

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2494
23 de Outubro de 2018

**Indicações
Geográficas**
Seção IV



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, c'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.



Índice Geral:

CÓDIGO 395 (Concessão).....	4
-----------------------------	---



CÓDIGO 395 (Concessão)

Nº DO PEDIDO: BR402014000009-3
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Sabará
ESPÉCIE: Indicação de Procedência
NATUREZA: Produto
PRODUTO/SERVIÇO: Derivados de jabuticaba: licor, geleia, molho, casca cristalizada e compota
REPRESENTAÇÃO:



APOSTILA: Não se retira do patrimônio comum o uso do nome Sabará como cultivar/variedade vegetal

PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Limites político-administrativos do Município de Sabará, localizado na Região Metropolitana de Belo Horizonte, capital do Estado de Minas Gerais, e faz fronteira ao norte com o Município de Taquaraçu de Minas, ao sul com os Municípios de Nova Lima e Raposos, a leste com Caeté e a oeste com Belo Horizonte e Santa Luzia.

DATA DO DEPÓSITO: 23/09/2014

REQUERENTE: Associação dos Produtores de Derivados de Jabuticaba de Sabará

PROCURADOR: Euler Costa Benfica

Complemento do Despacho:

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 do nome geográfico 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

RELATÓRIO DE EXAME

1- INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação do reconhecimento de **SABARÁ** como indicação geográfica para derivados de jabuticaba (geleia, molho, casca cristalizada e compota), na espécie INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA, conforme definida no art. 177 da Lei 9.279/96 – LPI/96 e nas condições estabelecidas pela Instrução Normativa nº 25 de 21/08/2013 – IN 25/2013.

Segundo documentação apensada aos autos, o Município de Sabará é conhecido nacionalmente pela produção de derivados de jabuticaba, e realiza, há mais de vinte e cinco anos consecutivos, o Festival de Jabuticaba de Sabará. A jabuticaba é sazonal, dependendo da época de chuvas para que seja produzida. De modo a aproveitar ao máximo a safra, os produtores começaram a trabalhar nos derivados de jabuticaba, de preparo artesanal e com base em diversas receitas tradicionais, passadas de geração a geração. Isso é considerado um forte elemento de manifestação cultural de quem habita o Município, de modo a envolver a comunidade no conhecimento, reprodução e perpetuação do saber fazer embutido na transformação da fruta nos seguintes produtos derivados: licor, geleia, molho, casca cristalizada e compota.

O pedido de registro foi protocolizado no INPI por meio da petição nº 014140001850, de 23/09/2014, recebendo o nº BR402014000009-3. Foi primeiramente examinado quanto ao atendimento aos requisitos formais definidos na IN 25/2013, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente através de cumprimento de exigências. Em 09/08/2016, foi publicado o despacho de exigência, código 305, na RPI 2379.

Em 07/10/2016, foi protocolizada, tempestivamente, a petição nº 014160000719, em atendimento ao despacho de exigência.

Consideradas cumpridas as exigências feitas, julgou-se saneado o pedido de registro em exame no que tange a seus requisitos formais, sendo o mesmo publicado para manifestação de terceiros na RPI 2438 de 26/09/2017, conforme disposto no art. 17 da IN 25/2013.



Findo o prazo de 60 dias previsto no mesmo art. 17 da IN 25/2013, sem que fossem interpostas manifestações de terceiros, passa-se, conforme disposto no art. 18 da IN 25/2013, para o exame de mérito do pedido de registro que, por fim, decidirá sobre a registrabilidade do mesmo.

2- EXAME

Iniciado o exame de mérito, passa-se à análise da observância dos requisitos estabelecidos no art. 8º da IN 25/2013, referentes ao registro da INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA SABARÁ.

2.1 Quanto aos requisitos definidos na alínea 'a' do Art. 8º da IN 25/2013:

Como elementos que comprovem ter o nome geográfico se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de produtos derivados de jabuticaba (licor, geleia, molho, casca cristalizada e compota), foram apresentados os seguintes documentos:

- Documento intitulado “Informações sobre material publicitário e comprobatório do reconhecimento de Sabará sobre os derivados de jabuticaba – elementos que comprovem ter o nome geográfico se tornado conhecido”, elencando o material publicitário para subsidiar a análise técnica pelo INPI (fl. 33);
- Reproduções do jornal Folha de Sabará, as quais se referem ao Festival da Jabuticaba e aos diferentes usos culinários do fruto (fls. 35 a 62);
- Reproduções de sítio na internet denominado Sou Sabará, as quais se referem ao Festival da Jabuticaba, aos diferentes usos culinários do fruto, bem como à realização de uma feira de artesanato (fls. 63 a 78);
- Reproduções de matérias de fontes variadas sobre o Festival da Jabuticaba, na cidade de Sabará, incluindo matéria do Portal G1, do sítio do Jornal da Band, da Revista Veja BH, entre outras revistas, blogs e jornais (fls. 85 a 116).

