

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2468
24 de Abril de 2018

**Indicações
Geográficas**

Seção IV



Índice Geral:

CÓDIGO 395 (Concessão de Registro)	4
CÓDIGO 395 (Concessão de Registro)	21



Cód. 395

N.º DO PEDIDO: BR402014000011-5 **Data de Depósito:** 24/11/2014

PAÍS: BR

REQUERENTE: Associação dos Produtores de Cacau do Sul da Bahia

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

NOME DA ÁREA GEOGRÁFICA: Sul da Bahia

DELIMITAÇÃO: *Situada entre os paralelos 13º03' e 18º21' sul e os meridianos 38º51' e 40º49' a oeste de Greenwich, fazendo parte da área geográfica da Indicação de Procedência Sul da Bahia os seguintes municípios: Aiquara, Alcobaça, Almadina, Apuarema, Arataca, Aurelino Leal, Barra do Rocha, Barro Preto, Belmonte, Boa Nova, Buerarema, Caatiba, Camacan, Camamú, Canavieiras, Coaraci, Cravolândia, Dário Meira, Eunápolis, Firmino Alves, Floresta Azul, Gandú, Gongogi, Guaratinga, Ibicaraí, Ibicuí, Ibirapitanga, Ibirataia, Igrapiúna, Iguaí, Ilhéus, Ipiaú, Itabela, Itabuna, Itacaré, Itagi, Itagibá, Itagimirim, Itaju do Colônia, Itajuípe, Itamaraju, Itamari, Itambé, Itanhém, Itapé, Itapebi, Itapitanga, Itororó, Ituberá, Jaguaquara, Iequié, Jiquiriçá, Jitaúna, Jucuruçu, Jussari, Laje, Maraú, Mascote, Mucuri, Mutuípe, Nilo Peçanha, Nova Canaã, Nova Ibiá, Nova Viçosa, Pau Brasil, Pirai do Norte, Porto Seguro, Potiraguá, Prado, Presidente Tancredo Neves, Santa Cruz Cabrália, Santa Cruz da Vitória, Santa Luzia, São José da Vitória, Taperoá, Teolândia, Ubaíra, Ubaitaba, Ubatã, Una, Uruçuca, Valença, Wenceslau Guimarães.*

PRODUTO: Amêndoas de Cacau (*Theobroma cacao L.*)

REPRESENTAÇÃO:



PROCURADOR: Durbal Libânio Netto Mello

COMPLEMENTO:

Comunicação de **CONCESSÃO DE REGISTRO** de reconhecimento de Indicação Geográfica. O Certificado do Registro ficará à disposição do requerente na recepção do INPI, em até 60 dias. Poderá, a pedido, ser remetido a qualquer Representação Regional do INPI/MDIC.

Acompanha o despacho de concessão os documentos: Relatório de exame, Regulamento de Uso e Instrumento Oficial que Delimita a Área Geográfica.





MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO EXTERIOR E SERVIÇOS
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

N. ° DO PEDIDO: BR402014000011-5 **Data de Depósito:** 24/11/2014
PAÍS: BR
REQUERENTE: Associação dos Produtores de Cacau do Sul da Bahia
ESPÉCIE: Indicação de Procedência
NATUREZA: Produto
NOME DA ÁREA GEOGRÁFICA: Sul da Bahia
DELIMITAÇÃO: Situada entre os paralelos 13°03' e 18°21' sul e os meridianos 38°51' e 40°49' a oeste de Greenwich, , *fazendo parte da área geográfica da Indicação de Procedência Sul da Bahia os seguintes municípios: Aiquara, Alcobaça, Almadina, Apuarema, Arataca, Aurelino Leal, Barra do Rocha, Barro Preto, Belmonte, Boa Nova, Buerarema, Caatiba, Camacan, Camamú, Canavieiras, Coaraci, Cravolândia, Dário Meira, Eunápolis, Firmino Alves, Floresta Azul, Gandú, Gongogi, Guaratinga, Ibicaraí, Ibicuí, Ibirapitanga, Ibirataia, Igrapiúna, Iguai, Ilhéus, Ipiaú, Itabela, Itabuna, Itacaré, Itagi, Itagibá, Itagimirim, Itaju do Colônia, Itajuípe, Itamaraju, Itamari, Itambé, Itanhém, Itapé, Itapebi, Itapitanga, Itororó, Ituberá, Jaguaquara, Iequié, Jiquiriçá, Jitaúna, Jucuruçu, Jussari, Laje, Marau, Mascote, Mucuri, Mutuípe, Nilo Peçanha, Nova Canaã, Nova Ibiá, Nova Viçosa, Pau Brasil, Pirai do Norte, Porto Seguro, Potiraguá, Prado, Presidente Tancredo Neves, Santa Cruz Cabralia, Santa Cruz da Vitória, Santa Luzia, São José da Vitória, Taperoá, Teolândia, Ubaíra, Ubaitaba, Ubatã, Una, Uruçuca, Valença, Wenceslau Guimarães..*
PRODUTO: Amêndoas de Cacau (*Theobroma cacao* L.)

REPRESENTAÇÃO:



PROCURADOR: Durbal Libânio Netto Mello



RELATÓRIO DE EXAME

1. HISTÓRICO

O presente pedido de registro de indicação geográfica foi publicado para manifestação de terceiros na RPI 2456 de 30/01/2018. Findo o prazo de 60 dias previsto no art. 17 da IN 25/2013, verificou-se não ter havido interposição de manifestações de terceiros.

Conforme disposto no art. 18 da IN 25/2013:

“Decorrido o prazo fixado no art. 17 será efetuado o exame do pedido e proferida a decisão deferindo ou indeferindo o pedido de reconhecimento à Indicação Geográfica.”

2. EXAME DO PEDIDO

Examinando o conjunto de documentos apresentados no presente pedido de registro e as retificações ocorridas ao longo do exame, verificou-se que o pedido apresenta os elementos que comprovam ter o nome geográfico SUL DA BAHIA se tornado conhecido como centro de produção de amêndoas de cacau, conforme definido no art. 177 da Lei nº 9279/96 – LPI/96, tendo atendido aos requisitos de registro para a natureza de indicação de procedência - IP, conforme disposto no art. 8º da IN 25/2013, identificados no relatório de exame anterior.

3. CONSIDERAÇÕES

De acordo com entendimento desta divisão técnica de exame no que se refere ao art. 182 da LPI/96, o uso da indicação geográfica - IG na natureza de indicação de procedência é restrito aos produtores e prestadores de serviços estabelecidos no local, não havendo outros condicionantes que não seja estar no local e ser produtor/prestador de serviço em efetivo exercício da atividade distinguida pela IG. Segundo o art. 1º da IN 25/2013, o registro das Indicações Geográficas no INPI é de natureza declaratória, implicando no reconhecimento da Indicação geográfica, sendo o Requerente do pedido de registro um substituto processual da coletividade legitimada ao uso do nome geográfico, conforme estabelecido no art. 5º da IN 25/2013.

Desta forma, as condições de uso estabelecidas no documento intitulado “Regulamento de Produção do Cacau e Uso da Indicação de Procedência Sul da Bahia”, se referem unicamente ao uso do Selo de Origem e Qualidade emitido pelo Conselho Regulador da IP SUL DA BAHIA e não ao uso do nome geográfico que é de



direito de todos os produtores estabelecidos na região delimitada conforme estabelecido no art. 182 da LPI/96.

4. PARECER TÉCNICO

Face ao acima exposto, tendo sido atendidos os requisitos de registro e com base no art. 18 da IN25/2013, sugerimos o deferimento do pedido de registro e a simultânea concessão e expedição do certificado de registro de reconhecimento de indicação geográfica "SUL DA BAHIA" na espécie de INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA para o produto "AMÊNDOAS DE CACAU".

A publicação de concessão (cód. 395) na RPI deverá estar acompanhada de:

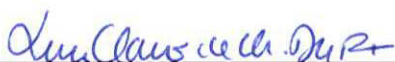
Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fls. 706 a 708;

Regulamento de uso do nome geográfico - fls. 676 a 683 e alteração no Regulamento de Uso da IG - fls. 1190 a 1191.

Ressalva-se neste parecer técnico a informação de que o uso da indicação geográfica na natureza de Indicação de procedência SUL DA BAHIA é restrito aos produtores de amêndoas de cacau estabelecidos no local delimitado conforme estabelecido no art. 182 da Lei 9279 de 14 de maio de 1996 – LPI/96.

Cabe mencionar que, conforme determina o Art. 19 da IN nº 25/2013, o INPI examinará eventuais recursos interpostos pelas partes quanto ao deferimento ou indeferimento do pedido de registro nos termos do art. 212 e seguintes da Lei nº 9279/96.

Rio de Janeiro, 9 de abril de 2018.



Luiz Cláudio de Oliveira Dupim
Pesquisador em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 3284606



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

De acordo.



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

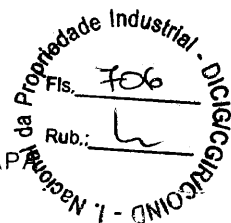


Marcelo Luiz Soares Pereira
Coordenador-Geral de Marcas, Indicações
Geográficas e Desenhos Industriais
SIAPE 1285263





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA
Superintendência Federal de Agricultura no Estado da Bahia – SFA/BA
Divisão de Política, Produção e Desenvolvimento Agropecuário – DPDAG



Instrumento Oficial nº 03/2014-DPDAG/SFA-BA

Referência: Delimitação Geográfica da Indicação de Procedência Sul da Bahia para o Produto Cacau.

Interessado: Associação Cacau Sul da Bahia.

Por solicitação da Associação Cacau Sul da Bahia, junto a este Ministério, com vistas a compor a documentação exigida para registro da referida Indicação de Procedência junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI e em conformidade com o inciso IV, do Artigo 6º e Artigo 7º da Instrução Normativa INPI nº 25/2013, passamos à emissão do Instrumento Oficial.

A Associação Cacau Sul da Bahia utilizou como referência para delimitação da área, o levantamento bibliográfico sobre a cultura do cacau na Bahia e sua influência na formação da região conhecida como Região Sul da Bahia. A Associação requerente realizou o levantamento histórico e promoveu discussões sobre o tema com a comunidade produtora e atores envolvidos, contando com a participação de técnicos da região e pesquisadores da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira– CEPLAC-BA/MAPA.

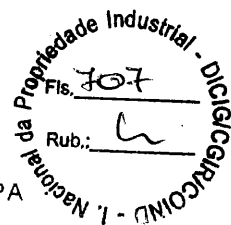
Outro aspecto demonstrado no estudo, que serve como embasamento para a delimitação da área, refere-se ao Levantamento Histórico o qual demonstra a notoriedade do cacau que, ao longo dos anos, teve uma expansão significativa da área plantada na região delimitada, tendo sido cultivado, inicialmente, no município de Canavieiras no ano de 1746, notadamente nos vales e tabuleiros, adentrando pelos outeiros e serras, permeando os rios: Una, Buranhém, Jucuruçu, Itanhém e Peruíbe (Fonte: Bondar, G. G. – Terras de Cacau no Estado da Bahia), surgindo assim, diversas cidades em função da cultura do cacau.



