

CAFERON

CAFEICULTORES ASSOCIADOS
DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Indicação Geográfica

Matas de Rondônia

Denominação de Origem

Produto

Café em grão “Robustas Amazônicos”

CAFERON

CAFEICULTORES ASSOCIADOS
DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA



Sumário

1 INTRODUÇÃO	3
Descrição das qualidades e características intrínsecas do café.....	3
2 REGRAS E REQUISITOS	5
2.1 Produtor (a)	5
2.2 Propriedade	6
2.3 Produto	6
3 ESTRUTURAS DE CONTROLE	6
3.1 Associação CAFERON	6
3.1.1 Conselho Regulador da Indicação Geográfica - CAFERON	7
3.2 Classificadores de café	7
3.3 Laboratórios de classificação de café	7
3.4 Armazéns	7
3.5 Auditorias	8
3.6 Entidades parceiras	9
4 FLUXOGRAMAS	9
5 SANÇÕES E PENALIDADES	10
6 ANEXOS	10
6.1 Itens Fundamentais do Currículo de Sustentabilidade do Café – CSC	11
6.2 Laudo de Classificação Física e Avaliação Sensorial	13
6.3 Certificado de Qualidade e Origem do Café Matas de Rondônia	14
6.4 Lacre de Certificação para as sacas	15

1 - INTRODUÇÃO

O Caderno de Especificações Técnicas é o conjunto de regras e requisitos que devem ser cumpridos pelos cafeicultores, cujas propriedades estejam localizadas na região delimitada denominada “Matas de Rondônia”, para caracterizar café em grão “Robustas Amazônicas” da espécie *Coffea canephora* de sua produção, como produto de Indicação Geográfica.

Determina os procedimentos que o cafeicultor deverá obedecer em sua propriedade, na produção, no produto e em seu armazenamento, para obter a chancela de café de Indicação Geográfica, enquadrado nos padrões de qualidade definidos para caracterizar essa diferenciação.

Uma estrutura de controle constituída por classificadores de café, laboratórios de análise de café, armazéns e auditorias especializadas, devidamente credenciadas pela CAFERON - Cafeicultores Associados da Região Matas de Rondônia e sob sua coordenação, serão responsáveis pelas orientações, apoio e controle da aplicação das regras e requisitos.

O presente Caderno de Especificações Técnicas foi elaborado pelo Conselho Regulador da Indicação Geográfica, instância de gestão que compõe a estrutura de governança da CAFERON, e posteriormente aprovado em Assembleia Geral de seus associados, realizada em 05.09.2019.

Nome Geográfico - Matas de Rondônia


Denominação do Produto – Café em grão Robustas Amazônicas (*Coffea canephora*)

Delimitação Geográfica – Municípios de Alta Floresta D'Oeste, Alto Alegre dos Parecis, Alvorada D'Oeste, Cacoal, Castanheiras, Espigão D'Oeste, Ministro Andreazza, Nova Brasilândia D'Oeste, Novo Horizonte do Oeste, Primavera de Rondônia, Rolim de Moura, Santa Luzia D'Oeste, São Felipe D'Oeste, São Miguel do Guaporé e Seringueiras.

Modalidade de Indicação Geográfica - Denominação de Origem

Descrição das qualidades e características intrínsecas do café em grão produzido, que se devem essencialmente ao meio geográfico, fatores naturais e humanos e processo de produção:

Condições Edafoclimáticas - A Região localiza-se numa faixa de transição entre os domínios morfoclimáticos Amazônico e Cerrado e sob suas influências determinando o seu clima, do tipo Aw – Tropical, tem estação seca de inverno. Cujas plantações de café encontram-se implantadas em solos da ordem de latossolos, argilossolos e nitrossolos, profundos e drenados, com boa capacidade de armazenamento de água, situados em paisagem de relevos de média e baixa declividade, facilitando a adoção de mecanização.