De acordo com os documentos elencados, há muitos anos Sabará recebe visitantes em busca da jabuticaba, mas, graças ao Festival da Jabuticaba, os derivados da fruta ganharam destaque e vêm contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico dos produtores inseridos na localidade. Destacamos, a seguir, trechos de alguns documentos comprobatórios que foram trazidos pelo representante legal da Associação dos Produtores de Derivados de Jabuticaba de Sabará:

- Folha de Sabará, edição 756, *A fruta que encanta turistas é orgulho de Sabará*, fl. 36.

“Das mais simples às mais sofisticadas e trabalhosas, as receitas levaram o sabor inigualável da famosa "frutinha preta de Sabará". Assim, foi impossível resistir à deliciosa geleia picante de jabuticaba preparada por Sylvia Lis (do Restaurante O Dádiva)”.



“Faltam palavras para descrever a maravilhosa receita de No Faria (Vecchio Sogno). Ele serviu um mignonzinho de porco com molho de jabuticaba, acompanhado de purê de inhame e crocante de chuchu. O segredo, ressaltou ele, é a jabuticaba”.

- Folha de Sabará, edição 755, 24º Festival da Jabuticaba, fl. 38.

“Com a recepção, o chefe do Poder Executivo Municipal deseja passar ao visitante a real situação do evento. ‘Avisaremos se temos ou não os derivados e a fruta. Assim, o turista seguirá caminho sabendo o que encontrará em nosso festival, sem surpresas. Tratar bem quem nos visita é uma obrigação da nossa administração’, explica”.

- Folha de Sabará, edição 753, Festival da Jabuticaba acontece em novembro, fl. 40.

“O evento contará com 30 expositores de derivados da fruta, praça de alimentação com gastronomia típica e barracas da fruta in natura”.

- Folha de Sabará, edição 795, Expositoras do Festival da Jabuticaba falam de suas receitas mais famosas, fl. 43.

“O processo de produção dos derivados depende muito da safra, às vezes é possível fazer tudo um mês antes, mas, este ano, com a demora das chuvas ela acabou demorando mais a nascer”.

“São três horas no fogo para produzir quatro potes de geleia. Dá trabalho, mas o retorno é satisfatório”.

“Entre as delicias que produz para o evento, estão os vinhos - tinto e rosé - geleias, licores e a compota de jabuticaba, uma das delicias que mais faz sucesso”.

- Folha de Sabará, edição 794, Dona Nicinha: A história viva do Festival da Jabuticaba, fl.45.

“O primeiro ano, por se tratar de uma experiência, contou com pouca divulgação, o que refletiu em um baixo número de visitantes. No entanto, o interesse de outras pessoas foi notável. Segundo Dona Nicinha, muitas mulheres começaram a pedir que a ensinassem a fazer suas receitas, como licores e geleias e, após essas aulas, começaram a expor, nos anos seguintes”.

- Folha de Sabará, edição 838, O sabor da jabuticaba se misturou com a criatividade do artesanato local num evento que movimentou a cidade, fl. 48.

“Esse ano pela primeira vez os dois eventos aconteceram simultaneamente e várias pessoas tiveram a oportunidade de se deliciarem com os produtos derivados da jabuticaba e se encantarem com a criatividade de nossos artesãos na mesma festa”.

- Folha de Sabará, edição 837, Fim de semana cultural e adocicado. Começa hoje o 26º Festival de Jabuticaba e a 10ª Feira de Negócios do Artesanato, fl. 50.



*“Com uma estrutura arrojada, a festa contará com 31 expositores de **derivados de jabuticaba**, 35 stands de artesanato, praça de alimentação com gastronomia típica e barracas da fruta in natura”.*

- Blog da Theresa Hilcar. Crônicas da Cidade, *Festival de Jabuticaba em Sabará no fim de semana*, nov. 2010, fl. 74.

