizados fertilizantes químicos ou orgânicos e ainda uma combinação dos dois tipos de fertilizantes. A aplicação de fertilizantes pode ser feita por meio Mecânico ou manual nos sulcos ou espalhados no solo.

- **O Plantio:**

O plantio do açafrão é feito com os rizomas que são chamados de sementes. As sementes destinadas são retiradas ao final do período da colheita ou então é adquirida de outros produtores de açafrão na própria região. Os rizomas destinados á sementes são aqueles obtidos de lavoura colhida com um ano de plantio. Elas são

armazenadas em ambiente aberto de forma a permitir que esses iniciem a brotação, e assim são plantadas.

A época de plantio do açafração vai de novembro até dezembro.

- **Semeadura:**

A semeadura é feita pela distribuição manual dos rizomas nos sulcos com espaçamento 5,0cm um do outro, ou seja, 20 sementes por metro linear de sulco, perfazendo um total de aproximadamente 3.333 plantas por ha. Imediatamente após a semeadura procede-se a cobertura das sementes com terra.

- **Tratos Culturais:**

Durante o período de cultivo podem ser feitas capinas, para a remoção de ervas daninhas ou invasoras. A capina pode ser feita com o uso de enxadas manualmente ou por meio de cultivadores tracionadas por animal ou tratores. Não será permitido o uso de herbicida na operação de limpeza das lavouras de açafração.

- **Colheita:**

A colheita do açafração deverá ser feita do mês de junho até o mês de outubro. A colheita poderá ser feita após um ou dois anos após o plantio do açafração. A decisão de efetuar a colheita com um ou dois anos será definida em função da necessidade do mercado. A colheita poderá ser feita manualmente pelo arranquio dos rizomas, usando enxadões ou similares, seguido da separação dos rizomas da terra.

Poderá ser utilizada ainda a colheita mecânica que é feita com o uso uma máquina acionada por trator, a máquina arranca os rizomas do solo e os arrasta por uma esteira que faz a separação da terra e deixa os rizomas sobre o solo e a seguir são recolhidos por trabalhadores treinados que complementa a separação de rizomas da terra.

- **Acondicionamento:**

Após a colheita e separação dos rizomas da terra, estes são acondicionados em sacos de rafia ou caixa plásticas de uso exclusivo.

- **Armazenamento na fazenda:**

Após o acondicionamento os rizomas são armazenados em local seco e arejado livre de pragas e animais como: aves, porcos, cachorros e etc., até o momento do envio para a unidade de beneficiamento.

- **Transporte:**

O transporte dos rizomas da lavoura para a unidade de beneficiamento é feita em caixas plásticas ou sacos de rafia em diferentes veículos (tratores, carroças, caminhões), devidamente limpos e não é permitido o transporte de qualquer outro produto juntamente com o açafrão para evitar sua contaminação.

- **Beneficiamento:**

O Beneficiamento do açafrão é feito segundo o preconizado no artigo 9º deste Regulamento.

Art. 8º - Da Área de Produção Autorizada

A área de produção de açafrão destinada à elaboração de produtos da I.P. AÇAFRÃO DA REGIÃO DE MARA ROSA é aquela compreendida pela área geográfica delimitada, conforme definido no Art. 6º.

§ 1º- Não será permitida a produção de açafrão (*Curcuma longa* L.) em áreas de preservação permanente (APP) reserva legal (RL) e outras áreas de preservação.

CAPÍTULO II – DO PROCESSAMENTO DO AÇAFRÃO

Art. 9º - Dos produtos

- a) Os produtos da Indicação de Procedência Açafrão da Região de Mara Rosa – IPAMAR - serão rizomas desidratados e/ou subprodutos de açafrão (*Curcuma longa* L.) produzido na área geográfica delimitada, conforme Art. 1º.
- b) Os produtos que serão protegidos pela Indicação de Procedência Açafrão da Região de Mara Rosa – IPAMAR - deverão ser processados com, no mínimo, 80% de açafrão (*Curcuma longa* L) produzido na área geográfica delimitada, conforme Art. 6º.

- c) São protegidos pela Indicação de Procedência Açafração Desidratado da Região de Mara Rosa – IPAMAR - os seguintes produtos:
1. Rizoma desidratado
 2. Açafração (*Curcuma longa* L.) em pó, ou pó de cúrcuma (processo que se encontra em fase de adequação e desenvolvimento de melhor forma moagem, envase e tipo de embalagem)
 3. Curcumina purificada em pó (processo que se encontra em fase de adequação e desenvolvimento)
 4. Oleozina de açafração (*Curcuma longa* L.) (processo que se encontra em fase de adequação e desenvolvimento)
 5. Amido de açafração (*Curcuma longa* L.) (processo que se encontra em fase de adequação e desenvolvimento)

Art. 10º - Do processamento do rizoma desidratado de açafração (*Curcuma longa* L.)

O açafração (*Curcuma longa* L.) e produtos derivados, para receberem o selo da Indicação de Procedência Açafração da Região de Mara Rosa – IPAMAR - deverão ser processados na unidade industrial da Cooperativa dos produtores de açafração da Região de Mara Rosa.

- a) O beneficiamento do açafração (*Curcuma longa* L.) na unidade industrial deverá ser feito seguindo fluxograma:
1. **Recepção dos rizomas “in natura”:** a recepção dos rizomas provenientes das fazendas produtoras acondicionados em sacos de rafia ou juta de uso exclusivo, caixas plásticas ou a granel em carrocerias de caminhões e/ou carretas devidamente limpas e livres de qualquer resíduo ou outro produto que possa contaminar o açafração.
 2. **Seleção:** ao chegar ao pátio da unidade industrial será retirada uma amostra representativa de rizomas “in natura” para avaliação de suas características de umidade e teor de curcumina, as análises realizadas no laboratório da unidade industrial ou laboratório terceirizado.
 3. **Armazenamento:** os rizomas “in natura” recebidos serão descarregados no pátio de recepção da indústria, onde permanecerão até o momento do início do processamento. Os Rizomas recebidos são identificados com o

número de matrícula do produtor, este número será considerado o lote de produto final.