692



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA
Superintendência Federal de Agricultura no Estado da Bahia – SFA/BA
Divisão de Política, Produção e Desenvolvimento Agropecuário – DPDAG




Para delimitação da área da IG, os produtores de cacau, através da Associação Cacau Sul da Bahia, sugerem aquela estabelecida nos limites territoriais dos seguintes municípios localizados na Região Sul da Bahia: ao Norte com os municípios de Jaguaripe, São Miguel das Matas e Brejões; ao Sul com o estado do Espírito Santo; ao sudeste com o estado de Minas Gerais; ao oeste com Poções, Planalto e Itapetinga; ao noroeste com Coutinho, Maracás e Manuel Vitorino e ao leste com o Oceano Atlântico, conforme mapa em anexo. Situam-se entre os paralelos 13° 03' e 18° 21' Sul e os meridianos 38° 51' e 40° 49' a Oeste de Greenwich.

Vale ressaltar que apesar da Bahia contar com 107 municípios produtores de cacau, a área delimitada é composta por 83 municípios, por serem citados historicamente como pertencentes à Região Sul da Bahia (Fonte: Santos, M. A – Zona do Cacau. Introdução ao Estudo Geográfico) por possuírem notoriedade devido ao seu reconhecimento histórico, cobrindo uma área de aproximadamente 61.460 km².

Assim, os municípios que fazem parte da área geográfica da Indicação de Procedência Sul da Bahia, a seguir descritos: Aiquara, Alcobaça, Almadina, Apuarema, Arataca, Aurelino Leal, Barra do Rocha, Barro Preto, Belmonte, Boa Nova, Buerarema, Caatiba, Camacan, Camamu, Canavieiras, Coaraci, Cravolândia, Dário Meira, Eunápolis, Firmino Alves, Floresta Azul, Gandú, Gongogi, Guaratinga, Ibicaraí, Ibicuí, Ibirapitanga, Ibirataia, Igrapiúna, Iguai, Ilhéus, Ipiaú, Itabela, Itabuna, Itacaré, Itagi, Itagibá, Itagimirim, Itajú do Colônia, Itajuípe, Itamaraju, Itamari, Itambé, Itanhém, Itapé, Itapebi, Itapitanga, Itororó, Ituberá, Jaguaquara, Jequié, Jiquiriçá, Jitaúna, Jucuruçu, Jussari, Laje, Maraú, Mascote, Mucuri, Mutuípe, Nilo Peçanha, Nova Canaã, Nova Ibiá, Nova Viçosa, Pau Brasil, Piraí do Norte, Porto Seguro, Potiraguá, Prado, Presidente Tancredo Neves, Santa Cruz Cabrália, Santa Cruz da Vitória, Santa Luzia, São José da Vitória, Taperoá, Teolândia, Ubaíra, Ubaitaba, Ubatã, Una, Uruçuca, Valença, Wenceslau Guimarães.

Diante do exposto e após análise da documentação apresentada, concluímos que a delimitação proposta atende ao previsto na legislação pertinente.

Salvador, 07/04/2016

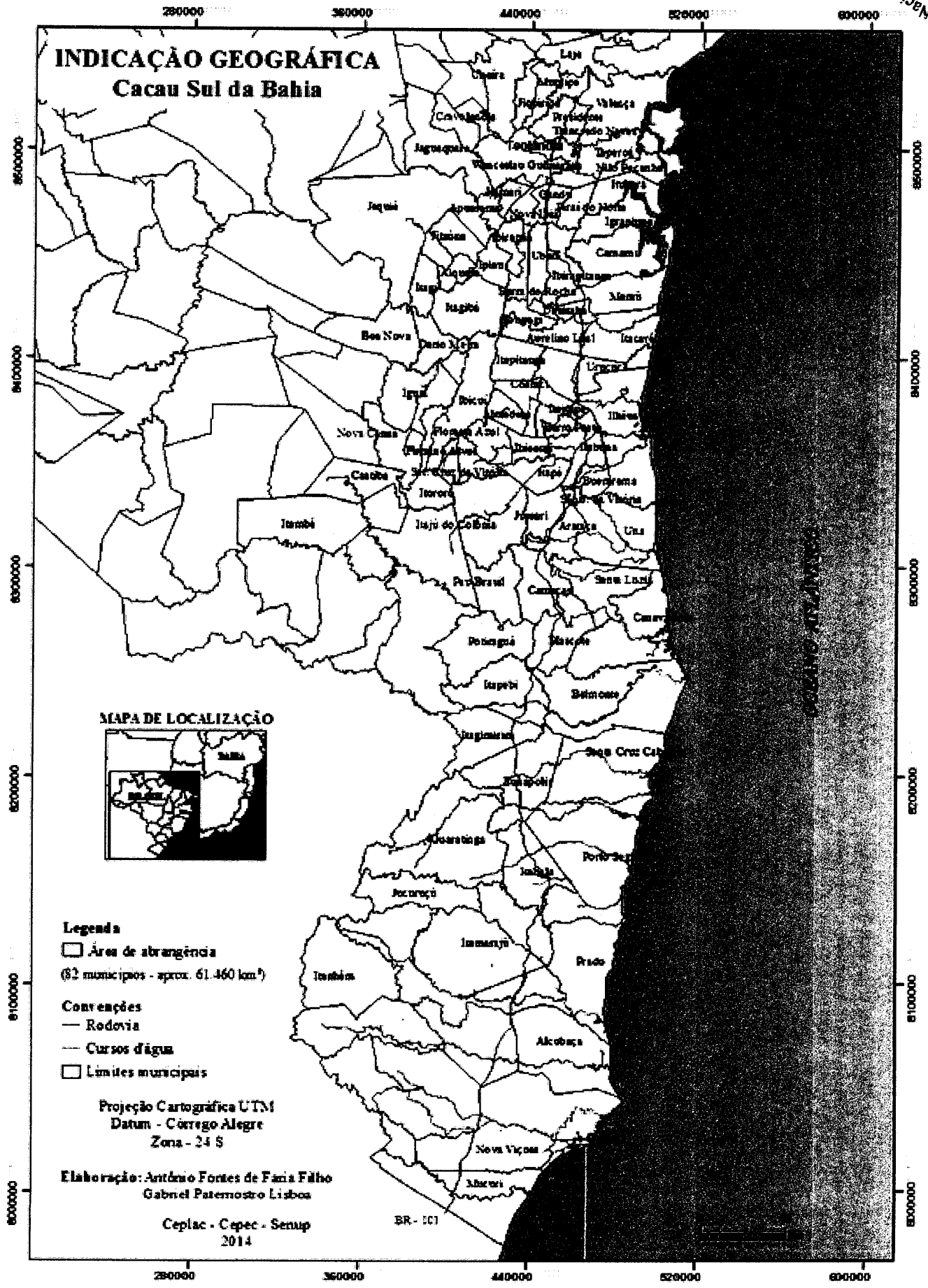

Antonio Fontes de Faria Filho
Agente de Atividade Agropecuária-CEPLAC


Luiz Rogério Barreto Nascimento
Chefe da DPDAG/SFA-BA



699

Anexo



REGULAMENTO DE PRODUÇÃO DO CACAU E USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA SUL DA BAHIA

Este regulamento de uso e produção tem a finalidade de estabelecer normas e condições para a produção, obtenção e uso do Selo de Origem e Qualidade da Indicação Geográfica de Procedência (IP) Sul da Bahia para amêndoas de cacau produzidas em unidades produtivas, demarcadas na Delimitação Geográfica da IP Sul da Bahia.

A adesão e o uso do Selo de Origem e Qualidade IP Sul da Bahia é de caráter espontâneo e de direito aos produtores de cacau cuja produção seja originada de propriedades localizadas na região demarcada como Indicação Geográfica de Procedência (IP) Sul da Bahia, que cumpram na íntegra com o presente regulamento e que sejam associados em situação regular, a uma das Associações ou Cooperativas filiadas a **Associação Cacau Sul Bahia**.

A **Associação Cacau Sul Bahia**, através dos membros do Conselho Regulador, visando o enquadramento da Indicação de Procedência (IP) Sul da Bahia, segundo a Lei no 9.279 de 14 de maio de 1996 – Art. 177 institui o presente regulamento, conforme segue:

CAPÍTULO I - ORIGEM

Requisitos e Procedimentos para garantir a Origem do Cacau produzido na Indicação Geográfica de Procedência (IP) Sul da Bahia.

Artigo 1º. Da Delimitação da Área de Produção do Cacau da IP Sul da Bahia.

A unidade produtiva deve estar dentro da área da Indicação Geográfica IP Sul da Bahia e ser georreferenciada e credenciada pela Associação Cacau Sul Bahia.

§ 1º. Para delimitação da área da Indicação Geográfica IP Sul da Bahia, por intermédio da Associação Cacau Sul Bahia, estabelece os limites territoriais dos seguintes municípios localizados no Sul da Bahia, ao Norte com os municípios de Jaguaripe, São Miguel das Matas e Brejões; Sul com o estado do Espírito Santo; ao Sudeste com o estado de Minas Gerais; ao Oeste com Poções, Planalto e Itapetinga; ao Noroeste com Coutinho, Maracás e Manoel Vitorino e ao Leste com o Oceano Atlântico. Situam-se entre os paralelos 13º03' e 18º21' Sul e os meridianos 38º51' e 40º49' a oeste de Greenwich.

§ 2º. Na delimitação, da área geográfica, estão a área total dos 83 (Oitenta e três) municípios a seguir identificados:

Aiquara, Alcobaça, Almadina, Apuarema, Arataca, Aurelino Leal, Barra do Rocha, Barro Preto, Belmonte, Boa Nova, Buerarema, Caatiba, Camacan, Camamu, Canavieiras, Coaraci, Cravolândia, Dário Meira, Eunápolis, Firmino Alves, Floresta Azul, Gandu, Gongogi, Guaratinga, Ibicaraí, Ibicuí, Ibirapitanga,

Américo Almeida
667



Ibirataia, Igrapiúna, Iguai, Ilhéus, Ipiaú, Itabela, Itabuna, Itacaré, Itagi, Itagibá, Itagimirim, Itaju do Colônia, Itajuípe, Itamaraju, Itamari, Itambé, Itanhém, Itapé, Itapebí, Itapitanga, Itooró, Ituberá, Jaguaquara, Jequié, Jiquiriçá, Jitaúna, Jucuruçu, Jussári, Laje, Maraú, Mascote, Mucuri, Mutuípe, Nilo Peçanha, Nova Canaã, Nova Ibiá, Nova Viçosa, Pau Brasil, Pirai do Norte, Porto Seguro, Potiraguá, Prado, Presidente Tancredo Neves, Santa Cruz Cabrália, Santa Cruz da Vitória, Santa Luzia, São José da Vitória, Taperoá, Teolândia, Ubaira, Ubaitaba, Ubatã, Una, Uruçuca, Valença, Wenceslau Guimarães

Artigo 2º. Do Processo de Produção e Produto

As amêndoas de cacau devem ser produzidas por meio de um processo tradicional que acentue os atributos organolépticos, físicos e químicos das amêndoas. O produto e o processo de produção devem seguir os requisitos determinados pelo Conselho Regulador da Associação Cacau Sul Bahia a fim de garantir sua origem certificada IP Sul da Bahia.

Artigo 3º. Do Produto: Espécie e Variedades

As variedades exigidas para a produção de cacau na área demarcada da IP Sul da Bahia devem ser todas da espécie *Theobroma cacao L.* Das variedades tradicionais de cacau Forastero, trinitários introduzidos e híbridos desenvolvidos pela CEPLAC. Com exceção de variedades transgênicas.