**CAFEICULTORES ASSOCIADOS
DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA**

Atributos genéticos e humanos - A diferenciação de outras regiões cafeeiras do Brasil, pelas condições edafoclimáticas típicas da Amazônia, alia-se ao fator primordial que é a base genética das plantas, de natureza híbrida a partir de clones selecionados ao longo de anos pelos produtores locais, que tem em sua história o vínculo com a seleção de materiais genéticos superiores e o saber fazer técnico. A combinação das condições edafoclimáticas, genética, ambiente e manejo, realizada por cafeicultores de inúmeros perfis, familiar, indígenas, orgânicos e empresarial, os tornaram protagonistas das ações de desenvolvimento e extensão rural que originaram um produto único conhecido como Robustas Amazônicas, de características únicas de produção e qualidade da bebida.

Processo de produção do saber fazer - A prática da implementação do conjunto de recomendações de manejo e de boas práticas agrônômicas do plantio à colheita, quando adotadas pelos cafeicultores, resultam na garantia da obtenção de produtos com as características de qualidade definidas neste Caderno de especificações técnicas, que podem requisitar o reconhecimento da Indicação Geográfica com Denominação de origem.

As principais etapas do sistema de produção, aliadas aos fatores humanos do saber fazer são:

- a) O cultivo é a partir de plantas originadas de mudas dos clones selecionados produzidos pelos próprios produtores ou adquiridas de viveiristas especializados e oficialmente registrados pela autoridade sanitária estadual. O plantio deve ser efetuado nas épocas adequadas e em espaçamentos entre plantas orientados;
- b) O manejo do solo deve ser de forma conservacionista, evitando-se erosões, lichiviações e controle de ervas daninhas;
- c) Manejo nutricional de forma equilibrada e orientada por amostragens de análises de solo e foliar, no que se refere à calagem e adubação;
- d) A condução das lavouras conduzidas por manejos de podas de formação das plantas e podas de produção;
- e) O controle de pragas e doenças, embora de lavouras pouco suscetíveis pelas condições edafoclimáticas e plantas resistentes, quando necessário, será implementado através de controles químicos e ou biológicos, sempre sob a prescrição e orientação de técnico competente, pautado pelo menor uso possível de defensivos e colheitas respeitando os períodos de carência das aplicações.
- f) As irrigações quando ocorrerem, devem ter seu manejo racional, sempre sob orientação de técnico competente e água originada de uso autorizado por outorgas concedidas pelo poder público.
- g) Os procedimentos de colheita é recomendado que sejam iniciados quando os frutos verdes na planta tenham o máximo de 10% a 15%, sendo o ideal abaixo de 5%. As colheitas podem ser manual, semi-mecanizada ou mecanizada, seletivas ou não, com a recomendação do uso de pano.
- h) Pós colheita e secagem, devem ser evitados cafés fiquem acondicionados em sacas ou amontoados na lavoura por mais de 6 horas, a fim de evitar fermentações indesejadas. No processo seguinte são encaminhados de acordo com as estruturas de cada cafeicultor podendo ser manejados em equipamento tais como lavadores, despoldadores, secadores,

CAFERON

CAFEICULTORES ASSOCIADOS
DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA



terreiros de secagem (de cimento, asfalto, cerâmicas, suspensos).

Quando utilizados secadores mecânicos, estes devem ser de fogo indireto e sua temperatura na massa, nunca deve ultrapassar a 50° celsius. A umidade final recomendável no grão deve se situar entre 10,5% a 12,5%.

- h) A Armazenagem deve ser efetuada em instalações que propiciem em seu interior ocorrência de temperaturas entre 20 °C e 25 °C e valores de umidade relativa próximos de 60%. Não pode ser armazenado próximo a quaisquer outros tipos de produtos. O acondicionamento dependerá se o café está em coco, pergaminho ou beneficiado, podendo ser armazenados a granel em silos ou tulhas, ou de forma convencional, acondicionados em sacarias ou big-bags. O ideal é que a armazenagem do café em coco ou pergaminho, estenda-se por no mínimo 15 dias, para então o produto ser beneficiado. Pois, nesse período, ocorre estabilização de transformações químicas e de propriedades físico-químicas associadas à qualidade da bebida.