4. **Lavagem:** Os rizomas serão lavados em lavador rotativo contínuo utilizando água corrente pelo tempo necessário à remoção de todos os resíduos de terra e outros materiais estranhos. A água utilizada na lavagem é destinada aos tanques de decantação.
5. **Cozimento:** O cozimento dos rizomas tem por finalidade promover a pré gelatinização do amido facilitando a remoção de água (umidade). Os rizomas lavados serão transferidos para os tanques de cozimento por meio de carrinhos manuais, esses tanques são construídos em aço inox e são aquecido com a injeção de vapor proveniente de uma caldeira. Os rizomas são colocados em cestos de aço inox e estes colocados no tanque contendo água a 90° C, permanecendo por 9,0 a 15,0 minutos. Após o tempo de cozimento os cestos são basculados em carrinhos manuais e transferidos para o terreiro de secagem. Alternativamente os rizomas poderão ser pré secados em um secador rotativo construído em aço inox que ao girar espalha os rizomas que recebem um jato de ar quente para remoção da umidade, após 60 minutos no secador os rizomas são destinados ao terreiro de secagem.
6. **Secagem:** Os rizomas cozidos e/ou pré-secos são espalhados em lonas plásticas para secagem ao sol. Os rizomas permanecerão ao sol até que atinjam 10% de umidade. Durante o período de secagem os rizomas são constantemente revolvidos para acelerar o processo. No terreiro de secagem os lotes são separados e identificados com o nome do produtor e data de início de secagem.
7. **Brunimento:** Para retirada da película externa do rizoma estes são colocados em brunidores rotativos, construídos com telas perfuradas, onde permanecem até a retirada de toda a película externa.
8. **Seleção:** Os rizomas desidratados e brunidos são selecionados manualmente, em uma bancada para eliminação de rizomas com defeitos e outros materiais estranhos.
9. **Embalagem:** Os rizomas selecionados são embalados manualmente em sacos de rafia novos com rótulo impresso ou é aplicada etiqueta adesiva

com todos os dizeres necessários e os exigidos pela legislação de rotulagem. Após o enchimento dos sacos estes são costurados com a utilização de máquina própria. Cada saco contendo os rizomas desidratados é identificado com data de beneficiamento e a matrícula do produtor cooperado.

10. **Armazenamento:** Os sacos contendo os rizomas desidratados são armazenados em galpão adequado limpo e arejado e sobre pallets devidamente identificado com informações como data de beneficiamento e matrícula do produtor. Com essas informações é possível se saber qual propriedade foi o açafirão foi produzido.
11. **Expedição:** Após a efetivação da venda e identificação dos lotes que serão entregues, estes serão analisados no laboratório da Cooperaçãofrão onde são determinados os teores de umidade e curcumina.
12. **Carregamento:** Antes de carregar o veículo transportador são verificadas as condições higiênicas não sendo permitido o carregamento de veículos que não estejam devidamente higienizados e/ou que contenham outros produtos que possam contaminar o açafirão.

Art. 11º - Padrões de Identidade e Qualidade

Não há um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para o Açafirão (*Curcuma longa* L.) estabelecido pelos órgãos de controle e fiscalização.

§1º do controle de qualidade:

Para o controle de qualidade do Açafirão (*Curcuma longa* L) a IPAMAR realizará análises laboratoriais para os seguintes parâmetros, para manter o padrão de qualidade estabelecido:

- Apresentar teor mínimo de curcumina: 3,0% segundo a metodologia ABNT NBR 136622 de maio de 1996.
- Apresentar Teor de umidade máximo: 10%

O teor de umidade será determinado segundo metodologia desenvolvida quando do desenvolvimento do projeto de pesquisa "Desenvolvimento de Tecnologia para o Fortalecimento do Agronegócio do Açafirão da Região de Mara Rosa-GO", usando forno de microondas.

- Não conter Materiais e/ou substâncias estranhas ao produto. A avaliação de materiais estranhos é feita visualmente por pessoas treinadas.
- As características microbiológicas para o rizoma desidratado deverá atender ao preconizado pela RDC 12 de 2 de janeiro de 2001, anexo I itens 3 e 15, quadro1:

Quadro1: Características microbiológicas para o açafrão (*Curcuma longa* L.)

RAÍZES, TUBÉRCULOS E SIMILARES		
c) secas, desidratadas ou liofilizadas	Coliformes a 45°C/g	10 ³
	B. cereus/g	10 ³
	Salmonella sp/25g	Ausente
ESPECIARIAS, TEMPEROS, CONDIMENTOS E MOLHOS PREPARADOS E SIMILARES		
a) especiarias íntegras e moídas (grãos, folhas, raízes, ou outras partes do vegetal), isolados ou em mistura, colorífico e similares	Coliformes a 45°C/g	5x10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Fonte: Adaptado de RDC 12 de 2 de janeiro de 2001

As análises de umidade e teor de curcumina são realizadas no laboratório da unidade industrial da Cooperaçafrão, já as análises microbiológicas são realizadas em laboratórios terceirizados que sejam credenciados nos órgãos de controle. Além das análises terceirizadas a Universidade Federal de Goiás, na Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos, fará análises periodicamente para aferição dos resultados obtidos no laboratório da indústria e em caso de diferenças serão feitos treinamentos para os analistas da Cooperaçafrão.

Além das análises supracitadas o processamento do açafrão na unidade de Beneficiamento da Cooperaçafrão seguirá os preceitos das Boas Práticas de Fabricação, em atendimento à legislação e a forma de garantir a produção de um produto de qualidade e sem risco à segurança do consumidor. Para isso seguirá o programa de BPF descrito no Manual em anexo.