Artigo 4º. Do Sistema de Produção

Os sistemas de produção do cacau para garantir a obtenção do Selo de Origem e Qualidade IP Sul da Bahia deverão ser os baseados em sistemas agroflorestais do tipo: Cacau - Cabruca, Cacau com Erytrina, Cacau com Seringueira e outros sistemas agroflorestais, desde que o cacau seja a cultura principal.

Para ser autorizado o imóvel rural deve ter no mínimo 50 % em sistema de produção Cacau - Cabruca da área total de cacau do mesmo, e 30 % em cacau da área total produtiva, salvo as situações previstas no parágrafo 1 e 2 deste artigo. O sistema de produção cacau cabruca e outros sistemas agroflorestais deverão ser classificados conforme Decreto Florestal do estado da Bahia.

§ 1º. Os proprietários que quiserem manter suas áreas de cacau com seringueira ou com erytrina, só serão autorizados, desde que tenham reserva legal averbada e as áreas de preservação permanente legalmente regularizadas.

§ 2º. Os agricultores familiares portadores de declaração de aptidão ao PRONAF serão autorizados desde que tenham o cacau plantado em sistemas agroflorestais ou policulturas.

Francisco Carneiro

667



Artigo 5º. Do Beneficiamento das amêndoas de cacau

Ficam previstos os seguintes processos para fim de comercialização de amêndoas de cacau:

- I. Colheita dos frutos;
- II. Fermentação da massa de cacau;
- III. Secagem das amêndoas;
- IV. Armazenamento das amêndoas

CAPÍTULO II - Qualidade

Requisitos e Procedimentos para garantir a Qualidade do Cacau da IP Sul da Bahia

Artigo 7º. Da Classificação das amêndoas de cacau quanto à qualidade

A determinação da qualidade das amêndoas de cacau da IP Sul da Bahia, depende da classificação mínima estabelecida por uma análise a qual todos os lotes de amêndoas de cacau da unidade produtiva, deverão ser submetidos. Esta análise seguirá os critérios estabelecidos no Anexo I. A metodologia de classificação prevê uma avaliação física, sensorial de aroma e prova de corte de amêndoas de cacau. Esta metodologia de avaliação será realizada por técnicos classificadores da CEPLAC, ou por profissionais de empresas públicas, privadas ou pessoas que tenham capacidade técnica, desde que credenciados pelo Conselho Regulador. Estes técnicos seguem a metodologia do teste de corte longitudinal por amostragem de 300 amêndoas de cacau que permite uma descrição quantitativa do perfil de qualidade do produto, assegurando a qualidade mínima do cacau da IP Sul da Bahia.

§ 1º. Para serem submetidas para avaliação de qualidade as amêndoas de cacau deverão ser do ano safra.

§ 2º. O cacau da IP Sul da Bahia deverá apresentar, no mínimo, de 65 % (sessenta e cinco por cento) de amêndoas totalmente fermentadas, com umidade final de seis a oito por cento, livre de impurezas, matérias estranhas, com boa apresentação externa, e aroma natural.

§ 3º. A avaliação deverá ser realizada por técnicos classificadores de instituições e empresas credenciados pelo Conselho Regulador.

§ 4º. A validade do cadastro dos técnicos classificadores será de 01 ano, após vencido este prazo os mesmos deverão passar por um recadastramento a ser realizado pelo Conselho Regulador, com o objetivo de garantir a atualização dos profissionais.

§ 5º. Os Laudos de aprovação do Selo de Origem e Qualidade do produto só serão oportunizados após avaliação dos requisitos e da classificação mínima como estabelecido nesse Regulamento.

Francisco Catão da
669



§ 6º. A classificação física e sensorial do cacau, seguindo metodologia de avaliação da qualidade de cacau, está contida no Anexo I deste Regulamento.

CAPÍTULO III - Dos Requisitos e Procedimentos para obter o Selo de Origem e Qualidade do Cacau IP Sul da Bahia.

Artigo 8º. Do Selo de Origem e Qualidade

O Selo de Origem e Qualidade do Cacau IP Sul da Bahia é uma certificação de produto. Sua norma está registrada no INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial) como Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Sul da Bahia. Esta certificação se fundamenta:

- I. No controle da área oficial demarcada da região produtora;
- II. Nas normas e condições de uso da terra, produção padronizadas, homogêneas e codificadas;
- III. Na classificação física, sensorial de aroma e prova de corte das amêndoas de qualidade superior;
- IV. No credenciamento de armazéns e processos de rastreabilidade;

Artigo 9º. Obtenção do Selo de Origem e Qualidade

Para obter o Selo de Origem e Qualidade do Cacau IP Sul da Bahia é necessário o cumprimento de requisitos e procedimentos especificados pelo Conselho Regulador.

§ 1º. São requisitos para obtenção do Selo de Origem e Qualidade do Cacau IP Sul da Bahia:

- I. A propriedade deve estar inserida na área da IP Sul da Bahia, atendendo ao disposto no Art. 1º neste Regulamento;
- II. Obrigatoriamente a propriedade deve ser associada à uma das cooperativas ou associações vinculadas a Associação Cacau Sul Bahia;
- III. Ter o Lote produzido na área da IP Sul da Bahia, atendendo as especificações de origem do produto conforme o que é disposto no Capítulo I neste Regulamento;
- IV. A qualidade das amêndoas de cacau deve ser classificada com índice de fermentação mínimo de 65% (sessenta e cinco por cento), obedecendo ao que é previsto no Capítulo II e anexo I neste Regulamento;

§ 2º. Dos Procedimentos para a obtenção do Selo de Origem e Qualidade do Cacau IP Sul da Bahia:

Francisco Cordeiro

670



I. Solicitar o georreferenciamento e o credenciamento da unidade produtiva para a Associação Cacau Sul Bahia, para preencher o (Anexo II) com os dados da unidade produtiva, bem como a área de produção;

II. Deverá ser solicitado a visita de um classificador da Associação Cacau Sul Bahia para retirar uma amostra do lote a ser certificado, juntamente com o credenciamento do imóvel, com as informações do mesmo;

III. Os Lotes de cacau que estiverem no imóvel rural, deverão estar devidamente identificados, uma vez avaliados e obtido o padrão de qualidade definido no Capítulo I e Anexo I, serão lacrados e estarão qualificados para serem enviados a armazéns credenciados;

IV. Os Lotes de cacau, após avaliação de classificação da qualidade deverão ser depositados em um armazém de uma das cooperativas associadas a Associação Cacau Sul Bahia conforme as seguintes condições e requisitos para depósito:

a. Estar devidamente preparado;

b. Ter sua identidade preservada, podendo dar acesso às informações como: imóvel onde for produzido, processos agrônômicos, processo de secagem e outras informações relevantes;

c. O armazém deve estar localizado dentro da área demarcada (art. 1º) como parte da Indicação de Procedência;

V. O armazém envia amostra de cada saco do lote depositado (o qual já teve pré-amostra avaliada e classificada) para a Associação Cacau Sul Bahia, a fim de fazer a prova oficial e emitir o Selo de Origem e Qualidade do Cacau IP Sul da Bahia;

VI. A Associação Cacau Sul Bahia emitirá o Código de Barras de Logística e o Lacre correspondente ao número de sacos do lote que obteve o Selo, garantindo a rastreabilidade de cada saco certificado e sua inviolabilidade;

CAPÍTULO IV – Embalagem

Artigo 10º. - Normas de Embalagem

Os produtos com o Selo de Origem e Qualidade do Cacau IP Sul da Bahia terão identificação na sacaria, conforme normas da Associação Cacau Sul Bahia;

§ 1º. Norma de identificação para a embalagem de sacaria com direito a Indicação de Procedência: Identificação do nome do produtor ou fazenda produtora e o nome geográfico seguido da expressão Indicação de Procedência, conforme modelo:

Antonio Cordeiro

677



NOME DO PRODUTOR OU FAZENDA

CACAU SUL DA BAHIA

Indicação de Procedência

§ 2º. O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) conforme facultado pelo Art. 179 da Lei no 9.279.

§ 3º. Norma de embalagem para o Selo de Controle: o selo de controle será colocado na embalagem do produto, fixado na sacaria e fornecido pela Associação Cacau Sul Bahia. Todo produto comercializado utilizando-se da IP Sul da Bahia, deverá estar com a marca estampada nas embalagens.

§ 4º. O(s) lote(s) de cacau deverá(ão) estar beneficiado(s) em sacaria personalizada, nova, contendo 60,5 quilos aprovada pela Associação Cacau Sul Bahia e que signifique melhoria na preservação e visualização do Cacau da Sul da Bahia- IP.

CAPÍTULO V – A Normatização do Conselho Regulador

Artigo 11º. Da atuação do Conselho Regulador

A IP Sul da Bahia é normatizada e regida por um Conselho Regulador designado nos moldes estatutários da Associação Cacau Sul Bahia.

Artigo 12º. Dos Registros

Os instrumentos e a operacionalização dos registros cadastrais serão definidos através da normatização do Conselho Curador.

§ 1º. O Conselho Regulador deverá manter atualizados os seguintes registros:

- I. Registro de inscrição das propriedades produtoras de cacau;
- II. Registro do produto credenciado para uso da Indicação de Procedência.

Artigo 13º. Dos Controles de Produção

O Conselho Regulador deve controlar a operacionalização de produção e o produto final no sentido de assegurar a garantia da origem e qualidade dos produtos da Indicação de Procedência Sul da Bahia.

§ 1º. O controle do processo de produção inclui:

- I. As fichas de inscrição dos produtores;

Associação Cacau Sul Bahia

672



II. A avaliação das condições de uso da terra, produção e pós - colheita conforme Capítulo II;

III. Os laudos de avaliação física e sensorial;

IV. A rastreabilidade, codificação, inviolabilidade e credenciamento de armazéns;

Artigo 14º. Dos Direitos e Deveres

Os inscritos na Indicação de Procedência Sul da Bahia tem direitos e deveres a cumprir estipulados pelo Conselho Regulador.

§ 1º. São Direitos:

- I. Fazer uso da Indicação de Procedência Sul da Bahia;
- II. Usufruir dos benefícios resultantes das atividades da Associação Cacau Sul Bahia e seus afiliados;

§ 2º. São Deveres:

- I. Zelar pela imagem da Indicação de Procedência Sul da Bahia;
- II. Prestar as informações previstas neste Regulamento;
- III. Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

Artigo 15º. Das Infrações

São consideradas infrações à Indicação de Procedência Sul da Bahia:

- I. O não cumprimento das normas de produção, preparação e embalagem das amêndoas de cacau da Indicação de Procedência Sul da Bahia;
- II. O descumprimento dos princípios da Indicação de Procedência do Cacau da Sul da Bahia.

Artigo 16º. Das Penalidades

As infrações à Indicação de Procedência Sul da Bahia serão penalizadas conforme as seguintes medidas:

- I. Advertência por escrito;
- II. Suspensão temporária da Indicação de Procedência Região do Sul da Bahia;
- III. Suspensão definitiva da Indicação de Procedência Sul da Bahia.