Qualidades e características intrínsecas do grão de café – O manejo e implementação adequada e cuidadosa dos processos de produção, em combinação com os demais fatores elencados acima, proporcionam as condições ideais para obtenção do perfil sensorial dos grãos dos cafés caracterizados pela presença dos descritores: doce, chocolate, amadeirado, frutado, especiaria, raiz e herbal e notas acima de 80 pontos baseados na metodologia da SCA – Specialty Coffee Association. Caracterizando o seu diferencial de grãos produzidos em ambiente de verdadeiro *terroir amazônico*.

2 - REGRAS E REQUISITOS

A CAFERON, entidade representativa dos cafeicultores, na condição de substituto processual junto ao INPI, responsável pelo depósito do pedido de registro da IG e pela sua gestão, fará a operacionalização do cumprimento das regras e requisitos obrigatórios do presente Caderno de Especificações Técnicas, pelos cafeicultores na obtenção da Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem e sob o acompanhamento, supervisão e auditoria do Conselho Regulador.

A adesão ao uso da IG Denominação de Origem é de “caráter voluntário” pelos cafeicultores localizados na área geográfica delimitada.

2.1 Produtor (a)

- a) Ter a produção de café localizada dentro da área da Indicação Geográfica Matas de Rondônia.
- b) Cultivar cafés da espécie *Coffea canephora* – Robustas Amazônicas. Espécie oficial da Indicação Geográfica Matas de Rondônia.
- c) Se cadastrar no sistema de gerenciamento da Indicação Geográfica Matas de Rondônia, da CAFERON.
- d) Assinar termo de compromisso em cumprir as regras estabelecidas no Caderno de Especificações Técnicas da Indicação Geográfica Matas de Rondônia.

CAFERON

CAFEICULTORES ASSOCIADOS
DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA



2.2 Propriedade

- a) Registro da propriedade no Cadastro Ambiental Rural – CAR.
- b) Estar inserida no Currículo de Sustentabilidade da Plataforma Global do Café – GCP, através do cadastramento no aplicativo CSC app e atender integralmente aos itens mandatórios/proibidos do Currículo, especificados no anexo 1 deste Caderno de Especificações Técnicas.
- c) Permitir a realização de monitoramento e auditoria de verificação das regras do Caderno de Especificações Técnicas.

2.3 Produto

- a) Cafés com pontuação mínima de 80 pontos baseados na metodologia da SCA – *Specialty Coffee Association*.
- b) Acondicionados em embalagens sempre novas de primeiro uso, identificadas com o Selo da Denominação de Origem, podendo ser sacaria de juta, *bag*, de papel, papelão ou similares.
- c) Os cafés devem ser armazenados somente e exclusivamente em armazéns de empresas e ou produtores, devidamente credenciados pela CAFERON.

3 - ESTRUTURAS DE CONTROLE

Estruturas e apoio de entidades parceiras envolvidas, com o objetivo de garantir a confiança no cumprimento, aplicação e controle das normas deste Caderno de Especificações Técnicas.

3.1 Associação CAFERON

- a) Gestão administrativa, financeira, operacional e jurídica da indicação geográfica.
- b) Manter banco de dados gerais de informação dos processos de enquadramento, dos lotes certificados com a Indicação Geográfica para controle, auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização dos produtos.
- c) Manter amostras dos produtos certificados por dois anos.
- d) Criar “*website*” na internet para acesso geral, dando maior transparência e credibilidade às informações.
- e) Estabelecer convênios com organizações, entidades e empresas parceiras.

CAFERON

CAFEICULTORES ASSOCIADOS
DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA



- f) Credenciar classificadores, laboratórios, auditorias, armazéns e prestadores de serviços.

3.1.1 Conselho Regulador da Indicação Geográfica - CAFERON

- Regulamentar, ajustar, avaliar, recomendar, aplicar sanções e penalidades previstas, alterar os normativos do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação Geográfica Matas de Rondônia.

3.2 Classificadores de café

- a) Assinar termo de credenciamento junto à CAFERON, com dados cadastrais necessários.
- b) Possuir certificação de classificador *R-Grader* do CQI - *Coffee Quality Institute*, ou de entidade representante no Brasil.