CAPÍTULO III – Da Rotulagem

Art. 12º - Normas de Rotulagem:

Os produtos da Indicação de Procedência Açafirão da Região de Mara Rosa – IPAMAR -, embalados terão identificação no rótulo principal, conforme norma que segue:

Norma de rotulagem para identificação da Indicação Geográfica no rótulo principal: identificação do nome geográfico, seguido da expressão Indicação de Procedência, conforme segue:

AÇAFRÃO DA REGIÃO DE MARA ROSA – IPAMAR



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

2. Norma de rotulagem para o selo de controle no rótulo: o selo de controle será colocado no rótulo dos produtos processados e embalados na unidade industrial da Cooperaçafirão. O referido selo conterá os seguintes dizeres: “Conselho Regulador da Indicação de Procedência Açafirão da Região de Mara Rosa”, bem como do numero de controle.
3. Aquele produtor que tiver açafirão produzido em área certificada pela Indicação de Procedência Açafirão da Região de Mara Rosa – IPAMAR - e optar por fazer sua venda direta poderá usar ou não o selo da IPAMAR - desde que atenda as normas de uso constantes desse regulamento.
4. A rotulagem de todos os produtos da Indicação de Procedência Açafirão da Região de Mara Rosa – IPAMAR - atenderão fielmente as normas vigentes e as que venham a ser instituídas pelos órgãos de controle e fiscalização que tratam do assunto.

Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência Açafirão da Região de Mara Rosa – IPAMAR - não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “a” e “b” deste Artigo.

CAPÍTULO IV – Do Conselho Regulador

Art. 13º - A Indicação de Procedência Açafrão de Mara Rosa –IPAMAR- será regida por um conselho Regulador de acordo com o artigo 59º do Estatuto da Cooperaçafrão.

Art. 14º - Dos Registros

O Conselho Regulador manterá atualizado os registros cadastrais relativos ao Cadastro atualizado dos produtores de açafrão (*Curcuma longa* L.) associados à Cooperaçafrão.

- a) O Cooperado que se interessar em produzir açafrão (*Curcuma longa* L.) com proteção da Indicação de Procedência Açafrão da Região de Mara Rosa - IPAMAR, deverá solicitar formalmente ao conselho regulador de seu interesse e apresentar a **declaração de área** para que seja aprovada e acompanhada pelo Conselho regulador.
- b) Caso a área apresentada não atenda aos requisitos necessários para produzir açafrão (*Curcuma longa* L) com proteção da Indicação de Procedência Açafrão da Região de Mara Rosa – IPAMAR, artigo 8º, o produtor será informado para que adote as medidas cabíveis.
- c) Os registros e demais documentos relativos ao produtor, ficarão arquivados em pastas individuais no Conselho regulador.
- d) Os instrumentos e meios de operacionalização dos registros serão definidos em normas internas do conselho regulador.

Art. 15º - Dos Controles de Produção

Será objeto de controle por parte do Conselho Regulador a declaração da área plantada de açafrão que será protegida pela Indicação de Procedência Açafrão da Região de Mara Rosa - IPAMAR. Será indicado um ou mais membros do conselho regulador, ou técnico de confiança, para verificar as áreas onde será produzido açafrão para ser protegido pela Indicação de Procedência Açafrão da Região de Mara Rosa - IPAMAR. Será checado in-loco se a área apresentada atende aos requisitos estabelecidos nesse regulamento especialmente o artigo 8º.

- a) será criada a comissão de fiscalização que se encarregará de acompanhar a produção do açafrão (*Curcuma longa* L.) desde o preparo do solo, garantindo assim o atendimento as normas estabelecidas pelo conselho regulador da Indicação de Procedência Açafrão da Região de Mara Rosa IPAMAR.
- b) A propriedade que será protegida pela Indicação de Procedência Açafrão da Região de Mara Rosa - IPAMAR, deverá ser visitada pelo menos por três (3) vezes num ciclo de produção de dois anos.

O Conselho Regulador poderá estabelecer outros controles relativos às operações executadas nas fazendas produtoras de açafrão (*Curcuma longa* L) no sentido de assegurar a origem dos produtos da Indicação de Procedência Açafrão da Região de Mara Rosa - IPAMAR. Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos por meio de Norma Interna do Conselho Regulador.

CAPÍTULO V – Dos Direitos e Obrigações

Art. 16º - Direitos e Obrigações dos inscritos na Indicação de Procedência Açafrão da Região de Mara Rosa – IPAMAR.

São direitos:

- a) Fazer uso da Indicação de Procedência Açafrão da Região de Mara Rosa - IPAMAR nos produtos protegidos pela mesma.
- b) Acompanhar os procedimentos de controle e avaliação do produto
- c) Acompanhar os procedimentos de admissão e desligamentos de membros da Indicação de Procedência Açafrão da Região de Mara Rosa – IPAMAR.

São obrigações:

- a) Zelar pela imagem da Indicação de Procedência Açafrão Desidratado da Região de Mara Rosa - IPAMAR.
- b) Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do conselho regulador.

CAPÍTULO VI – Das Infrações, Penalidades e Procedimentos

Art. 17º - São consideradas infrações à Indicação de Procedência Açafirão da Região de Mara Rosa - IPAMAR

- a) O não cumprimento das normas de produção de açafirão protegido Indicação de Procedência Açafirão da Região de Mara Rosa – IPAMAR.
- b) O descumprimento dos princípios da Indicação de Procedência Açafirão da Região de Mara Rosa - IPAMAR.

Art. 18º - Penalidades para as infrações à Indicação de Procedência Açafirão da Região de Mara Rosa - IPAMAR

Advertência por escrito.

- a) Multa com valores a ser definido pelo conselho regulador em função da gravidade da não conformidade.

Suspensão temporária da Indicação de Procedência Açafirão da Região de Mara Rosa - IPAMAR.

- b) Suspensão definitiva da Indicação de Procedência Açafirão da Região de Mara Rosa - IPAMAR.

CAPÍTULO VII – Generalidades

Art. 19º - Dos Princípios da I.P. Açafirão da Região de Mara Rosa.