Amílcar Costa

673



CAPÍTULO VI – Disposições Gerais

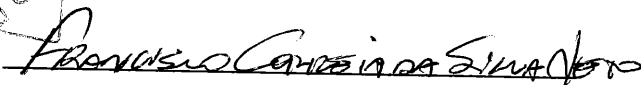
Artigo 17º. Dos princípios da Indicação de Procedência Sul da Bahia

São princípios dos inscritos na Indicação de Procedência Sul da Bahia, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente. Não podendo utilizar em seus produtos, o nome das indicações reconhecidas em outros países ou mesmo no Brasil.

§ 1º. Os produtos somente receberão o Selo de Origem e Qualidade do Cacau IP Sul da Bahia se atendido ao disposto neste Regulamento.

Ilhéus, 02 de março de 2016.

Nº OFÍCIO



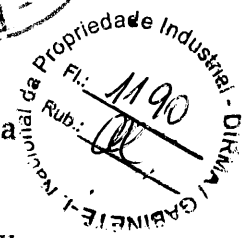
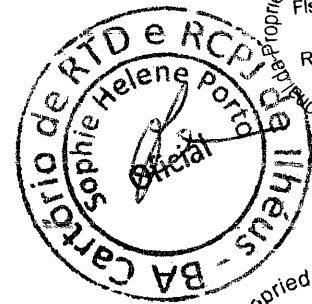
Francisco Correia da Silva Neto

Presidente Associação Cacau Sul Bahia





NOTA TECNICA



Objeto: Proposta de alteração do Anexo I do Regulamento de Uso da IP - Sul da BA.


Nota: Diante de análises técnicas realizadas pelo Centro de Inovação do Cacau - CIC, em amostras de cacau de produtores da região, associados a Associação Cacau Sul Bahia (ACSB), durante a safra principal de 2016/2017 foram avaliados critérios de qualidade intrínsecos da amêndoa de cacau, tais como índice de defeitos. Os resultados destas análises demonstraram que a regra discutida na IG é muito restritiva e está acima dos padrões internacionais exigidos na ISO 2451: 2014 para comercialização de amêndoas de cacau. Isto poderá dificultar o acesso dos produtores ao selo da IG.

Diante disto foi realizada uma nova discussão técnica com o grupo produtivo local e o conselho regulador da IG, sobre o limite do índice de defeitos desejáveis para as amostras de cacau que receberão o selo da IP - Sul Bahia. Sendo estabelecido com relação aos defeitos admitidos pela avaliação através do teste de corte em 300 amêndoas de cacau serão aceitos:

- Máxima de 3% de defeitos (mofadas; danificadas por insetos; germinadas; achatadas; quebradiças; dupla) conforme preconizada na ISO 2451/2014.
- E máxima de 1% para ardósia.

É importante concluir que esta alteração no Regulamento de Uso da IG não irá comprometer a qualidade do produto amêndoas de cacau com o selo da IP - Sul da Bahia, uma vez que, esta de acordo com a normativa internacional para comercialização de amêndoas de cacau.

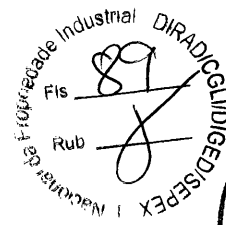
Atenciosamente,


Adriana Reis - CRBio-BA 10362
Gerente de Qualidade do CIC

Ilhéus, 13 de abril de 2017.







ANEXO I:

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



- 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;

Amendoas comestíveis

Associação dos Produtores de
Cacau do Sul da Bahia
CNPJ: 20.637.744/0001-29



Cód. 395

N. °do Pedido: BR 40 2015 000010-0 **Data de Depósito:** 04/11/2015
País: BR
Requerente: Cooperativa Mista Agropecuária Witmarsum Ltda
Espécie: Indicação de Procedência
Natureza: Produto
Nome da Área Geográfica: Colônia Witmarsum
Delimitação: A Colônia Witmarsum corresponde à delimitação da antiga Fazenda da Cancela no Município de Palmeira no Estado do Paraná. A Colônia Witmarsum se encontra na parte oriental do segundo planalto paranaense, não muito distante da escarpa conhecida regionalmente pela denominação Serrinha, Serra do Purunã e Serra das Almas. A Colônia é cortada pela Rodovia do Café (BR 376) e a BR 277 está à margem direita, entre os km 50 e 60. É constituída por um território de 7.800 hectares. Em uma latitude 25°25'46" sul e a uma longitude 50°00'23" oeste, e altitude de 865 metros.
Produto: Queijo

Representação:



Procurador: -----

COMPLEMENTO:

Comunicação de **CONCESSÃO DE REGISTRO** de reconhecimento de Indicação Geográfica. O Certificado do Registro ficará à disposição do requerente na recepção do INPI, em até 60 dias. Poderá, a pedido, ser remetido a qualquer Representação Regional do INPI/MDIC.

Acompanha o despacho de concessão os documentos: Relatório de exame, Regulamento de Uso e Instrumento Oficial que Delimita a Área Geográfica.





MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO EXTERIOR E SERVIÇOS
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

N. ° do Pedido: BR 40 2015 000010-0 **Data de Depósito:** 04/11/2015
País: BR
Requerente: Cooperativa Mista Agropecuária Witmarsum Ltda
Espécie: Indicação de Procedência
Natureza: Produto
Nome da Área Geográfica: Colônia Witmarsum
Delimitação: A Colônia Witmarsum corresponde a delimitação da antiga Fazenda da Cancela no Município de Palmeira no Estado do Paraná. A Colônia Witmarsum se encontra na parte oriental do segundo planalto paranaense, não muito distante da escarpa conhecida regionalmente pela denominação Serrinha, Serra do Purunã e Serra das Almas. A Colônia é cortada pela Rodovia do Café (BR 376) e a BR 277 está à margem direita, entre os km 50 e 60. É constituída por um território de 7.800 hectares. Em uma latitude 25°25'46" sul e a uma longitude 50°00'23" oeste, e altitude de 865 metros.
Produto: Queijo

Representação:



Procurador: -----

RELATÓRIO DE EXAME

1. HISTÓRICO

O presente pedido de registro de indicação geográfica foi publicado para manifestação de terceiros na RPI 2456 de 30/01/2018. Findo o prazo de 60 dias previsto no art. 17 da IN 25/2013, verificou-se não ter havido interposição de manifestações de terceiros.



Conforme disposto no art. 18 da IN 25/2013:

“Decorrido o prazo fixado no art. 17 será efetuado o exame do pedido e proferida a decisão deferindo ou indeferindo o pedido de reconhecimento à Indicação Geográfica.”

2. EXAME DO PEDIDO

Examinando o conjunto de documentos apresentados no presente pedido de registro verificou-se que o mesmo apresenta os elementos que comprovam ter o nome geográfico COLÔNIA WITMARSUM se tornado conhecido como centro de produção de QUEIJO, conforme definido no art. 177 da Lei nº 9279/96 – LPI/96, tendo atendido aos requisitos de registro para a natureza de indicação de procedência - IP, conforme disposto no art. 8º da IN 25/2013 e identificados no relatório de exame publicado na RPI 2456 de 30/01/2018.

3. CONSIDERAÇÕES

De acordo com o entendimento desta divisão técnica de exame no que se refere ao art. 182 da LPI/96, o uso da indicação geográfica - IG na natureza de indicação de procedência - IP é restrito aos produtores e prestadores de serviços estabelecidos no local, em efetivo exercício da atividade distinguida pela IG.

Segundo o art. 1º da IN 25/2013, o registro das Indicações Geográficas no INPI é de natureza declaratória, implicando no reconhecimento da indicação geográfica, sendo o Requerente do pedido de registro um substituto processual da coletividade legitimada ao uso do nome geográfico, conforme estabelecido no art. 5º da IN 25/2013.

4. PARECER TÉCNICO

Face ao acima exposto, tendo sido atendidos os requisitos de registro e com base no art. 18 da IN25/2013, sugerimos o deferimento do pedido de registro e a simultânea concessão e expedição do certificado de reconhecimento da indicação geográfica COLÔNIA WITMARSUM na espécie de INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA para o produto QUEIJO.

A publicação de concessão (cód. 395) na RPI deverá estar acompanhada de:

Instrumento oficial que delimita a área geográfica - fls. 468 a 470 e fls. 56 a 57;

Regulamento de uso do nome geográfico - fls. fls. 53 a 69.

Ressalva-se neste parecer técnico a informação de que o uso da indicação geográfica, na natureza de Indicação de Procedência, COLÔNIA WITMARSUM é restrito aos



produtores de queijo estabelecidos no local delimitado conforme estabelecido no art. 182 da Lei 9279 de 14 de maio de 1996 – LPI/96.

Cabe mencionar que, conforme determina o Art. 19 da IN nº 25/2013, o INPI examinará eventuais recursos interpostos pelas partes quanto ao deferimento ou indeferimento do pedido de registro nos termos do art. 212 e seguintes do capítulo I – dos recursos da Lei nº 9.279/96.

Rio de Janeiro, 09 de abril de 2018.



Luiz Cláudio de Oliveira Dupim
Pesquisador em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 3284606

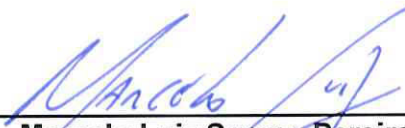


André Tibau Campos
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2357106



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

De acordo.



Marcelo Luiz Soares Pereira
Coordenador-Geral de Marcas,
Indicações Geográficas e Desenhos Industriais
SIAPE 1285263

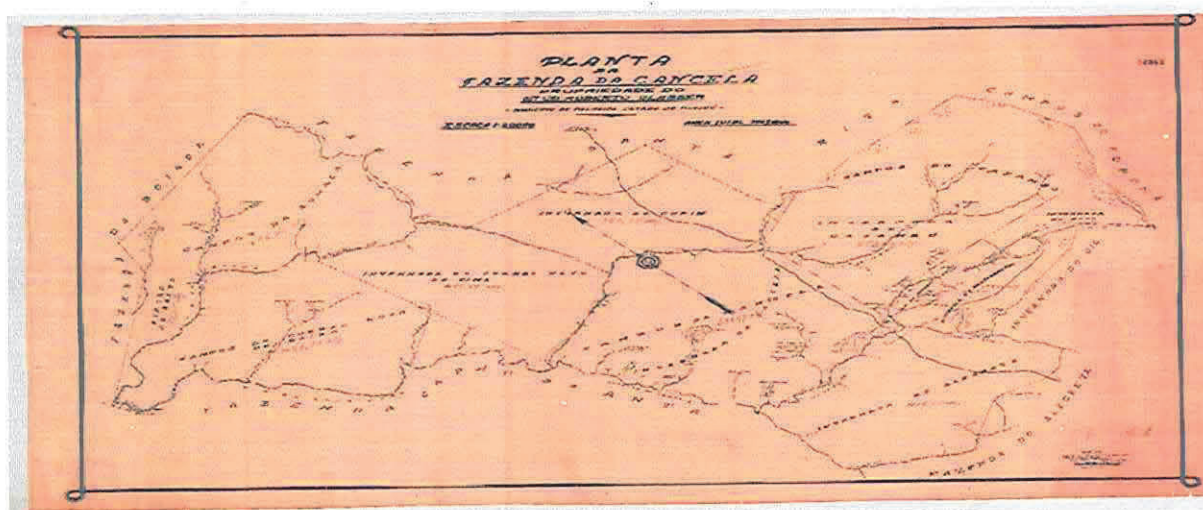


DECLARAÇÃO

Eu, Richard Golba, portador da Carteira de Identidade, nº 19.211.568, Diretor Administrativo do Instituto Emater - EMATER, designado pelo Decreto nº 180, abaixo assinado, declaro para os devidos fins e efeitos junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI, que o Instituto de Terras Cartografia e Geociências-ITCG, é uma autarquia, criada pela Lei 14889, de 04 de novembro de 2005, sendo estruturado por um Conselho de Administração e apoiado por quatro Diretorias: Terras, Geociências, Administrativo-Financeira e Jurídica. Executa a política fundiária no Paraná, tendo por finalidade a colonização e o desenvolvimento rural do Estado, a execução de serviços cartográficos, a elaboração do cadastro territorial rural e de sua estatística imobiliária, bem como a pesquisa nas áreas fundiária, agrária e de geociências.