*“Com pacote especial, das 12h de sábado às 18h de domingo, casais visitantes poderão desfrutar das delícias de pratos como o salmão ao **molho de jabuticaba**, feitos pelo chef Geraldo Rogério e sua equipe, até as **geleias à base da fruta**, servidas no café da manhã”.*

- Jornal Hoje Em Dia, *“Ouro negro” de Sabará é atração neste fim de semana*, nov. 2013, fl. 80.

*“Cerca de 50 expositores vão mostrar produtos típicos da região. Parte será dedicada aos **derivados da jabuticaba** (**geleia**, vinho, licor, **molho**, bombom, sorvete e outras delícias), enquanto outra irá comercializar artesanatos, como palmas barrocas e panos e toalhas ornamentadas com a renda turca”.*

- Jornal O Tempo, *Começa festival da jabuticaba*, nov. 2013, fl. 82.

*“Entre os produtos disponíveis no festival estão os **licores**, **geleias**, **compotas**, **bombons**, **sucos** entre outros quitutes”.*

- Revista Veja BH, *Minas, são muitas*, nov. 2013, fl. 87.

*“Os visitantes poderão provar **guloseimas feitas com jabuticaba** - como **geleias**, **doces**, **compotas**, **bombons**, **bolos**, **sorvetes** e **licores** - e ainda assistir a **shows musicais**”.*

- Revista De Fato Online, *Festival da Jabuticaba de Sabará será no próximo fim de semana*, nov. 2013, fl. 93.

*“Entre as novidades deste ano estão a **geleia de jabuticaba** com folhas de ouro de 23 quilates, aulas com chefs famosos preparando pratos 'gourmet' com o **"ouro negro" sabarense**”.*

- Blog Prazer na Gastronomia, *27º Festival da Jabuticaba e 11ª Feira do Artesanato de Sabará em Minas Gerais*, nov. 2013, fl. 100.

*“O Festival de Jabuticaba oferece ao público comidas e bebidas feitas a partir de receitas tradicionais, tais como: tortas, broas, **geleias**, balas, sorvetes, picolé, **molho** agridoce, rocamboles, vinhos, **licores**, cachaças e até mussarelas. São 30 expositores de derivados da fruta, praça de alimentação com gastronomia típica e barracas da fruta in natura”.*

- Jornal Estado de Minas, Caderno Economia, *Com sabor de lucro*, nov. 2001, fls. 111-112.

*“Conhecido por organizar uma das festas mais movimentadas da Região Metropolitana de BH – o Festival de Jabuticaba, que em 11 de novembro completa sua 15ª edição – o **município de Sabará**, a 23 quilômetros de Belo Horizonte, tornou-se um dos maiores produtores de derivados da fruta, rica em vitaminas A, B e C. Muitos de seus moradores chegam a exportar os*



subprodutos, entre os quais, destacam-se a geleia, vinhos, licores, sorvetes e sucos”.

- Jornal Estado de Minas, Matéria de Capa, *Pretinha de sucesso*, out. 2008, fls. 113-114.

“Há 17 anos que Dirléia Conceição Neves Peixoto faz produtos de jabuticaba com produção caseira, em Sabará. Sua lista de itens está mais ampla: licor, vinho, geleia doce e temperada, compotas e cachaça. (...) ‘A procura está maior, pois Sabará está mais conhecida e cada vez mais com vocação turística’, afirma Dirléia”.

Além de toda a disseminação realizada anualmente pelos diferentes veículos de mídia, cabe ressaltar o seguinte: a EMATER-MG, no instrumento oficial apresentado (fls. 7 a 9), declara que o Município de Sabará é conhecido nacionalmente pela produção dos derivados de jabuticaba. A instituição colabora com o desenvolvimento de uma cultura local dos derivados de jabuticaba por meio dos seus serviços de assistência técnica aos produtores. A referida cultura ganhou força, sobretudo, para aproveitar ao máximo os frutos maduros, que apodrecem rapidamente.

Logo, restou comprovado o atendimento a esses requisitos.

2.2 Quanto aos requisitos definidos na alínea ‘b’ do Art. 8º da IN 25/2013:

Como elementos que comprovem a existência de estrutura de controle sobre os produtores, assim como sobre o produto distinguido pela indicação geográfica, a Requerente apresentou:

- Documento intitulado “Estrutura de controle dos produtores inserida no regulamento de uso da IG” (fl. 117, repetido à fl. 154);
- “Regulamento da indicação geográfica de procedência dos produtos derivados de jabuticaba”, aprovado em Assembleia conforme ata de 15/06/2016 (fl. 156), cujo Capítulo VI incorpora o documento acima e, portanto, trata da estrutura de controle dos produtores (fls. 152-153).