3.3 Laboratórios de classificação de café

- a) Possuir habilitação do Ministério da Agricultura e ou credenciamento pela ABIC - Associação Brasileira da Indústria do Café.
- b) Possuir classificadores que detenham os requisitos exigidos pela CAFERON.
- c) Assinar termo de credenciamento junto a CAFERON, com dados cadastrais necessários, quando se tratar de laboratórios privados.
- d) Assinar termo de Cooperação junto à CAFERON, quando se tratar de laboratórios de instituições públicas no caso, IFRO - Instituto Federal de Rondônia e IDARON - Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia.

3.4 Armazéns

- a) A Unidade armazenadora deve estar localizada dentro da área da Indicação Geográfica Matas de Rondônia.
- b) A Unidade deverá ser credenciada junto a CONAB. Exceto armazém do próprio produtor na propriedade.
- c) Estar devidamente regularizada nos órgãos municipais, estaduais e federais.
- d) Apresentar condições de armazenagem adequadas para manter a boa conservação do produto com temperatura e umidade relativa adequadas, dotado de boa ventilação, proteção contra a luz natural, livre de goteiras, iluminação artificial e piso que não permita a passagem de umidade.

**CAFEICULTORES ASSOCIADOS
DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA**

- e) Possuir balança para pesagem de caminhões e balanças internas aferidas pelo INPM¹. Exceto armazém do próprio produtor na propriedade.
- f) Os cafés devem ser armazenados sobre paletes a 10 cm do piso e ou sobre lona plástica.
- g) Local de armazenagem exclusivo para cafés do Programa de Indicação Geográfica, devidamente demarcados.
- h) Os lotes de cafés assinalados com a Indicação Geográfica, armazenados, devem ser identificados com etiquetas, com informações de produtor, propriedade, quantidade e número da certificação.
- i) Assinar termo de credenciamento junto a CAFERON, com dados cadastrais necessários.
- j) A verificação das condições, para o credenciamento junto a CAFERON será realizada por empresas ou profissionais indicados pela CAFERON e os custos envolvidos serão por conta dos proprietários da unidade armazenadora

3.5 Auditorias

- Poderão ser realizadas através de convênio de cooperação entre a CAFERON, com:
 - EMATER e GCP - Plataforma Global do Café - Verificação dos cumprimentos das regras de produção e propriedade do Caderno de Especificações Técnicas e Currículo de Sustentabilidade.
 - IDARON – Verificação e auditoria de classificadores, laboratórios e armazéns.
 - Outros Institutos, empresas certificadoras e ou auditores credenciados – auditoria da aplicação dos itens do Caderno de Especificações Técnicas e Currículo de Sustentabilidade

¹ Instituto Nacional de Pesos e Medidas



3.6 Entidades parceiras

Atuarão diretamente na operacionalidade das exigências do Caderno de Especificações Técnicas.

GCP	• Acompanhamento, assessoria e capacitação
EMATER	• Extensão rural, capacitações e assessoria e auditoria das regras do caderno de especificações técnicas referentes a propriedade e produção
EMBRAPA	• Pesquisa e desenvolvimento de plantas e manejo e capacitação
IDARON	• Armazéns, Laboratórios, classificadores, processos de auditoria e capacitação
IFRO	• Laboratórios, classificadores e capacitação
SEBRAE	• Capacitação e treinamento em processos de gestão

4 - FLUXOGRAMAS

1ª fase - se cadastrar

1. Produtor acessa o site www.caferon.org.br
2. Seleciona menu "Indicação Geográfica Matas de Rondônia"
3. Conhece as regras e condições
4. Se decidir participar, faz o cadastramento*
5. Opta por ser associado ou não
6. Imprimir termo de compromisso de cumprimento das regras do Caderno de Especificações Técnicas
7. Assina, escaneia e insere no sistema