O Instituto pauta suas ações pelas demandas públicas e privadas relativas à ocupação territorial do Paraná e pelas questões fundiárias daí decorrentes, orientando-se por uma política de democratização do uso da terra, de forma ambientalmente sustentável e socialmente justa, que amplie o acesso às informações cartográficas e cadastrais e aos instrumentos de intervenção fundiária e gestão territorial.

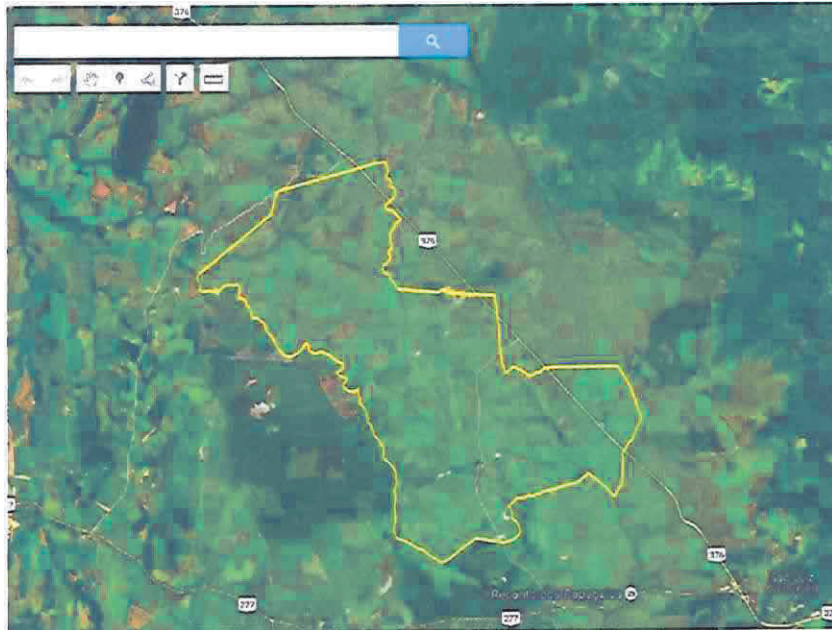
Todo o arcabouço de terras do Estado do Paraná, contendo os históricos de delimitações de áreas, tanto públicas quanto privadas estão armazenadas na Instituição. Assim, para a Indicação de Procedência da "Colônia Witmarsum" foi solicitado o mapa (abaixo) da Fazenda Cancela de 1952, data da venda, pelo Senador Roberto Glaser para os produtores.



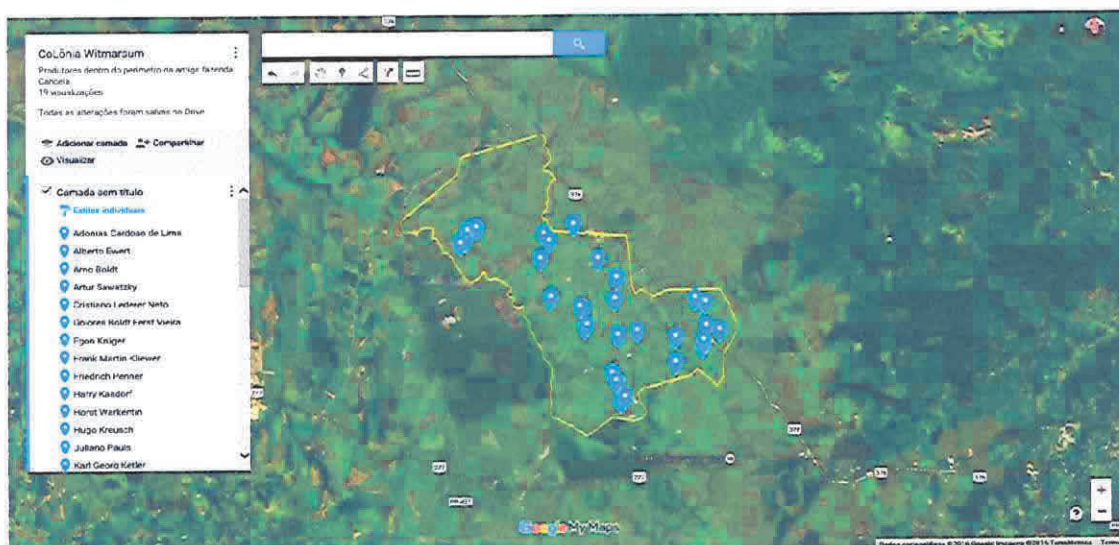
Mapa da Fazenda Cancela, 1952.



Orientando-se por este mapa, o ITCG, utilizando-se de softwares pertinentes, transpôs este mapa para um formato KLM, específico para mapas, contendo toda a geolocalização. Este arquivo permite que possa ser aberto em diversos programas, inclusive o Google Earth, ferramenta bastante difundida e gratuita, para identificação de áreas.



Transposição da área do mapa da Fazenda Cancela para sistema de identificação de áreas.



Identificação de área e dos produtores fornecedores de leite para o queijo "Colônia Witmarsum".



Fundamentando-se nas informações geradas pelo ITCG e do Escritório Regional da EMATER de Ponta Grossa, que atua na Região ao longo dos últimos 20 anos, declaro que essa área da antiga Fazenda Cancela é conhecida no Município e no Estado pela denominação Colônia Witmarsum.

Curitiba, 21 de outubro de 2016.



Richard Golba
Diretor Administrativo



1. Introdução

Este regulamento tem como função compilar os requisitos necessários para a garantia e controle de Indicação Geográfica do Leite de Witmarsum. O presente regulamento foi elaborado de acordo com os procedimentos e documentos existentes na Cooperativa Witmarsum e legislação em vigor. O regulamento especifica a delimitação da área geográfica da I.P., as propriedades rurais que fornecem leite para o Leite de Witmarsum, os sistemas de produção de leite, a produtividade dos animais e a qualidade do leite, bem como a área de produção autorizada, do mesmo modo a indústria que processa o leite. Também especifica os produtos autorizados, a área geográfica de elaboração, os padrões de identidade e qualidade química dos produtos e os padrões de identidade e qualidade organoléptica dos produtos.

Do mesmo modo, que este regulamento caracteriza as especificações de produção e processamento da IP "Colônia Witmarsum", o faz para o uso do nome geográfico, assim como a utilização da representação gráfica.

O uso do selo "Colônia Witmarsum" está intrinsicamente restrito à queijos denominados colônias (com ou sem pimenta), que sejam produzidos e processados sob às condições estabelecidas neste regulamento.

1.1 A Indicação de Procedência "Colônia Witmarsum"

Conforme a legislação brasileira de Propriedade Industrial brasileira - Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 (BRASIL, 1996), há a definição de duas categorias de indicações geográficas: a Indicação de Procedência e a Denominação de Origem:

- ✓ Considera-se a Indicação de Procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que tenha se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.
- ✓ Considera-se Denominação de Origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

A área geográfica, delimitada da Indicação de Procedência Colônia Witmarsum, localiza-se na região dos Campos Gerais, no Município de Palmeira no Estado do Paraná. A Colônia Witmarsum se encontra na parte oriental do segundo planalto paranaense, não muito distante da escarpa conhecida regionalmente pela denominação Serrinha, Serra do Purunã e Serra das Almas. A Colônia é cortada pela Rodovia do Café (BR 376) e a BR 277 está à margem direita, entre os km 50 e 60. É constituída por um território de 7.800 hectares. Em uma latitude 25°25'46" sul e a uma longitude 50°00'23" oeste, e altitude de 865 metros.



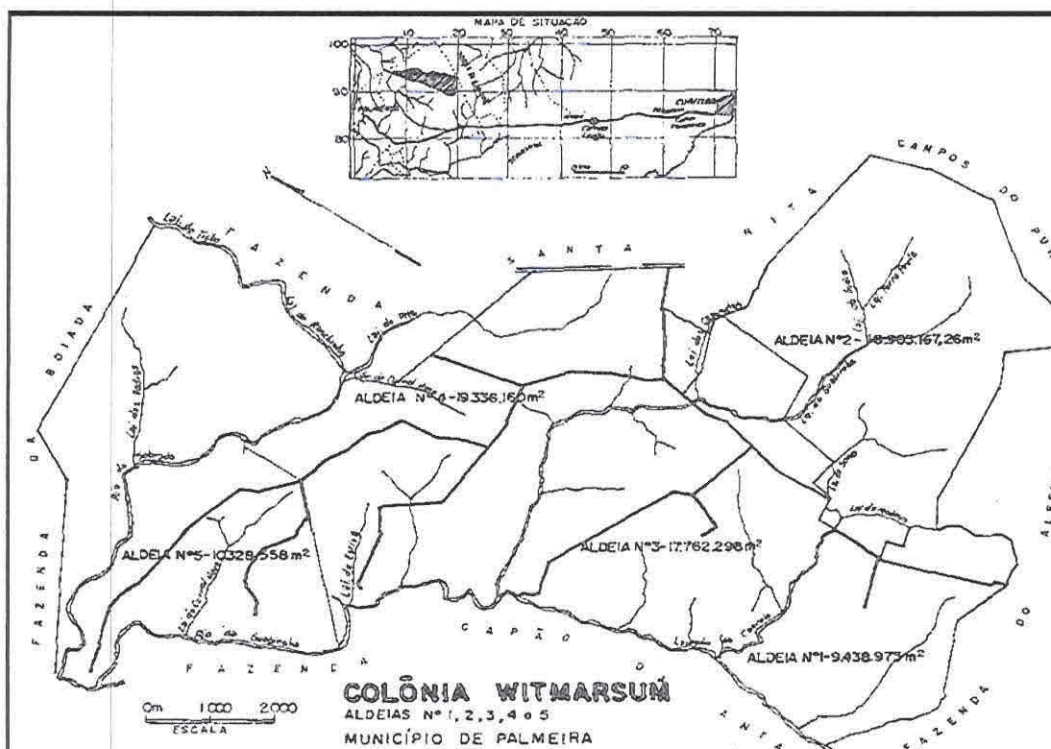


Fig. 1 Mapa da Colônia Witmarsum

1.1.1 - Topografia da região

A Colônia Witmarsum, por estar localizada no segundo planalto paranaense, o planalto paleozóico ou planalto dos Campos Gerais, desenvolve-se em terrenos da Era Paleozóica, assim, é constituída, principalmente, por rochas sedimentares da Bacia do Paraná, com proeminência para os arenitos, folhelhos, betuminosos e o carvão mineral.