De acordo com os documentos elencados, a estrutura de controle composta por cinco pessoas afins à produção, definidas no art. 1º, tem papel importante em fazer com que os produtores sigam o mesmo padrão de produção, embalagem e rotulagem em conformidade com as especificações citadas no regulamento de uso. Isso tem por princípio “*garantir aos consumidores um padrão de qualidade característico do município*” (parágrafo único do art. 4º). O não cumprimento deste padrão aos derivados de jabuticaba poderá ensejar infrações aos produtores, sujeitos às penalidades definidas no Capítulo VII do chamado “Regulamento da indicação geográfica de procedência dos produtos derivados de jabuticaba”.



Dessa maneira, entende-se comprovado que existe uma estrutura de controle sobre os produtores e sobre o produto.

2.3 Quanto aos requisitos definidos na alínea ‘c’ do Art. 8º da IN 25/2013:

Para comprovar o estabelecimento e a efetiva atividade de produção na área delimitada, foram apresentados os seguintes documentos:

- Instrumento oficial apresentado pela EMATER-MG, já referenciado no presente relatório (fls. 7 a 9);
- Declaração, de 24/07/2014, assinada pelo Prefeito do Município de Sabará, visando “*comprovar que as produtoras de derivados de jabuticaba beneficiadas com o projeto da Indicação Geográfica residem e produzem na área delimitada para a produção dos derivados de jabuticaba, tradição centenária em nosso Município*” (fl. 118);
- Cópias de comprovantes de estabelecimento dos produtores em endereços localizados em Sabará, com identificação dos mesmos: notas fiscais e contas diversas (fls. 255 a 272).

De acordo com os documentos elencados, constata-se a existência de produtores dos derivados de jabuticaba (licor, geleia, molho, casca cristalizada e compota) na área delimitada. A própria EMATER-MG destina a parte “O Fruto e Produção dos Derivados”, do instrumento oficial apresentado, para tratar do estabelecimento e da efetiva atividade de produção no Município de Sabará.

Logo, restou comprovado o atendimento a esses requisitos.

2.4 Quanto ao nome geográfico Sabará

Foi trazida, em grau de cumprimento de exigência, a etimologia do termo Sabará. O representante legal da Associação requerente valeu-se de consulta à Enciclopédia dos Municípios Brasileiros – Volume XXVII, ano 1959 (fls. 276 a 278):

“A atual denominação do município e da cidade proveio do rio Sabará que corta para oeste a comuna sabarense, banhando a cidade onde deságua no rio das Velhas. Durante vários anos o nome foi Vila Real de Nossa Senhora da Conceição de Sabarabussu ou simplesmente Vila Real. A origem da palavra Sabará tem duas versões: segundo Theodoro Sampaio: ‘Sabará — antigo Tabará, de que se fez Tabaraboçu, como se vêem em documentos. Tabará é a forma contratada de Itaberaba, Itaberaba ou Ita-beraba, a pedra reluzente, o cristal. Sabaraboçu, antigo Tabaraboçu, corrupção de Ita-beraba-uçu, que significa pedra reluzente grande, que também se entende como serra resplandescete”.



Portanto, entende-se que não há relação da origem do nome geográfico Sabará com o fruto jaboticaba.

2.5 Quanto ao objeto do pedido e à noção geral do conjunto, na representação gráfica/figurativa da indicação geográfica, que o desassocia do fruto jaboticaba

Não obstante a verificação técnica do INPI, no despacho de exigência, sobre a existência de uma variedade de jaboticaba conhecida como jaboticaba-sabará ou jaboticaba-murta (*Myrciaria jaboticaba*), entende-se, por toda a documentação apresentada nos autos, que:

I- O objeto do pedido não é o fruto jaboticaba, mas sim, os derivados, quais sejam, licor, geleia, molho, casca cristalizada e compota. O representante legal da requerente, no documento intitulado “Potencial genericidade do termo Sabará” (fl. 274), destaca a limitação de aplicação do art. 180 da Lei nº 9.279/96 quando afirma que “(o) *artigo cita que o nome deve designar o produto ou o serviço objeto do pedido*” (grifo nosso). Portanto, não há o que se falar no nome geográfico haver se tornado de uso comum, designando produto, já que o objeto do presente pedido de indicação de procedência é outro: derivados do produto;

II- A representação gráfica/figurativa da pretensa indicação geográfica apresenta um conjunto que não faz nenhuma associação ao fruto jaboticaba, mas sim, a um edifício arquitetônico e histórico do Município de Sabará, que é a Igreja de Nossa Senhora do Ó. Isso reforça o nexo entre o termo Sabará e a origem geográfica, e não, a variedade vegetal.