São os princípios inscritos na Indicação de Procedência Açafirão da Região de Mara Rosa - IPAMAR, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente. Assim, os inscritos na I.P. Açafirão da Região de Mara Rosa não poderão utilizar em seus produtos, sejam eles protegidos ou não pela I.P. Açafirão da Região de Mara Rosa, o nome de Indicações Geográficas reconhecidas em outros países ou mesmo no Brasil.

2.5.3 Procedimentos para cadastro de produtores de açafirão desidratado (curcuma longa L.) protegido pela indicação de procedência açafirão da Região de Mara ROSA - IPAMAR

Os procedimentos a serem cumpridos pelos associados da COOPERAÇAFRÃO para o Cadastramento da área de produção de açafrão, conforme estabelece Artigo 14º do Regulamento do Conselho da Indicação de Procedência Açafrão da Região de Mara Rosa - IPAMAR, que trata dos Registros.

Os associados da Cooperaçafrão que forem produzir açafrão protegido pela IPAMAR deverão informar até o mês de dezembro, antes do início do prepara do solo, o que segue:

1. Nome:
2. Endereço:
3. Localização da área a ser plantada com proteção pela IPAMAR:
4. Área total a ser plantada em hectares:
5. Previsão de produção em toneladas de rizomas frescos:
6. Anexar o croqui mostrando a área onde será produzido o açafrão a ser protegido. Nesse deverá estar explicitado as áreas circunvizinhas.

As informações acima deverão ser atualizadas junto ao Conselho Regulador sempre que necessário, esta providência é de responsabilidade do associado que irá produzir açafrão protegido pela IPAMAR.

2.5.4 Procedimentos para a obtenção do certificado da indicação de procedência açafrão de Mara Rosa e do selo de controle

Procedimentos a serem cumpridos pelos associados da Cooperaçafrão para a obtenção do Certificado de Indicação de Procedência e do Selo de Controle para o açafrão amparado pela indicação de Procedência Açafrão da Região de Mara Rosa, conforme estabelece - Art. 59º do Estatuto da Cooperaçafrão.

Atendendo ao disposto no Art. 15º do Regulamento do Conselho Regulador da IPAMAR, que trata dos Controles de Produção, os associados da Cooperaçafrão que desejarem obter o Certificado de Indicação de Procedência para o açafrão protegido pela Indicação de Procedência Açafrão da Região de Mara Rosa, bem

como o respectivo Selo de Controle, deverão adotar as providencias a seguir relacionadas:

- 1- Encaminhar ao Conselho Regulador a "Declaração de área de produção", que deseja obter o direito de uso da Indicação de Procedência Açafirão da Região de Mara Rosa, utilizando o modelo de formulário do Conselho Regulador. Os formulários, devidamente preenchidos, deverão ser encaminhados ao conselho regulador no prazo máximo de 20 dias após o início do plantio.
 - a) Ter sido visitado pelo representante do conselho regulador para verificação do atendimento das normas de produção preconizadas nesse regulamento em seu artigo 15º.
 - b) Ter a aprovação de sua área para produção de açafirão (*Curcuma longa* L.) a ser protegida pela Indicação de procedência Açafirão Desidratado da Região de Mara Rosa - IPAMAR, conforme artigo 15º deste regulamento.
 - c) Ter seu açafirão processado na unidade industrial da Cooperaçafirão.
 - d) Ter a liberação da colheita do açafirão protegido pela IPAMAR, pelo conselho regulador, conforme formulário relatório de auditoria.
 - e) A embalagem do produto protegido pela IP será identificado com a sigla IPAMAR.

2.5.5 Relatório de auditoria de área para produção de açafirão desidratado protegido pela IPAMAR

Relatório número:

Nome do produtor:

Nome da propriedade:

Localização da propriedade:

Data de plantio:

Área a ser plantada:

Parecer final:

.....

.....

Resultado: ___ Aprovada ___ Reprovada

Necessidade de ajustes:

Observações:

.....

- a) Para os produtos que atenderem ao conjunto de pré-requisitos definidos pelo Regulamento da IPAMAR, incluindo aqueles relativos às análises físico-químicas, o Conselho Regulador fornecerá o respectivo Certificado de Indicação de Procedência. O produto que for processado na Unidade Industrial da Cooperaçãofrão já receberá o devido selo de controle.
- b) Os associados da Cooperaçãofrão solicitantes cujo produto não atender (em) a um ou mais pré-requisitos necessários à obtenção do Certificado de Indicação de Procedência serão comunicados formalmente das não conformidades pelo Conselho Regulador, cabendo recurso que devera ser encaminhado ao Conselho no prazo de até 7 dias após a comunicação.
- c) Os casos omissos nestas orientações serão resolvidos pelo Conselho Regulador da IPAMAR.