O planalto paleozóico exibe topografia suave, chega a alcançar 1.200m de altura. Há áreas de origem glacial, havendo estrias provenientes do arraste de material pesado, visíveis na área da Colônia Witmarsum e, também, em outros locais da região. Os solos derivados são de baixa fertilidade, geralmente Neossolos Litólicos, Neossolos Regolíticos, Cambissolos e Argissolos. O relevo é caracteristicamente de escarpas, suave, entretanto com quedas abruptas, interflúvios mais estreitos e vales encaixados.

1.1.2 - Clima

Palmeira, município na qual a Colônia Witmarsum está inserida, é conhecida como "Cidade Clima do Brasil", por possuir o clima ameno no verão e frio no inverno, em que a temperatura oscila entre 32,4º C e 0,5º C, com um clima temperado e seco, e médias anuais na Colônia Witmarsum em torno de 18º C. A precipitação anual é de cerca de 1.350 a 1.650 mm, sendo de modo geral bem distribuídos.





O Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Colônia Witmarsum





Sumário

1. Introdução	4
1.1 A Indicação de Procedência “Colônia Witmarsum”	4
1.1.1 - Topografia da região	5
1.1.2 – Clima	5
1.1.3 - Flora	6
2. Histórico das Versões	6
3. Termos e Abreviaturas	6
4. Inscrição	7
4.1 Inscrição de produtores	7
4.2 Inscrição de Áreas, Animais e Instalações.....	8
4.2.1 Instalações e Equipamentos de Refrigeração	8
4.2.2 Equipamentos de Refrigeração	8
5. Caracterização da Produção e de Animais	8
5.1 Caracterização da Produção.....	9
5.1.2 Prevenção de doenças no rebanho.....	9
5.2 Caracterização Animal.....	9
5.2.1 – Delimitação da Área da Produção	9
5.2.2 – Raças autorizadas	9
5.2.3 – Alimentação autorizada	9
5.2.4 - Rastreabilidade	9
5.2.5 – Carência de permanência dos animais na Colônia Witmarsum.....	10
5.2.6 - Características dos animais.....	10
6 - Obtenção da matéria prima	10
6.1. Ordenha	11
6.2 INSTALAÇÕES DE ORDENHA.....	11
6.2.1 Equipamentos de ordenha	11
6.2.2. Sala de ordenha.....	11
6.2.3. Higiene dos colaboradores.....	12
6.2.4. Limpeza de instalações e uso de agentes químicos	12
6.2.5 Auditoria dos animais da IP “Colônia Witmarsum”	12
6.2.6 - Características da matéria prima e do produto	12
6.3 Ensaio Laboratoriais.....	13
7. Processamento na Indústria.....	13





7.1 Descrição do processo.....	13
7.2 Fluxograma do Queijo Colonial e Colonial com Pimenta Verde	15
8. Marca	15
9. Sistema de Inspeção Legal	16
10. Recursos, Reclamações e Litígios	16
10.1 Reclamações Apresentadas à CVRT-V	16
10.2 Apreciação e Comunicação da Reclamação	16
10.1 Recursos	17



1. Introdução

Este regulamento tem como função compilar os requisitos necessários para a garantia e controle de Indicação Geográfica do Leite de Witmarsum. O presente regulamento foi elaborado de acordo com os procedimentos e documentos existentes na Cooperativa Witmarsum e legislação em vigor. O regulamento especifica a delimitação da área geográfica da I.P., as propriedades rurais que fornecem leite para o Leite de Witmarsum, os sistemas de produção de leite, a produtividade dos animais e a qualidade do leite, bem como a área de produção autorizada, do mesmo modo a indústria que processa o leite. Também especifica os produtos autorizados, a área geográfica de elaboração, os padrões de identidade e qualidade química dos produtos e os padrões de identidade e qualidade organoléptica dos produtos.

Do mesmo modo, que este regulamento caracteriza as especificações de produção e processamento da IP "Colônia Witmarsum", o faz para o uso do nome geográfico, assim como a utilização da representação gráfica.

O uso do selo "Colônia Witmarsum" está intrinsicamente restrito à queijos denominados colônias (com ou sem pimenta), que sejam produzidos e processados sob às condições estabelecidas neste regulamento.

1.1 A Indicação de Procedência "Colônia Witmarsum"

Conforme a legislação brasileira de Propriedade Industrial brasileira - Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 (BRASIL, 1996), há a definição de duas categorias de indicações geográficas: a Indicação de Procedência e a Denominação de Origem:

- ✓ Considera-se a Indicação de Procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que tenha se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.
- ✓ Considera-se Denominação de Origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

A área geográfica, delimitada da Indicação de Procedência Colônia Witmarsum, localiza-se na região dos Campos Gerais, no Município de Palmeira no Estado do Paraná. A Colônia Witmarsum se encontra na parte oriental do segundo planalto paranaense, não muito distante da escarpa conhecida regionalmente pela denominação Serrinha, Serra do Purunã e Serra das Almas. A Colônia é cortada pela Rodovia do Café (BR 376) e a BR 277 está à margem direita, entre os km 50 e 60. É constituída por um território de 7.800 hectares. Em uma latitude 25°25'46" sul e a uma longitude 50°00'23" oeste, e altitude de 865 metros.



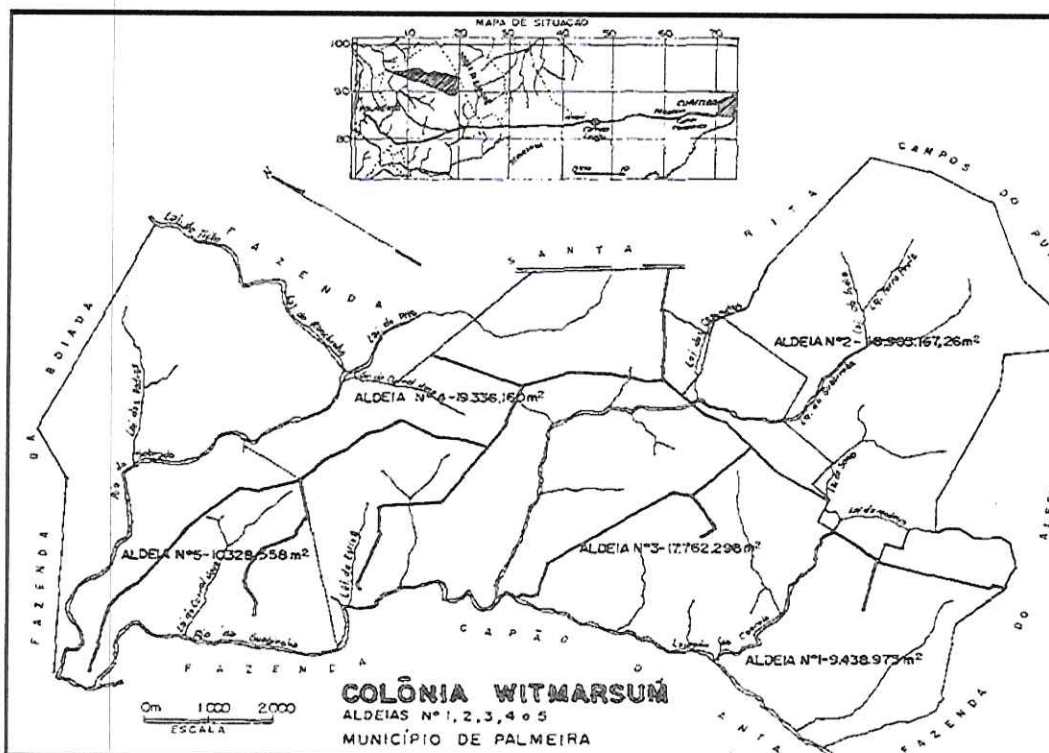


Fig. 1 Mapa da Colônia Witmarsum

1.1.1 - Topografia da região

A Colônia Witmarsum, por estar localizada no segundo planalto paranaense, o planalto paleozóico ou planalto dos Campos Gerais, desenvolve-se em terrenos da Era Paleozóica, assim, é constituída, principalmente, por rochas sedimentares da Bacia do Paraná, com proeminência para os arenitos, folhelhos, betuminosos e o carvão mineral.

O planalto paleozóico exibe topografia suave, chega a alcançar 1.200m de altura. Há áreas de origem glacial, havendo estrias provenientes do arraste de material pesado, visíveis na área da Colônia Witmarsum e, também, em outros locais da região. Os solos derivados são de baixa fertilidade, geralmente Neossolos Litólicos, Neossolos Regolíticos, Cambissolos e Argissolos. O relevo é caracteristicamente de escarpas, suave, entretanto com quedas abruptas, interflúvios mais estreitos e vales encaixados.

1.1.2 - Clima

Palmeira, município na qual a Colônia Witmarsum está inserida, é conhecida como "Cidade Clima do Brasil", por possuir o clima ameno no verão e frio no inverno, em que a temperatura oscila entre 32,4° C e 0,5° C, com um clima temperado e seco, e médias anuais na Colônia Witmarsum em torno de 18° C. A precipitação anual é de cerca de 1.350 a 1.650 mm, sendo de modo geral bem distribuídos.



1.1.3 - Flora

A vegetação da região é composta de herbáceo-arbustiva da subformação da Estepe, alterada pelo uso agropecuário realizado na Colônia.

2. Histórico das Versões

Data Versão Resumo das alterações

02-08-2015 1 Versão Inicial.

3. Termos e Abreviaturas

Ação Corretiva- Ação implementada para eliminar as causas de uma não-conformidade, de um defeito ou de outra situação indesejável existente, a fim de prevenir sua repetição.

Ação Preventiva- Ação implementada para eliminar as causas de uma possível não-conformidade, defeito ou outra situação indesejável, a fim de prevenir sua ocorrência.

Ambiente- Condições externas (não genéticas) que influenciam determinada característica.

Amostra de Verificação de Certificação – Amostra de leite com direito a IGP Witmarsum, com destino a verificação físico-química e organoléptica da certificação de um lote de depósitos.

APCBRH- Associação Paranaense dos Criadores de Bovinos da Raça Holandesa. Entidade sem fins lucrativos, fundada em 1953, possui o laboratório da RBQL.

Auditoria- Exame sistemático e independente, para determinar se as atividades da qualidade e seus resultados estão de acordo com as disposições planejadas, se estas foram implementadas com eficácia e se são adequadas à consecução dos objetivos.

Avaliação- Exame sistemático do grau em que um produto, processo ou serviço atende aos requisitos especificados.

- ✓ Avaliação de Terceira Parte ou Independente;
- ✓ Avaliação feita por pessoa ou organismo reconhecido como independente das partes envolvidas.

CCS- Contagem de células brancas realizada em laboratório.

Contra-rótulo – Parte da rotulagem constituída, nos termos deste procedimento, onde não se encontram reunidas as menções obrigatórias e ou facultativas, que deverão estar dispostas noutro campo visual.

Cruzamento- Acasalamento de animais de raças (linhagens) diferentes. Normalmente, do cruzamento resulta a heterose ou vigor híbrido.

DAS – Documento de Acompanhamento Simplificado.





DCP - Declaração de Produção.

DE - Declaração Existências

Desclassificação – ato pelo qual o queijo não é classificado como “Colônia Witmarsum”

ECC – Estrutura de Controle e Certificação.

Embalagem – Invólucros de proteção, nomeadamente cartões e caixas utilizados para o transporte de um ou vários recipientes e ou para a sua apresentação, tendo em vista a venda ao consumidor final.