A questão, inclusive, foi levada ao Comitê Permanente de Aprimoramento dos Procedimentos e Diretrizes de Exame – CPAPD que, em sua 31ª reunião para tratar de assuntos referentes a Desenhos Industriais e Indicações Geográficas, decidiu o seguinte: o presente caso não se aplica ao que prevê a Nota Técnica INPI/CPAPD/nº06/2017, que trata da irregistrabilidade de nomes geográficos que tenham se tornado de uso comum. Conforme extraído da ata da referida reunião do CPAPD:

“Como o objeto do pedido não é a fruta em si, foi sugerida a concessão do registro com apostilamento, indicando que não se retira do patrimônio comum o uso do nome “Sabará” como cultivar/ variedade vegetal.

Após debates, o CPAPD entendeu que a Indicação de Procedência “Sabará” é passível de registro, devendo ser aplicada apostila com base na Nota Técnica INPI/CPAPD nº 06/2017, nos seguintes termos:

‘Não se retira do patrimônio comum o uso do nome Sabará como cultivar/variedade vegetal’.

Tal apostila também será aplicável a casos semelhantes”.



3- PARECER TÉCNICO

Face ao acima exposto, tendo sido atendidos os requisitos de registro constantes dos artigos 6º e 8º da IN 25/2013 e, com base no art. 18 da mesma normativa, sugerimos o deferimento do pedido de registro e a simultânea concessão e expedição do certificado de reconhecimento de **SABARÁ** na espécie de INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA para derivados de jabuticaba (geleia, molho, casca cristalizada e compota).

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

- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fls. 7 a 9;
- Regulamento de uso do nome geográfico - fls. 147 a 154.

Ressalva-se, neste parecer técnico, que:

I- o uso da indicação geográfica **SABARÁ**, na espécie de INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA, é restrito aos produtores de derivados de jabuticaba (geleia, molho, casca cristalizada e compota), estabelecidos no local delimitado, conforme estabelecido no art. 182 da Lei nº 9279 de 14 de maio de 1996 – LPI/96;

II- o registro deverá ser concedido com a seguinte apostila: **Não se retira do patrimônio comum o uso do nome Sabará como cultivar/variedade vegetal.**

Conforme determina o Art. 19 da IN 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, 19 de outubro de 2018.

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

De acordo, publique-se.

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



A **EMATER-MG**, baseado em seus conhecimentos sobre a cidade de Sabará/MG adquiridos em sua sede no município, que está localizada no Largo do Rosário, nº 164, no distrito de Ravena no município de Sabará, localizado na Região Metropolitana de Belo Horizonte, capital do Estado de Minas Gerais,

DECLARA

O município de Sabará é conhecido nacionalmente pela produção de Jabuticaba e seus derivados e realiza o Festival de Jabuticaba de Sabará, evento que ocorre sempre em meados do mês de outubro a dezembro (dependendo da safra da fruta) há 27 anos consecutivos. A EMATER-MG colabora com o desenvolvimento da cultura no município realizando Dia de Campo, eventos técnicos (Curso de Boas Práticas de Fabricação e processamento de jabuticaba – licor e geleia) e com o serviço de Assistência Técnica e Extensão Rural através do escritório local existente no município há mais de 13 anos.

O Fruto e Produção dos Derivados

A fruta possui a característica “temporária” ou seja, é produzida somente em épocas de chuva o que a torna indisponível no mercado ao longo do ano.

Uma maneira inteligente de se aproveitar a safra, visto que os frutos maduros apodrecem rapidamente, é a produção de diversos derivados da Jabuticaba, produção esta que é feita artesanalmente sendo utilizadas diversas receitas tradicionais, passada de geração a geração. A produção dos derivados é um elemento da manifestação cultural capaz de intensificar o envolvimento da comunidade no conhecimento de sua própria tradição, da sabedoria popular e especialmente da gastronomia. É onde ocorre a integração econômica, social e cultural que compõem um conjunto de significados determinantes do patrimônio cultural do município e que evoca um encantamento especial aos



visitantes, através do seu entrosamento com os produtores de quitutes e com os diferentes sabores.