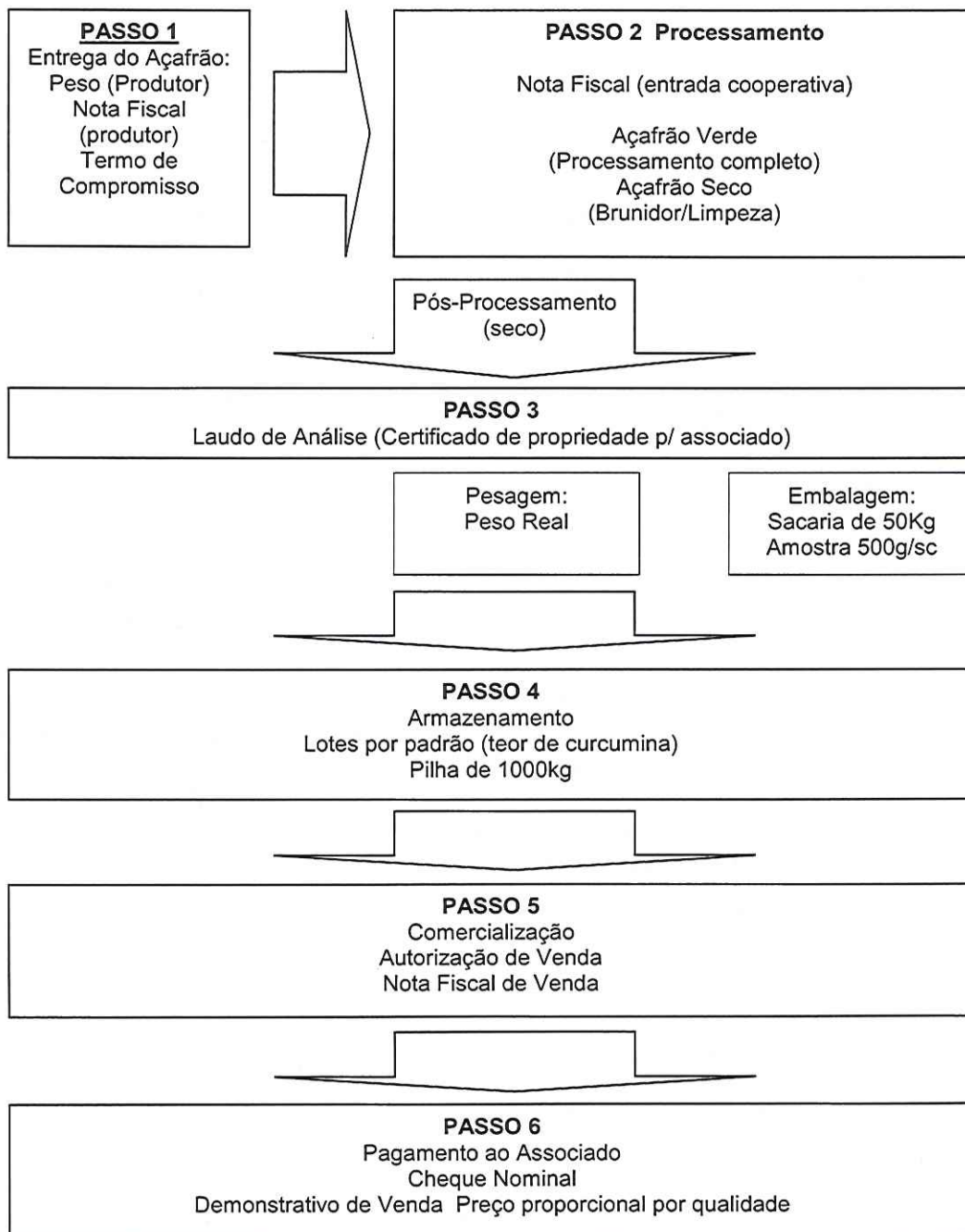
2.5.6 Declaração de área para produção de açafrão protegido pela IPAMAR

Eudeclaro que plantarei açafrão (*Curcuma longa* L.) na propriedade localizada com uma área total deha, a ser protegido pela IPAMAR, ainda que a área a ser usada não infringe a legislação ambiental e o regulamento da IPAMAR.