Indicação geográfica- É o nome dado ao tipo de proteção, no âmbito da propriedade industrial, que se refere a produtos que são originários de uma determinada área geográfica (país, cidade, região ou localidade de seu território) e se tornaram conhecidos por possuírem qualidades ou reputação relacionadas à sua forma de extração, produção ou fabricação. Também se refere à prestação de determinados serviços.

Indicação de procedência- Considera-se indicação de procedência (IP) o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço, mas não há características específicas naturais (clima, geografia etc.) ou humanas envolvidas na produção do produto.

IGP – Indicação Geográfica Protegida.

INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial

Rotulagem – conjunto de designações e outras menções, sinais, ilustrações, marcas ou outra matéria descritiva que caracteriza o produto e que consta do mesmo recipiente, incluindo no dispositivo de fecho ou em etiquetas presas a embalagem.

Rótulo – Parte da rotulagem constituída por indicações dispostas num mesmo campo visual e que identifica e individualiza o produto no mercado e permite a sua identificação pelo consumidor.

4. Inscrição

4.1 Inscrição de produtores

Produtores rurais integrados à Cooperativa Witmarsum que forneçam leite segundo os critérios estabelecidos por este regulamento, e seus documentos complementares, e a produção seja dentro dos limites originais da Colônia Witmarsum.





4.2 Inscrição de Áreas, Animais e Instalações

As instalações de produção, de ordenha, sistema de criação e resfriamento/armazenagem, dos fornecedores de leite para a IG Witmarsum estão inscritas no comitê de acordo:

Com o Regulamento Interno da IP Colônia Witmarsum:

A inscrição é efetuada por meio do envio dos seguintes documentos:

- ✓ Ficha de admissão da Cooperativa Witmarsum
- ✓ Descrição dos equipamentos disponíveis;
- ✓ Controles sanitários;
- ✓ Condições de Higiene e Segurança do alimento;
- ✓ Manutenção de um sistema de rastreabilidade animal e de produção;
- ✓ Evidência de cumprimento de BPAs

4.2.1 Instalações e Equipamentos de Refrigeração

Exige-se, dos produtores que são fornecedores de leite para a IP “Colônia Witmarsum”, instalações com local próprio e específico para o tanque de refrigeração e armazenagem do leite, que são mantido sob condições adequadas de limpeza e higiene, atendendo, ainda, o seguinte:

- Coberto, arejado, pavimentado e de fácil acesso ao veículo coletor, recomendando-se isolamento por paredes;
- Iluminação natural e artificial adequadas;
- Ponto de água corrente de boa qualidade, para lavagem de utensílios de coleta, que devem estar reunidos sobre uma bancada de apoio às operações de coleta de amostras;
- Registros de análise de água evidenciando o cumprimento de requisitos de qualidade.

4.2.2 Equipamentos de Refrigeração

Os equipamentos de refrigeração possuem capacidade mínima de armazenar a produção de acordo com a estratégia de coleta. Em se tratando de tanque de refrigeração por expansão direta, ele é dimensionado de modo tal que permita refrigerar o leite até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) no tempo máximo de 3h (três horas) após o término da ordenha. O motor do refrigerador sempre está instalado em local arejado. Os tanques de expansão direta são construídos e operados de acordo com o manual do fabricante.

5. Caracterização da Produção e de Animais





5.1 Caracterização da Produção

A Declaração de Existências (DE) é uma declaração anual obrigatória para todos os Agentes Econômicos, que produzam leite para a IP Witmarsum.

5.1.2 Prevenção de doenças no rebanho

Para a prevenção de doenças nos rebanhos as propriedades adotam as seguintes medidas: reposição dos animais, mortos ou descartados, somente com animais nascidos na “Colônia Witmarsum”; restrição do acesso de animais domésticos à criação e manutenção e subordinação do Plano de Saúde Veterinário.

Também para auxiliar no controle de disseminação de doenças, realiza-se o monitoramento e controle de pragas e roedores, indicado no plano de saúde veterinária, para manter e monitorar o processo, com a utilização de produtos específicos para os devidos fins.

5.2 Caracterização Animal

5.2.1 - Delimitação da Área da Produção

Os animais devem estar em propriedades inseridas na Colônia Witmarsum, dentro do perímetro original da Fazenda Cancela.

5.2.2 - Raças autorizadas

O gado apto para fornecer leite com destino a Indicação de Procedência “Colônia Witmarsum” é de origem, única e exclusivamente, de raças bovinas de aptidão leiteira.

5.2.3 - Alimentação autorizada

A alimentação dos animais, amparados por esta indicação geográfica, realiza-se em pastagens, podendo também ser alimentação conservada, concentrada, etc., mas sempre sob supervisão de um nutricionista, que realiza a formulação da dieta de modo a garantir todos os nutrientes necessários à produção e qualidade do leite.

5.2.4 - Rastreabilidade

A rastreabilidade da procedência do leite “Colônia Witmarsum” e seus derivados são indispensáveis para garantia da segurança do alimento. A rastreabilidade do leite é a parte fundamental de todo processo de produção e elaboração do leite da I.P. “Colônia Witmarsum”.

A rastreabilidade é obrigatória para todos os animais que fazem parte da IP “Colônia Witmarsum” e suas normas estão regulamentadas em documentos internos da Cooperativa. Os registros são realizados conforme a planilha de controle da Cooperativa.



O transporte dos animais descarte é realizado sempre com a emissão de GTA (Guia de transporte animal).

As coletas de leite são realizadas diariamente, sendo os controles de volume e armazenamento feitos no laticínio. O leite, proveniente de rebanhos da IP Colônia Witmarsum, é segregado em compartimento identificado no caminhão. No laticínio o leite é segregado em silo específico até o processamento.

Antes do carregamento do leite no caminhão de coleta da cooperativa, o motorista afere a temperatura do tanque de expansão, verifica o volume de leite, e realiza o teste do Alizarol 78, por pistola específica. Caso seja detectada acidez no leite, ele realiza nova coleta e não carrega o caminhão. Esta amostra é processada no laboratório do laticínio para comprovação/exclusão da não conformidade.

Caso seja comprovada a acidez acima dos índices legais, o leite não é coletado do produtor. Em resultado contrário, ou seja, o leite não apresentando a acidez, ele é carregado normalmente e processado no laticínio.

5.2.5 – Carência de permanência dos animais na Colônia Witmarsum

Os animais, para adentrarem nos rebanhos pertencentes à IP “Colônia Witmarsum”, devem ser provenientes da mesma área e estarem em status sanitário equivalente ou superior ao rebanho a ser inserido.

5.2.6 - Características dos animais

São exigidas as respectivas características nos animais para originarem o produto final da IP “Colônia Witmarsum”:

- * Características dos animais: bovinos de raças leiteiras.
- * Qualidade do leite: em aderência à legislação pertinente.

6 - Obtenção da matéria prima

O leite destinado ao consumo amparado pela Indicação de procedência “Colônia Witmarsum” procede de propriedades rurais inscritas nos registros correspondentes do Conselho Regulador – Ficha de admissão e que cumprem as condições descritas de alimentação, sanidade animal, qualidade de leite, ordenha e bem estar animal.

Os produtores inscritos na IP “Colônia Witmarsum” deverão informar ao Conselho Regulador, por meio de registro específico, o tamanho do rebanho pertencente ao programa e qual a previsão de produção.



6.1. Ordenha

Os animais em lactação são ordenhados, ao menos, duas vezes ao dia, em sala de ordenha com sistema mecanizado e leite canalizado ou sistema balde ao pé, sendo a sala mantida livre de animais e sujidades.

As salas de ordenha possuem piso e demais instalações que proporcionam segurança e bem estar aos animais e dos trabalhadores e, água corrente potável, para limpeza e higiene. Os insumos utilizados para a limpeza são permitidos para a atividade e específicos para os equipamentos. E atendem às exigências legais.

6.2 INSTALAÇÕES DE ORDENHA

6.2.1 Equipamentos de ordenha

Os equipamentos de ordenha são verificados e testados periodicamente pela assistência técnica, seguindo as recomendações técnicas. Os processos de higienização e manutenção do equipamento, assim como a substituição de materiais descartáveis, são realizados de acordo com as instruções dos fabricantes dos equipamentos.

6.2.2. Sala de ordenha

As salas de ordenha são construídas de modo a facilitar a eficácia do trabalho e o bem estar dos colaboradores; a garantir aos animais segurança ao caminhar, e facilidade de manejo. Possuem iluminações adequadas para permitir perfeita visão, tanto por parte dos colaboradores, quanto dos animais.

As salas de leite são mantidas limpas e localizadas de forma a manter a temperatura adequada aos animais, a ergonomia do trabalhador e facilidade de manejo.

O resfriamento do leite até 4°C ocorre em, no máximo, 3 horas após a finalização da ordenha. Os sistemas são fechados, sendo os equipamentos calibrados e mantidos de forma a atender aos requisitos legais. Após as ordenhas os sistemas são higienizados conforme a indicação do fabricante.

As entregas do leite são realizadas no prazo máximo de 24 horas. O caminhão tem acesso facilitado, distinto de animais, até o local de estocagem do produto durante o ano todo. O procedimento de higienização do tanque de resfriamento é realizado conforme indicação do fabricante.

Em todas as propriedades fornecedoras para IP “Colônia Witmarsum”, o leite proveniente de vacas em tratamento com antibióticos é descartado. A fêmea em tratamento fica sob supervisão, identificada durante o período de carência do medicamento. O leite é



segregado em recipiente específico para este fim. Os prazos de carências dos medicamentos são seguidos conforme instrução do fabricante ou num período superior.

Amostras de leite, que são realizadas pela cooperativa, são encaminhadas ao Laboratório de Análise de Leite, acreditado pela RBQL. São realizada coletas semanais, sendo a amostragem realizada sob responsabilidade do laticínio. São realizados ensaios de CCS, CBT, proteína, gordura, entre outros.

Para eventuais análises, como cultura de leite e antibiograma, são realizadas coletas de leite individuais. Não são utilizados produtos não permitidos para bovinocultura leiteira e os medicamentos são aplicados seguindo a prescrição do médico veterinário.

6.2.3. Higiene dos colaboradores

Os colaboradores são submetidos a exames médicos no ato da contratação, além de exames periódicos anuais, e recebem orientação verbal sobre higiene pessoal. Os trabalhadores recebem os equipamentos de proteção individual recomendados conforme a função realizada na propriedade fornecedora do IP “Colônia Witmarsum”.

6.2.4. Limpeza de instalações e uso de agentes químicos

Os colaboradores pertencentes às propriedades fornecedoras de leite para a IP “Colônia Witmarsum” recebem orientação quanto à preparação e ao uso correto de produtos químicos e agentes de limpeza. Os produtos utilizados são armazenados em local seguro, com acesso restrito ao pessoal treinado. Somente são utilizados produtos permitidos para o uso.

6.2.5 Auditoria dos animais da IP “Colônia Witmarsum”

Todos os animais em lactação, das propriedades pertencentes ao IP “Colônia Witmarsum”, são inspecionados anualmente, pela equipe técnica da Cooperativa Witmarsum e são realizadas avaliações de Brucelose e Tuberculose. Munido destas informações, o Conselho Regulador faz a conferência dos animais, aptos a fazerem parte da IP, por meio do Registro de Solicitação, a fazerem parte da Indicação de Procedência.