Fazendo uso da tradição e do conhecimento da produção dos derivados da jabuticaba, diversos produtores através da **ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE DERIVADOS DE JABUTICABA DE SABARÁ – ASPRODEJAS**, contribuem para o desenvolvimento econômico do município, através da comercialização dos derivados, cada um com seus sabores específicos e sendo titulares da posse de suas receitas e processos produtivos, conquistando um mercado cada vez mais abrangente e peculiar.

O **TERRITORIO SABARENSE** é historicamente conhecido a nível nacional pela produção de jabuticaba e de seus derivados. Um outro aspecto importante que deve ser considerado referente a notoriedade dos derivados de jabuticaba, é a realização do Festival de Jabuticaba de Sabará, evento sempre realizado meados do mês de outubro a dezembro (dependendo da safra da fruta).

O festival de jabuticaba já se encontra na sua 27ª edição no ano de 2013, contando com uma média de público de aproximadamente 30 mil participantes, dentre eles turistas de diversos locais do Brasil. No festival são comercializados a fruta *in natura* e os produtos derivados de jabuticaba em diversos tamanhos e formatos.

No controle da tecnologia de processamento dos derivados de jabuticaba, Sabará tem se apresentado com um diferencial competitivo muito grande, pois os processos de produção são muito específicos e transmitidos de geração a geração, oferecendo ao município a condição de destaque entre os melhores produtores de derivados da Jabuticaba Sabará, sendo estes reconhecidos por toda mídia de nosso Estado.

A área delimitada para a **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “PRODUTOS DERIVADOS DE JABUTICABA DE SABARÁ”** fica estabelecida nos limites



político-administrativos do município de Sabará localizado na Região Metropolitana de Belo Horizonte, capital do Estado de Minas Gerais, e faz fronteira ao norte com o município de Taquaraçu de Minas, ao sul com os municípios de Nova Lima e Raposos, a leste com Caeté e a oeste com Belo Horizonte e Santa Luzia. Sabará está situada a 723 metros altitude e seu território possui área de 302,173 km². Sua localização é geograficamente determinada pelas coordenadas 19°53'11"S, 43°48'24"W.

A localização do município pode ser observada no mapa a seguir:



(IBGE, 2010)

EMATER-MG
Ediene Leticia da Fonseca
NUTRICIONISTA - CRN 2006
Ediene Leticia da Fonseca

Regulamento de Uso do Nome Geográfico, de Produção e de Registro para controle de produção.





ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE DERIVADOS DE JABUTICABA DE SABARÁ

“ASPRODEJAS”

REGULAMENTO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PROCEDÊNCIA DOS PRODUTOS DERIVADOS DE JABUTICABA

O presente documento visa o regulamento do uso da Indicação Geográfica de Procedência dos Produtos Derivados de Jabuticaba, para o enquadramento da Indicação de Procedência Sabará (IP Sabará), segundo a lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996 – Artigo 177, conforme segue a baixo:

CAPÍTULO 1 DA PRODUÇÃO

Art. 1º - Delimitação da área de Produção:

O município de Sabará localiza-se na Região Metropolitana de Belo Horizonte, capital do Estado de Minas Gerais, e faz fronteira ao norte com o município de Taquaraçu de Minas, ao sul com os municípios de Nova Lima e Raposos, a leste com Caeté e a oeste com Belo Horizonte e Santa Luzia. Sabará está situada a 723 metros altitude e seu território possui área de 302,173 km². Sua localização é geograficamente determinada pelas coordenadas 19°53'11"S, 43°48'24"W.

Art. 2º - Dos Produtos Derivados de Jabuticaba Autorizados:

Os Produtos Derivados de Jabuticaba compreende se em:

- 1 – Licor de Jabuticaba
- 2 – Geleia de Jabuticaba
- 3 – Molho de Jabuticaba



4 – Casca de Jabuticaba Cristalizada

5 – Compota de Jabuticaba

Art. 3º - Dos equipamentos e ferramentas de Trabalho:

Para todos os Produtos Derivados de Jabuticaba citados no Art 2º é indispensável a utilização de fogão, panelas de cobre ou alumínio, colheres de madeira ou alumínio e diversos tipos de vasilhames.