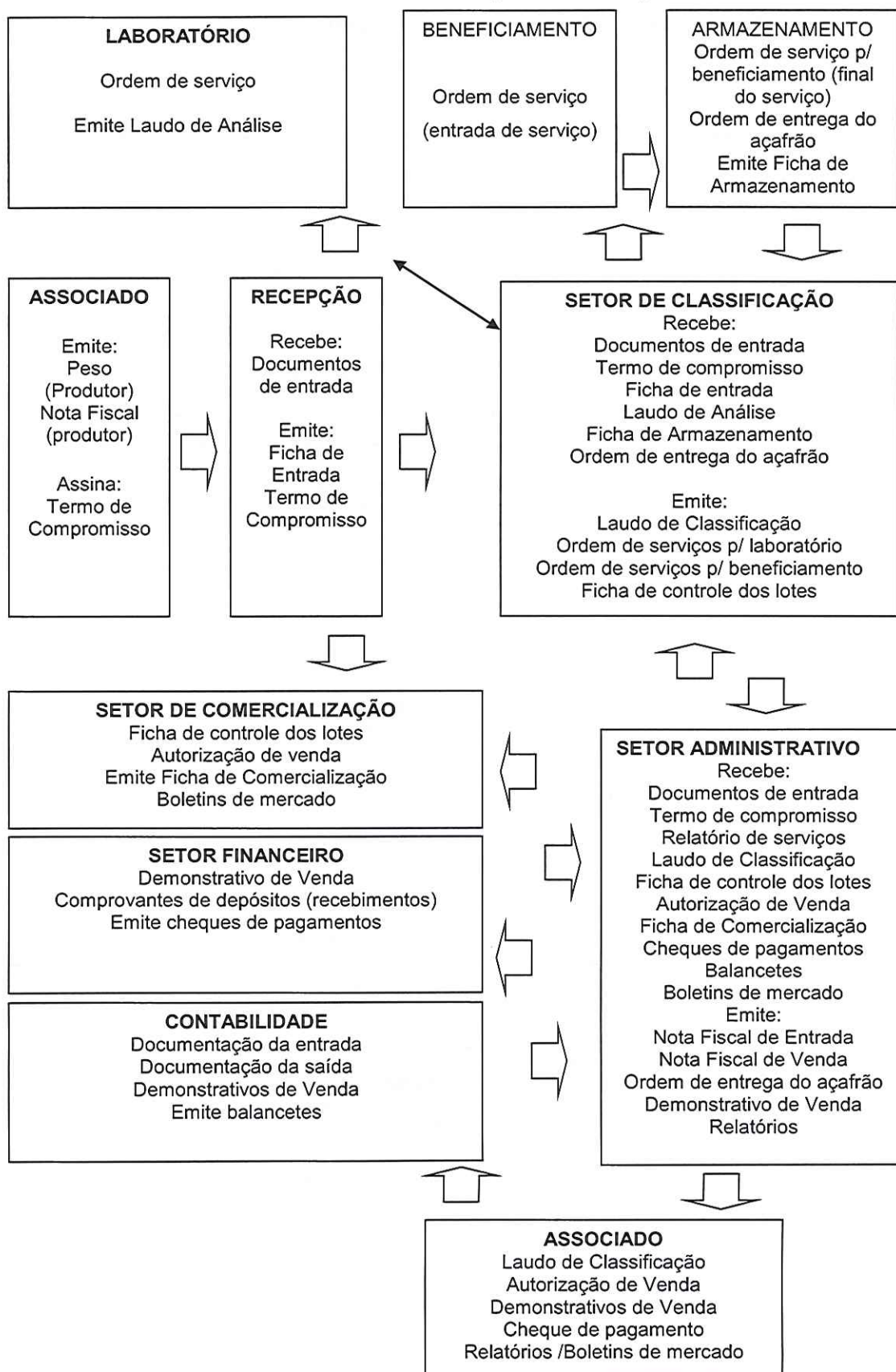
_____ / _____ / _____

Assinatura do Produtor

2.5.7 Passos para o fluxo do açúcar na Cooperativa



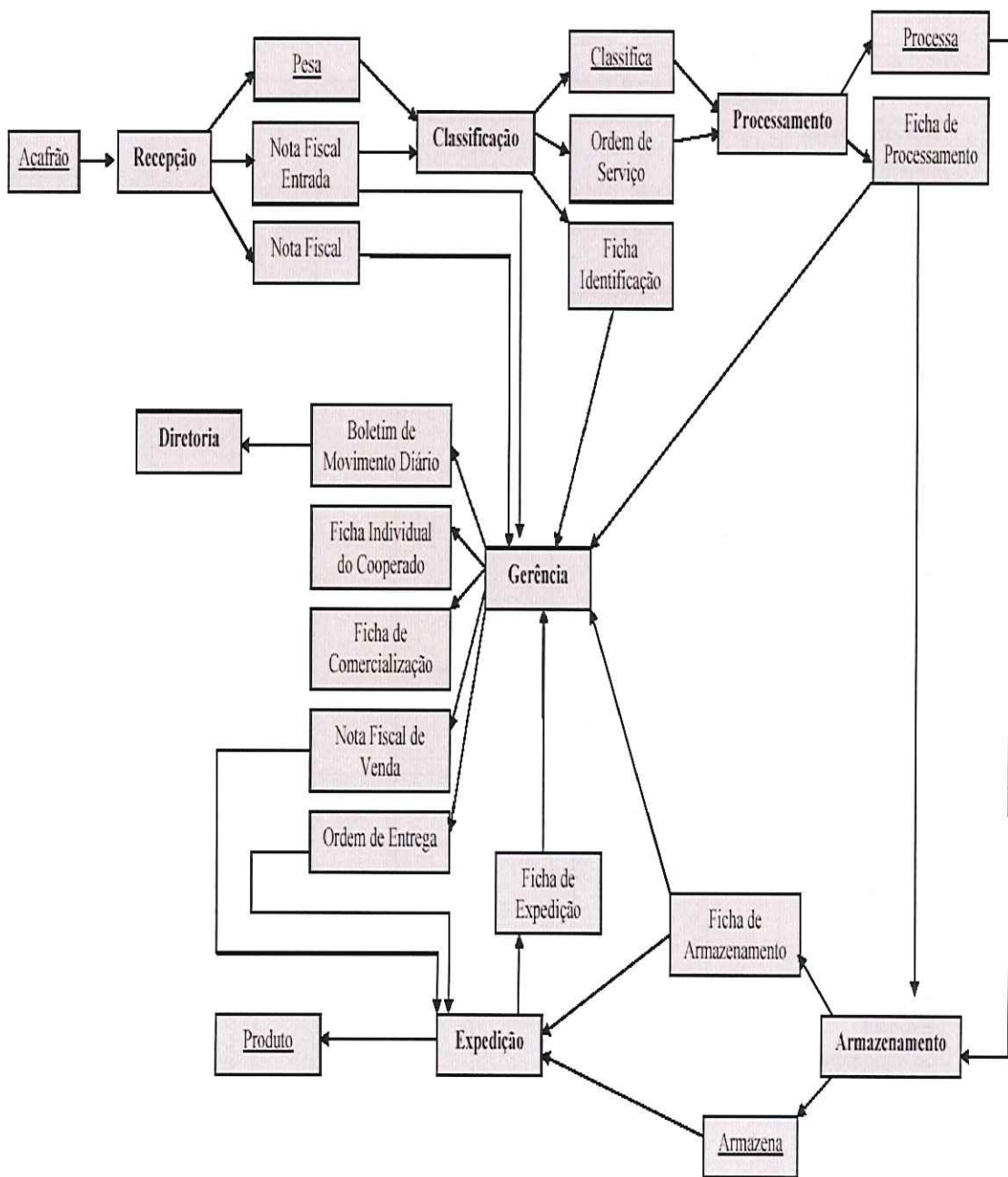
2.5.8 Fluxo dos documentos de controle do açafão na Cooperativa



FLUXO DAS NOTAS FISCAIS NA COOPERATIVA

OPERAÇÃO	SETORES										
	Associaçã o	Recepçã o	Classificaçã o	Laboratóri o	Beneficiam o	Armazenam o	Administrat o	Comercializ o	Financeir o	Contabilidad o	Associaçã o
Ficha de entrada e Nota Fiscal de Produtor	○	○									
Confere Ficha de entrada /Nota Fiscal de Produtor			○								
Conferência Nota Fiscal de Produtor							○				
Emissão de Nota Fiscal de Entrada							○				
Registro das Notas Fiscais de Produtor/Entrada										○	
Emissão de Nota Fiscal de Venda							○				
Registro da Nota Fiscal de Venda											○
Ordem de entrega do açafão / Nota Fiscal de Venda							○				
Confere Ordem de Entrega/Nota Fiscal de Venda			○								
Saída do açafão Ordem de Entrega/Nota Fiscal de Venda							○				