*Em até 24 horas o sistema autoriza o cadastramento

2ª fase - como validar a indicação geográfica do produto

1. Produtor acessa o site www.caferon.org.br
 2. Seleciona menu "Validar a Indicação Geográfica do lote de café"
 3. Conhece orientações de procedimentos e de coleta de amostra
 4. Verifica locais de envio: CAFERON, classificadores e ou laboratórios
 5. Cadastra informações do lote e informa onde remeterá amostra – registra remessa*
- *em até 7 dias recebe os resultados com laudo de classificação (anexo 2)



**CAFEICULTORES ASSOCIADOS
DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA**

3ª fase - Validação do lote – laudo aprovado

Armazém de Terceiro

1. Transporta o café para o armazém credenciado
2. Retirada de amostra e confirmação ou necessidade de maquina, com retirada de amostra posterior
3. Armazém encaminha amostra ao laboratório
4. Armazém acessa o site www.caferon.org.br e registra o encaminhamento
5. Laboratório efetua análise, se o café estiver enquadrado na regra da indicação geográfica é expedido o laudo
6. Laboratório acessa o site www.caferon.org.br e registra o laudo
7. CAFERON tem até 48 horas para emitir e encaminhar o certificado de identificação da Denominação de Origem do café (anexo 3) ao armazém e os selos das embalagens (anexo 4).
8. Armazém providencia o envasamento do café com a fixação do selo nas sacarias ou *bags* e etiquetagem de identificação do lote, armazenando em local apropriado e demarcado
9. CAFERON cadastra o lote para oferta comercial, mediante autorização do produtor, via site

*Armazém, Laboratório e CAFERON, cada um deverá arquivar 300 gr de amostra como contraprova por período de 2 anos

5 - SANÇÕES E PENALIDADES

Serão aplicadas pelo Conselho Regulador, que avaliará a gravidade, sanções e penalidades, se comprovados os casos de:


- a) Uso não autorizado e indevido da referência ou signo distintivo e representativo da Denominação de Origem “Matas de Rondônia”;
- b) Descumprimento de legislações ambientais, trabalhistas e sanitárias, que impliquem em possível dano a imagem e reputação da Denominação de Origem “Matas de Rondônia”;
- c) Uso incorreto signo distintivo e representativo conforme definido no manual de uso do signo distintivo da Denominação de Origem “Matas de Rondônia”;

As sanções e penalidades podem ser:

- a) Advertência por escrito, com definição de prazo para regularização, se for o caso;
- b) Punição temporária com suspensão do uso da IG por período determinado conforme o caso e sua respectiva gravidade;
 - b.1) Conforme a gravidade, casos de fraude poderá ocorrer responsabilidade civil e criminal.

Sempre caberá o direito de defesa por parte do infrator, que deverá apresentar sua defesa por escrito e protocolado na CAFERON, dentro de 5 dias úteis após o recebimento da notificação da inconformidade ou infração. Caberá ao Conselho Regulador analisá-lo em 5 dias úteis.

Casos omissos e não previstos, serão submetidos ao Conselho Regulador e este a diretoria da CAFERON que avaliando o caso, poderá a seu critério, levar a apreciação da Assembleia Geral.



6 - ANEXOS

6.1 - Itens Fundamentais do Currículo de Sustentabilidade do Café - CSC



O Currículo de Sustentabilidade do Café (CSC) é um documento de elaboração coletiva construído pela Plataforma Brasil de Sustentabilidade do Café (GCP Brasil) com a participação dos Serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural dos principais estados produtores de Café do Brasil (EMATER-MG, INCAPER-ES, CDRS-SP, EMATER-PR, EMATER-RO), entidades de classe, institutos, associações e organismos de certificação.


O CSC foi baseado no PI-Café da Embrapa (Produção Integrada do Café, publicado como INº 49, de 24 de setembro de 2013) tendo em vista o seu caráter nacional e público e a qualidade deste documento.

O CSC não é e não pretende ser um sistema de certificação, é uma seleção de temas centrais e fundamentais para a atuação em sustentabilidade, tanto do produtor como do técnico/extensionista. É uma referência comum para a aplicação da sustentabilidade nas propriedades de café. O conteúdo do CSC foi construído para ser também uma base de preparação das propriedades para acessar posteriormente sistemas de verificação/certificação com reconhecimento internacional e novos mercados, caso seja a vontade do produtor.