Art. 4º - Da Produção dos Derivados de Jabuticaba:

A) Licor de Jabuticaba:

O Licor de Jabuticaba é produzido artesanalmente através do suco da fruta, retirado após o estoura das mesmas juntamente com álcool de cereais em descanso por media de 20 dias, após este período é realizado a filtragem por duas vezes e misturado a uma quantidade de ½ litro de álcool de cereais por ½ de calda de açúcar.

Após a fase de mistura com a calda de açúcar o Licor já esta pronto e pode ser embalado na proporção desejada.

B) Geleia de Jabuticaba

A Geleia de Jabuticaba é produzida artesanalmente através do suco da fruta, é utilizado frutas maduras, o processo constitui pelos seguintes passos: com as frutas espremidas em uma vasilha, junte se ¼ de água, filtre o liquido e leve ao fogo em um tacho de cobre ou alumínio com uma quantidade de 1 por ½ de açúcar, ferve até da ponto de fio, logo esta pronto a geleia e imediatamente a geleia deve ser embalada quente ainda, em potes de vidros já higienizados.

Parágrafo Único: Existe a Geleia Branca de Jabuticaba, a qual, é produzida no mesmo sistema, porém sem utilizar a casca da fruta usando somente a polpa, por isso se da o nome de Geleia Branca de Jabuticaba.



C) Molho de Jabuticaba

O Molho de Jabuticaba é produzido artesanalmente através do suco da fruta, é utilizado frutas maduras, o processo constitui pelos seguintes passos: com as frutas espremidas em uma vasilha, junte se $\frac{1}{2}$ de água, filtre o líquido e leve ao fogo em um tacho de cobre ou alumínio com uma quantidade de 1 por $\frac{1}{2}$ de açúcar, misture os temperos que desejar inclusive pimentas a gosto para Molhos Temperados e deixe ferver por alguns minutos, logo esta pronto o molho e já pode ser embalado, porém o processo de embalagem é realizado com o produto frio.

D) Casca de Jabuticaba Cristalizada

A Casca de Jabuticaba Cristalizada é produzida somente com as cascas da fruta que antigamente eram descartadas produzindo assim uma grande quantidade de lixo e com açúcar de qualquer tipo a cristal ou a refinada. O processo de produção constitui em separar a casca do caroço, ferver a casca em pouca quantidade de água e logo após a fervida misturar a casca em uma quantidade desejada (conforme a receita de cada produtor) de calda de açúcar, deixa a secar esta pronto a Casca Cristalizada só falta separar o pedaços.

E) Compota de Jabuticaba

A Compota de Jabuticaba é produzida somente com as cascas da fruta que antigamente eram descartadas produzindo assim uma grande quantidade de lixo. O processo de produção constitui em separar a casca do caroço, ferver a casca em pouca quantidade de água e logo após a fervida misturar a casca em uma quantidade pequena (conforme a receita de cada produtor) de calda de açúcar



CAPÍTULO II – DA MATÉRIA PRIMA



Paragrafo único: A fruteira é adaptável a diversos tipos de solo, mas o cultivo deve ser feito preferencialmente em solos silico-argilosos, que devem ser profundos, bem drenados, férteis e ricos em matéria orgânica. O crescimento da árvore é lento, inicia a produção de frutas a partir do oitavo ano prolongando-se por média de 35 anos. Uma Jaboticabeira produz em média de 200 a 1000 kg de frutos por ano, o que se intensifica com a adubação. Os dois principais fatores que restringem a expansão do plantio são os custos e a dificuldade de colheita e a precariedade de conservação de seus frutos, já que o fruto deve ser colhido pronto para o consumo e sua fermentação inicia logo após a lavagem da fruta.

CAPÍTULO III – DA EMBALAGEM DOS PRODUTOS

Art. 1º - Todas as embalagens devem ser higienizadas previamente por dentro e por fora.

Art. 2º - Todas embalagens devem ser fechadas e lacradas com lacres específicos para os tamanhos das mesmas.

Art. 3º - As embalagens preenchidos e lacradas devem ser armazenadas em caixas próprias.

Art. 4º - Jamais poderá reutilizar embalagens do mesmo produto ou de produtos diferentes.