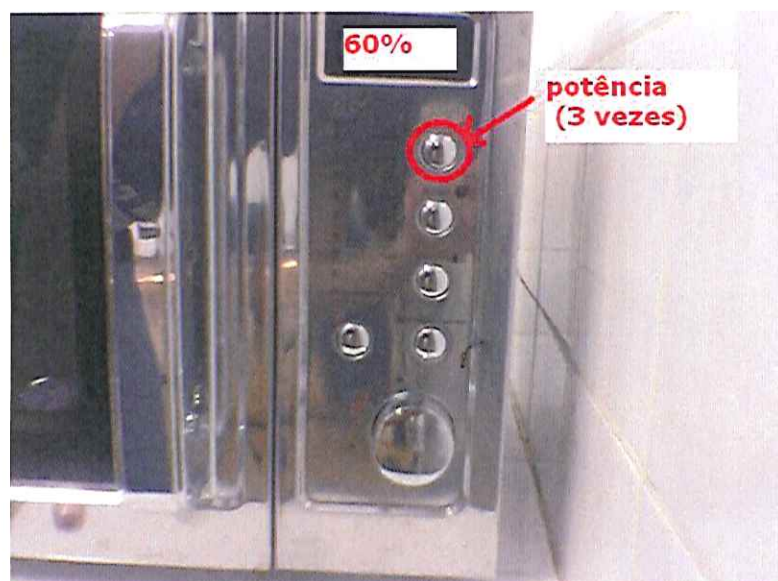
2.6 Organograma



2.7 Manual de Análise de Umidade por Microondas

MANUAL DE PROCECIMENTO PARA DETERMINAÇÃO DE UMIDADE DE AÇAFRÃO NA COOPERATIVA DOS PRODUTORES DE AÇAFRÃO DE MARA ROSA - GO

- a) Secar as placas de Petri na estufa 105°C
- b) Ligar a balança e esperar até zerar
- c) Pesar a placa de petri e anotar o peso.
- d) Apertar o botão TARAR
- e) Colocar o açafrão na placa (mais ou menos 10g) e anotar o peso de novo.
- f) Colocar as placas no forno de microondas
- g) Ligar o forno de microondas na tomada
- h) Apertar o botão POTÊNCIA 3 vezes, até aparecer o número 60%



- i) Ajustar o tempo: gire o botão TIME COZER até aparecer 12 minutos.



- j) Apertar o botão INÍCIO.

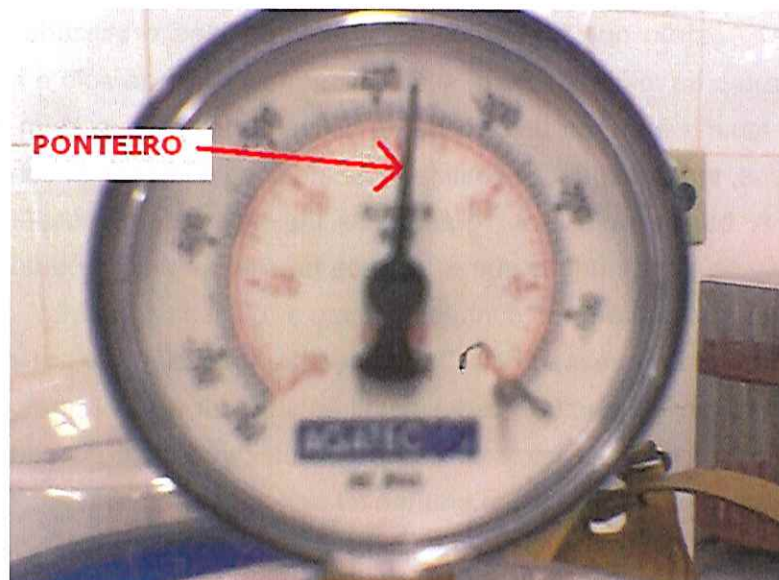


- k) Esperar o tempo acabar e o forno de microondas acabar de fazer barulho para abrir.
- l) Tirar as placas com a pinça e colocar no dessecador.

m) Ligar a mangueira da bomba de vácuo na torneira do dessecador



n) Feche a torneira quando o ponteiro estiver na metade do marcador



o) Desligue a bomba e tire a mangueira da torneira do dessecador.

p) Espere 30 minutos para as placas esfriarem

q) Abra a torneira do dessecador pra sair o ar

r) Tire as placas e pese na balança uma de cada vez, anote o peso de cada uma.

s) Calcular a umidade:

- Calcular o peso total (pt) somando o peso da placa de Petri (pp) com o peso da amostra (pa): $pt = pa + pp$;
- Calcular a umidade em porcentagem, usando o peso total (pt) e o peso final da placa depois de passar pelo forno microondas (pf), na fórmula:

$$U = \frac{(pt - pf) \times 100}{pa}$$

pa

3 CONCLUSÃO

O Açafrão que foi trazido pelos bandeirantes e utilizado como marcador de trilhas rumo as minas de ouro, se adaptou muito bem ao solo e ao clima do cerrado. Hoje a iguaria é um produto ícone da culinária goiana que além de temperar pratos deliciosos, tem sua principal utilidade na indústria alimentícia, como corante natural.

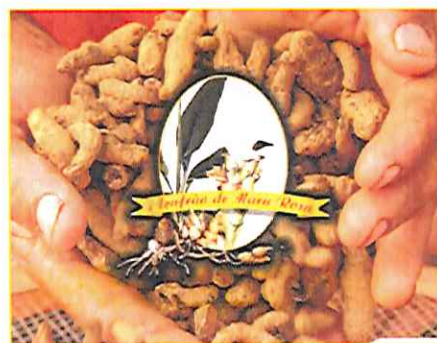
A busca pelo sinal gráfico de Indicação de Procedência surgiu com o aumento da demanda de outras regiões brasileiras pelo produto, devido ao fato de Mara Rosa ter se tornado conhecida como a “capital do açafrão” e pela credibilidade que o produto processado na Cooperaçafrão traz, além de ser puro, sem misturas, possui um teor de curcumina desejável ou superior ao de outras regiões, tendo todo um histórico do saber fazer com a tradicionalidade local passada de pai para filho, sem contar que é um produto oriundo da agricultura familiar.