O produtor ao cumprir o CSC será mais sustentável, obtendo mais resultados econômicos, no curto, médio e longo prazo, com gestão mais eficiente, economiza insumos, melhora a produtividade e qualidade do café e controla os custos de produção. Preserva seus recursos naturais, solo e a água com impactos produtivos diminuídos. Outros benefícios são o cumprimento da legislação, maior segurança para trabalhar e uma melhor organização da propriedade.

Itens Proibidos

1. Cultivar café com áreas de proteção ambiental, preservação permanente ou em áreas de desmatamento ilegal, respeitando o Código Florestal Brasileiro vigente e suas exceções (quando se aplicam).
2. Realizar queima de lixo ou resíduos.
3. Lançamento de efluentes líquidos poluentes, incluindo esgoto doméstico, em corpos de água ou no ambiente, sem o devido tratamento.
4. Usar lenha ilegal proveniente de APP (Áreas de Preservação Permanente) e Reserva Legal.



CAFERON

CAFEICULTORES ASSOCIADOS
DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA



5. Utilizar embalagens de agroquímicos para qualquer outra finalidade.
6. Realizar de maneira ilegal, caça, captura, tráfico e pesca de animais e plantas silvestres.
7. Utilizar material propagativo de origem desconhecida (que não tenha origem de materiais legalmente autorizados).
8. Utilizar fontes de nutrientes de origem industrial ou de resíduos urbanos com nível de metais pesados acima do permitido pela legislação vigente. Para adubos e calcário solicitar análise do fabricante.
9. Usar agroquímicos sem registro para a cultura do café no Brasil.
10. Aplicação de agroquímicos por pessoas que não receberam treinamento.
11. Manuseio e aplicação de agroquímicos sem equipamentos de proteção individual (EPI).
12. Formas ilegais de trabalho infantil e trabalho forçado.
13. Praticar discriminação de raça, sexo, religião, estado civil e afiliação política.
14. Lavagem de EPI em casa ou no mesmo local que se lava roupas

O aplicativo do currículo de sustentabilidade do café (CSC app)

O Aplicativo do Currículo de Sustentabilidade do Café (CSC App) é uma das ferramentas de gestão de sustentabilidade desenvolvida pela Plataforma Brasil de Sustentabilidade do Café (GCP Brasil) disponível para uso em *notebooks* (Windows), *tablets* ou *smartphones* (Android e IOS), e possibilita:

- Avaliar e comprovar a melhoria contínua na propriedade.
- Avaliar a implementação das práticas do CSC e Indicadores de Sustentabilidade.
- Melhorar rentabilidade, qualidade de vida, estabilidade produtiva e sustentabilidade (visão de longo prazo).
- Conhecer para direcionar recursos com precisão.
- Diminuir impactos de produção.
- Gerar 25 relatórios de situação e evolução, comparação entre diferentes regiões cafeeiras.
- Incluir dados off-line.



6.2 - Laudo de Classificação Física e Avaliação Sensorial



Laudo de Classificação Física e Avaliação Sensorial *Report of Physical Classification and Sensory Evaluation*

ROBUSTAS AMAZÔNICAS

1. Identificação da Torrefação

Nome:

Quantidade de sacos:

Processo de torrefação:

Nota:

2. Operações Técnicas

Tipo:

Substituto:

Cano:

Limpeza:

Operações:

Passo 1:

Passo 2:

Passo 3:

Passo 4:

Passo 5:

Passo 6:

Passo 7:

Passo 8:

Passo 9:

Passo 10:

Passo 11:

Passo 12:

Assim que houver a classificação física de todos os pontos de amostragem, o produtor deve preencher o formulário.