CAPÍTULO IV – DA ROTULAGEM

Art. 1º - Os rótulos devem constar:

- A) O nome da marca
- B) O selo da Indicação Geográfica quando deferido pelo INPI





- C) A tabela nutricional
- D) Data de fabricação e de validade
- E) Nome e telefone do produtor para informações e reclamações sobre o produto

Parágrafo Único: O processo de rotulagem deve ser realizado após ter lacrado a tampa da embalagem.

CAPÍTULO V – DA AUTORIZAÇÃO DE USO DA IP SABARÁ

Art. 1º - Somente será autorizado o uso da IP Sabará aos produtores que comprovarem ao conselho regulador que a produção de seus produtos é dentro da área delimitada.

CAPÍTULO VI – DA ESTRUTURA DE CONTROLE DOS PRODUTORES

Art. 1º - A estrutura de controle será sempre formada por 3 representantes da Diretoria da Associação dos Produtores de Derivados de Jabuticaba de Sabará “**ASPRODEJAS**” titular do Pedido de Indicação Geográfica, dentre os 3 representantes da **ASPRODEJAS** teremos a Presidente, a Secretária e um membro do conselho fiscal, a nutricionista responsável da Regional de Sabará da EMATER-MG e pelo Consultor Organizacional Euler Costa Benfica, totalizando assim 5 pessoas participantes da Estrutura de Controle.

Art. 2º - A equipe da Estrutura de Controle tem como dever reunir-se trimestralmente e quando necessário,

Art. 3º - As reuniões devem ser relatadas em ata e aprovada por todos os presentes.

Art. 4º - Todos usuários da Indicação Geográfica de Procedência dos Produtos Derivados de Jabuticaba possuem o direito de ter acesso às Atas da Estrutura de Controle sempre que acharem necessário.

Parágrafo Único: Objetivo da Estrutura de Controle dos Produtores não é fiscalizar as receitas, sabores, quantidades de produção e muito menos precificação dos produtos, mas, fazer com que, todos os produtos que levam a Indicação Geográfica de



Procedência sejam produzidos, embalados e rotulados com as especificações citadas neste documento, com intuito de garantir aos consumidores um padrão de qualidade característico do município.

CAPÍTULO VII – DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 1º - São consideradas infrações à IP Sabará

- a) O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da IP Sabará para os produtos derivados de jabuticaba;
- b) O descumprimento dos princípios da IP Sabará para a os produtos derivados de jabuticaba;
- c) Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos na legislação vigente;

Art. 2º - Penalidades para as infrações à IP Sabará;

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa com valores em UFIR a serem estipuladas pelo conselho regulador;
- c) Suspensão temporária como participante da IP;
- d) Suspensão definitiva como participante da IP;

CAPÍTULO VIII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Dos Princípios da IP Sabará;

- a) Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pela vigilância sanitária e normativas do Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI.

Após a votação, sendo a proposta aprovada por unanimidade dos votos, a diretoria ficou mandatada para registrar em cartório o novo Regulamento.



ESTRUTURA DE CONTROLE DOS PRODUTORES

INSERIDA NO REGULAMENTO DE USO DA IG

Art. 1º - A estrutura de controle será sempre formada por 3 representantes da Diretoria da Associação dos Produtores de Derivados de Jabuticaba de Sabará “**ASPRODEJAS**” titular do Pedido de Indicação Geográfica, dentre os 3 representantes da **ASPRODEJAS** teremos a Presidente, a Secretária e um membro do conselho fiscal, a nutricionista responsável da Regional de Sabará da EMATER-MG e pelo Consultor Organizacional Euler Costá Benfica, totalizando assim 5 pessoas participantes da Estrutura de Controle.

Art. 2º - A equipe da Estrutura de Controle tem como dever reunir-se trimestralmente e quando necessário,

Art. 3º - As reuniões devem ser relatadas em ata e aprovada por todos os presentes.

Art. 4º - Todos usuários da Indicação Geográfica de Procedência dos Produtos Derivados de Jabuticaba possuem o direito de ter acesso às Atas da Estrutura de Controle sempre que acharem necessário.

Parágrafo Único: Objetivo da Estrutura de Controle dos Produtores não é fiscalizar as receitas, sabores, quantidades de produção e muito menos precificação dos produtos, mas, fazer com que, todos os produtos que levam a Indicação Geográfica de Procedência sejam produzidos, embalados e rotulados com as especificações citadas neste documento, com intuito de garantir aos consumidores um padrão de qualidade característico do município.