O desafio exportador brasileiro e a crescente exigência por produtos de qualidade demandada pelo consumidor, aceleram a necessidade de adoção desta ferramenta inovadora que pode manter e ampliar mercados, o selo pode garantir até 30% a mais sobre o preço no mercado externo.

Para a efetivação deste trabalho, a Cooperativa vem buscando por meio das parcerias institucionais, ações que visam incentivar o empreendedorismo entre os produtores, capacitando os recursos humanos, melhorando os processos de produção e promovendo o desenvolvimento tecnológico.

O envolvimento dos municípios de Formoso, Estrela do Norte e Amaralina na delimitação da região onde se cultiva o açafrão se deu pelo interesse em produzir com os padrões de qualidade exigidos e também para agregar em termos de volume de produção.

Sabemos que a consolidação e manutenção da Indicação Geográfica de Procedência, após a obtenção do selo, requer trabalho constante de conscientização dos produtores, com o propósito de sempre manter a proteção do produto, fonte de imensa riqueza para a região norte e para o Estado de Goiás que será pioneiro na obtenção do selo de Indicação Geográfica de Procedência para o seu produto “ouro”, o açafrão.



4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRAMOVAY, R. **Agricultura familiar e desenvolvimento territorial**. In: Reforma agrária – Revista da Associação Brasileira de Reforma Agrária – vol. 28, nº.s 1, 2, 3 e vol. 29, nº. 1 – jan./dez 1998 e jan./ago. 1999.

AZEVEDO, F. F. S. **Anuário histórico geográfico e descritivo do estado de Goiás para 1910**. Brasília: SPHAN/8ª DR, 1987.

BARTHOLO, F. A. F.; MOURA, C. J.; ALMEIDA, R. A. **Processamento da cadeia produtiva do açafração: um projeto de mudança de realidade e inclusão sócio-econômica dos produtores familiares de Mara Rosa-GO**. In: Revista UFG, Goiânia: UFG, nº 1, ano VII, p. 11-13, julho 2005.

BORGES, B. G. **Goiás nos quadros da economia nacional 1930-1960**. Goiânia: Ed. UFG, 2000

CARNEIRO, M. E. F. **A revolta camponesa de Formoso e Trombas**. Goiânia: Editora UFG, 1988. (Coleção Teses Universitárias)

COIMBRA, S. V. **Assimetria de informações e competitividade no arranjo produtivo local do açafração em Mara Rosa**. Dissertação (Mestrado em Agronegócio) Goiânia: UFG, 2005.

COOPERATIVA DE PRODUTORES DE AÇAFRÃO DE MARA ROSA-GO. COOPERAÇÃO. Mara Rosa-GO. Estatuto social, 2003.

_____. Mara Rosa-GO. Estatuto social, 2007.

_____. Mara Rosa-GO. Livro de atas de assembléias gerais ordinárias e extraordinárias, 2003.

DOLES, D. E. M. **Interpretação histórica da economia de Goiás e posicionamento do setor agropecuário no contexto econômico e social da região**. Goiânia: Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de Goiás, 1995.

DUARTE, E. G. **Do mutirão à ocupação de terras: manifestações camponesas em Goiás**. Tese (Doutorado) São Paulo: USP, 1998.

ESTEVAM, L. A. **O tempo da transformação – estrutura e dinâmica da formação econômica de Goiás**. Goiânia: Ed. autor, 1998.

_____. **Agricultura tradicional em Goiás**. In: PEREIRA, A. A. et al. *Agricultura de Goiás: análise e dinâmica*. Goiânia: A. A. Pereira, 2004.

GUIMARÃES, M. T. C. **Formas de organização camponesa em Goiás (1954/64)**. Goiânia: CEGRAF – UFG, 1988. (Coleção Teses Universitárias).

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Disponível em www.ibge.gov.br (acesso em fev/2009).

MARINOZZI, G. **Estudo da cadeia produtiva do açafrão (*curcuma longa L.*) e do sistema produtivo local da região de Mara Rosa/GO**. In: *Estabelecimento de Tecnologia para o Fortalecimento do Agronegócio do Açafrão (*curcuma longa L.*) em Mara Rosa-GO*. Goiânia: UFG/CNPq, 2002. (Relatório de Pesquisa)

MILHOMEM, A. V. & TEIXEIRA, S. M. **Diagnóstico sócio-econômico da produção de açafrão (*Curcuma longa L.*) no município de Mara Rosa-GO**. Goiânia: UFG/CNPq, 1999.

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DO ESTADO DE GOIÁS – SUPERINTENDÊNCIA DE ESTATÍSTICA, PESQUISA E INFORMAÇÃO. SEPLAN-GO/SEPIN. Goiânia, 2003. Disponível em www.portalsepin.seplan.go.gov.br (acesso em fev/2009).

SERVIÇO DE APOIO AS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE GOIÁS (SEBRAE-GO). Programa de desenvolvimento local. Mara Rosa, 2005.

SILVA E SOUZA, L. A. **O descobrimento da capitania de Goyaz**. Goiânia: Ed. UFG, 1967.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. UFG/CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO. CNPq. Goiânia-GO. Relatório técnico do projeto: Estabelecimento de Tecnologia para o Fortalecimento do Agronegócio do Açafrão (*Curcuma longa L.*) em Mara Rosa-GO, 2001/2004.

_____. Goiânia-GO. Projeto: Processamento da Cadeia Produtiva do Açafrão em Mara Rosa-GO, 2005.

Este Dôssie de Indicação Geográfica para o Açafrão da Região de Mara Rosa – Goiás, foi formatado segundo as regras da ABNT. Com o Apoio do SEBRAE-Goiás, UFG, SIE, MAPA, EMATER, outros.

ANEXOS