3. Avaliação Sensorial - Metodologia SCA

Tempo de torrefação (min):

Temperatura:

Altitude:

Moagem (muito fina):

Moagem (fina):

Moagem (média):

Moagem (grossa):

Moagem (muito grossa):

Moagem (muito muito grossa):

Moagem (muito muito muito grossa):

Moagem (muito muito muito muito grossa):

Moagem (muito muito muito muito muito grossa):

Moagem (muito muito muito muito muito muito grossa):

Moagem (muito muito muito muito muito muito muito grossa):

Moagem (muito muito muito muito muito muito muito muito grossa):

Moagem (muito muito muito muito muito muito muito muito muito grossa):

Moagem (muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito grossa):

Moagem (muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito grossa):

Moagem (muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito grossa):

Moagem (muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito grossa):

Moagem (muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito grossa):

Moagem (muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito grossa):

Moagem (muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito grossa):

Moagem (muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito grossa):

Moagem (muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito grossa):

Moagem (muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito muito grossa):

Moagem (muito grossa):

Moagem (muito grossa):

Moagem (muito grossa):

Moagem (muito grossa):

Moagem (muito grossa):

Moagem (muito grossa):

Moagem (muito grossa):

Moagem (muito grossa):

Moagem (muito grossa):

Moagem (muito grossa):

Moagem (muito grossa):

Moagem (muito grossa):

Moagem (muito grossa):

Moagem (muito grossa):

Moagem (muito grossa):

Moagem (muito grossa):

Moagem (muito grossa):

Moagem (muito grossa):

Moagem (muito grossa):

Janderson Dalazen
Coordenador de Qualidade
Associação dos Cafeicultores de Rondônia



CAFERON

CAFEICULTORES ASSOCIADOS
DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA



6.3 - Certificado de Qualidade e Origem do Café Matas de Rondônia



CERTIFICADO DE QUALIDADE E ORIGEM DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA



CAFERON - Cafeicultores Associados da Região Matas de Rondônia
garante a qualidade e a origem deste café autêntico da Região Matas de
Rondônia, produzido nas características abaixo

ROBUSTAS AMAZÔNICAS

Nome	_____	_____
Fazenda	_____	_____
Município	_____	_____
Quantidade	_____	Safra _____
Variedade	_____	Processo _____
Tipo e Peneiras	_____	Bebida _____
Destino	_____	Nº ICO _____
Observações	_____	



Registre seu café no site
www.cafematasderondonia.com/registro



CAFERON

CAFEICULTORES ASSOCIADOS
DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA



6.4 - Lacre de Certificação para as sacas

Certificação de Qualidade e Origem

Origin and Quality Certified
www.cafedematas.com.br

Qualidade e origem do café
www.cafedematas.com.br

Produto/Produto: Faveola Verde

Fazenda/Fazenda: São Lourenço

Município/Cidade: Lacerdópolis

UF: Mato Grosso do Sul

CEP: 79100-000

Reserva de Café Verde com 100%
de Faveola Verde



Certificação de Qualidade e Origem

Origin and Quality Certified
www.cafedematas.com.br

Qualidade e origem do café
www.cafedematas.com.br

Produto/Produto: Faveola Verde

Fazenda/Fazenda: São Lourenço

Município/Cidade: Lacerdópolis

UF: Mato Grosso do Sul

CEP: 79100-000

Reserva de Café Verde com 100%
de Faveola Verde



Certificação de Qualidade e Origem

Origin and Quality Certified
www.cafedematas.com.br

Qualidade e origem do café
www.cafedematas.com.br

Produto/Produto: Faveola Verde

Fazenda/Fazenda: São Lourenço

Município/Cidade: Lacerdópolis

UF: Mato Grosso do Sul

CEP: 79100-000

Reserva de Café Verde com 100%
de Faveola Verde



Certificação de Qualidade e Origem

Origin and Quality Certified
www.cafedematas.com.br

Qualidade e origem do café
www.cafedematas.com.br

Produto/Produto: Faveola Verde

Fazenda/Fazenda: São Lourenço

Município/Cidade: Lacerdópolis

UF: Mato Grosso do Sul

CEP: 79100-000

Reserva de Café Verde com 100%
de Faveola Verde