6.2.6 - Características da matéria prima e do produto

O leite da IP Colônia Witmarsum deve apresentar médias mensais:

Contagem Bacteriana Total – CBT, abaixo de 100.000 UFC/ml.

Gordura: acima de 3,1%

Proteína: acima de 2,9%

CCS: abaixo de 360.000/ml

Crioscopia: Maior que $-0,530H^2$

Caseína: mínimo de 2,2%

O queijo, quando finalizada sua produção, apresenta-se de coloração amarela, massa semi-mole, fechada, podendo ocorrer pequenas oleaduras. Externamente apresenta uma casca, de coloração amarela intensa, devido ao tratamento do urucum. Sabor suave, massa semi-mole, fechado e muito saboroso.

6.3 Ensaios Laboratoriais

O leite é amostrado na entrada do laticínio, sendo realizados os ensaios de acidez, alizarol, cloretos, crioscopia e testes rápidos para detecção de betalactâmicos e tetraciclina. Após aprovação dos resultados, o leite é direcionado para o processamento. Outras amostras do leite são analisadas para redutase, densidade, gordura e pH.

Diariamente são realizados ensaios para detecção de fraudes no leite. As amostras são compostas por compartimento, sendo que, em havendo detecção de violações, há amostras individuais que permitem que seja identificada a origem do leite não conforme. Leite que seja qualificado como não conforme é descartado.

É realizada amostragem semanal, do tanque de leite, de cada propriedade para análise de CBT, CCS, ureia, proteína, gordura, lactose e sólidos; sendo os ensaios realizados pelo laboratório da RBQL. Mensalmente é realizada análise de caseína, também pelo mesmo laboratório.

7. Processamento na Indústria

7.1 Descrição do processo

No dia seguinte ao recebimento, após a amostragem e aprovação dos testes, o leite é processado pelo sistema de pasteurização rápida.

O leite é enviado diretamente do pasteurizador para os tanques de fabricação, onde passa por aquecimento até atingir a temperatura de 36°C . Em seguida, ocorre a adição de cloreto de cálcio, corante urucum e fermentos lácticos. Após a pré-maturação, adiciona-se o coalho (quimosina) e, sequencialmente à coagulação, a coalhada é cortada com liras para obter a granulometria padrão. Concluído o corte, dá-se a mexedora, realizando-se intervalos para repouso. A massa passa por mais um processo de aquecimento, até atingir 39°C . Quando se atinge o ponto desejado o soro é escoado. Nesta etapa, é adicionada a pimenta verde em salmoura, (ou dispensa-se esta etapa no caso de produção de Queijo Colonial natural). A massa é colocada em formas, onde ocorre a acidificação até o dia seguinte. A evolução desse processo é controlada através da medição dos valores de pH, que são registrados nas Planilhas de Controle de Produção. Durante as primeiras duas horas os queijos são virados três vezes.

No segundo dia de processamento, os queijos permanecem na salmoura por um período de 2 horas. Em seguida, são acomodados sobre tábuas na câmara de maturação. Nesta etapa, o número do lote é marcado em plaquetas que são afixadas nas prateleiras,





identificando os queijos, mantendo-se assim a rastreabilidade do produto.

Diariamente, cada queijo tem a sua posição invertida, e são tratados, nos dois primeiros dias com o corante urucum. Após este período até o final da maturação, são escovados cinco dias na semana com solução salmoura. A maturação ocorre por um período mínimo de 20 dias, e máximo de 28, em câmara que mantém a temperatura entre 9 e 10°C, entre 95 a 98% de umidade. Após a conclusão do processo de maturação, os queijos são lavados e secados.

A avaliação do produto final é sensorial. Finalizado o processo de lavagem os queijos são embalados em saco de polietileno e fechados a vácuo.

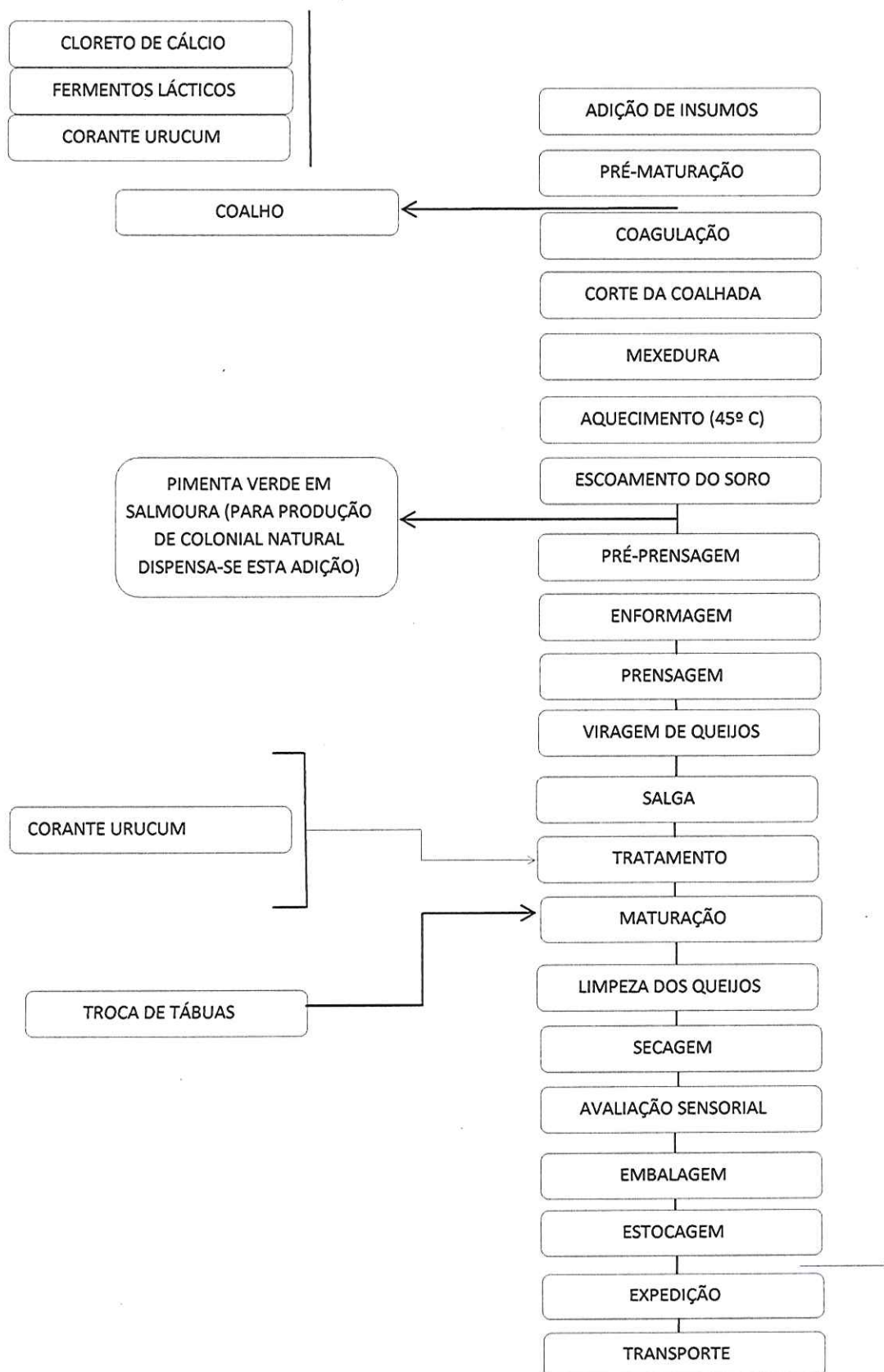
Os queijos embalados são mantidos em câmara fria em temperatura de 5°C, onde são mantidos em caixas plásticas com identificação do número de lote.

Após a solicitação do pedido, o queijo é rotulado constando número de lote, data de fabricação e data de validade. Na sequência, são acomodados em caixas de papelão ondulado com a identificação do cliente e retornam para a câmara de estocagem onde permanecem até o dia seguinte, quando serão transportados. O transporte é realizado em veículos isotérmicos, dotados de refrigeração em temperatura de até 5°C.

Todas as etapas do processo e suas características estão contempladas no Manual de Boas Práticas de Fabricação e a higienização de equipamentos, utensílios, ambiente de produção e veículo transportador é inspecionado pelo PPHO.



7.2 Fluxograma do Queijo Colonial e Colonial com Pimenta Verde





9. Sistema de Inspeção Legal

O laticínio da Cooperativa Witmarsum, que processa o queijo “Colônia Witmarsum”, é fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal, também conhecido pela sigla S.I.F. Este é um sistema de controle do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-MAPA, que avalia a qualidade na produção de alimentos de origem animal.

O MAPA realiza Inspeções de rotina, Supervisões e Auditorias nos estabelecimentos registrados junto ao SIF. Durante as fiscalizações são verificados o recebimento de matéria prima, o beneficiamento, a produção e a expedição de produtos, bem como coletada amostras de produtos para realização de análises oficiais visando verificar a conformidade dos produtos fabricados.

Na constatação de irregularidades durante as fiscalizações ou na constatação de resultados de análises em desacordo à legislação vigente são adotadas medidas previstas em legislação vigente. Este sistema garante que os produtos processados, em estabelecimentos sob fiscalização do SIF, estão de acordo com a legislação vigente, atendendo aos critérios de sanidade e qualidade dos lácteos.

10. Recursos, Reclamações e Litígios

As reclamações são realizadas por meio do SAC (0800-6431147), do correio eletrônico queijos@witmarsum.coop.br e pela equipe de vendas (contato direto com o cliente).

Elas são recebidas no setor de atendimento ao cliente e encaminhadas ao gerente comercial. Este analisa as reclamações, classifica e identifica as possíveis causas. O tratamento destas reclamações é realizado conforme a classificação. São relativas ao atendimento ao cliente e à qualidade do produto. Caso seja consideradas procedentes são registradas no formulário PCO 801.00.

10.1 Reclamações Apresentadas à CVRT-V

Qualquer colaborador do comitê pode receber ou reportar uma reclamação.

A reclamação é registrada, devendo ser recolhida a identificação e necessários elementos adicionais do reclamante, para efeitos de resposta.

10.2 Apreciação e Comunicação da Reclamação

Face à reclamação apresentada, é desencadeado o processo de tratamento da reclamação, que inclui uma análise de causas, definição das ações imediatas e propõe as medidas corretivas a implementar, sempre que necessário.





Ao reclamante é sempre comunicada a conclusão, devidamente fundamentada.

10.1 Recursos

Das decisões parciais há possibilidade de recurso.

No caso de o recurso ser referente aos resultados dos ensaios físico-químicos/sensoriais, deverão ser dirigidos por escrito no prazo máximo de 10 dias úteis após a notificação dos resultados ao Presidente da Direção.

11. Uso do selo e do nome geográfico “Colônia Witmarsum”

Somente produtos que atendam estritamente aos requisitos deste regulamento, dentro dos limites originais da Colônia Witmarsum, poderão utilizar o nome geográfico e/ou o selo.



Versão prévia do selo.





REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Presidente

Michel Temer

MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO EXTERIOR E SERVIÇOS

Ministro da Indústria, Comércio Exterior e Serviços

Marcos Jorge de Lima

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

Presidente

Luiz Otávio Pimentel

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

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

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

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

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

