

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2528
18 de Junho de 2019

**Indicações
Geográficas**
Seção IV





REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Presidente

Jair Bolsonaro

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

Ministro da Economia

Paulo Roberto Nunes Guedes

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

Presidente

Claudio Vilar Furtado

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 Economia, 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 Economy, 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'Économie, 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 Economía, 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 Wirtschaft, 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 335 (Pedido de Registro Publicado).....	4
CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado).....	51



CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado)

Nº DO PEDIDO: BR 412017000006-3
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Campos de Cima da Serra
ESPÉCIE: Denominação de Origem
NATUREZA: Produto
PRODUTO/SERVIÇO: Queijo Artesanal Serrano
REPRESENTAÇÃO:



**CAMPOS
DE CIMA
DA SERRA**
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

PAÍS: Brasil
DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Foi realizada pela EPAGRI/Ciram, abrangendo 18 municípios em SC e 16 municípios no RS, alguns com área total, outros parcial. A área total da IG Campos de Cima da Serra é de 34.372 km².
DATA DO DEPÓSITO: 11/09/2017
REQUERENTE: Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano de SC e RS.
PROCURADOR: Não se aplica

Complemento do Despacho:

Conforme dispõem o *caput* e os §§1º e 2º do art. 12 da Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018, inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para **manifestação de terceiros** ao pedido de registro de indicação geográfica (Cód. 602), exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – **e-IG**.

Acompanham a publicação os seguintes documentos: Relatório de Exame, Regulamento de Uso e Instrumento Oficial de Delimitação da Área Geográfica.





**MINISTÉRIO DA ECONOMIA
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**

EXAME PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação do reconhecimento de “CAMPOS DE CIMA DA SERRA” como indicação geográfica para o produto “QUEIJO ARTESANAL SERRANO (QAS)”, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN 95/2018).

Estando vigente a supracitada IN 95/2018, devem ser observadas, para os pedidos já publicados para manifestação de terceiros ou para aqueles que atendam às condições de publicação, as disposições transitórias estabelecidas em seu art. 26, que remetem à aplicação da Instrução Normativa n.º 25, de 21 de agosto de 2013 (IN 25/2013).

A presente análise visa a verificar, portanto, com base na IN 25/2013, o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2509, de 05/02/2019, sob o código de despacho 305, de modo a atestar se os autos encontram-se em condições de prosseguirem para a publicação do pedido, ou se deve ser retomado o exame preliminar por meio da realização de novas exigências à luz da IN 95/2018 em vigor.

2. RELATÓRIO

Segundo documentação apensada aos autos, o queijo artesanal serrano é um produto com reconhecida notoriedade e tradição na região produtora. Seu processo produtivo caracteriza-se por um saber-fazer que está sendo transmitido de geração a geração por mais de dois séculos. A área territorial em que o queijo artesanal serrano (QAS) é produzido possui especificidades edafoclimáticas únicas no Brasil, caracterizando-se como um produto *terroir*, sem possibilidades de ser produzido de modo identitário em outras regiões. Ademais, o QAS é a principal fonte de renda para milhares de produtores. Segundo o substituto processual, a saber, a Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, FAPROQAS, a notoriedade, tradição e qualidade do queijo artesanal serrano



propiciaram uma maior demanda pelo produto e o aumento de seu valor de mercado. Assim, produtores de outras regiões do Sul do Brasil, que não possuem as características necessárias, têm denominado o seu produto como “queijo serrano”, configurando o uso inadequado e a usurpação de um nome reconhecido.

O pedido de registro foi protocolizado no INPI por meio da petição nº 017170000049 de 11/09/2017, recebendo o nº BR4120170000063, submetido a exame formal nos termos do art. 16 da IN 25/2013.

Após primeiro exame, foi verificada a necessidade de adequação do pedido à norma então vigente (IN 25/2013), conforme exigência publicada em 02/01/2019, sob o código 305, na RPI 2504.

Em 28/02/2019, foi protocolizada tempestivamente pelo Requerente a petição nº 870190020526, em atendimento ao despacho de exigência supracitado. Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência, a fim de verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido, conforme determinado pelo *caput* do art. 11 combinado com o art. 26 da IN 95/2018, nos termos da introdução deste parecer, que deve observar a regra de transição entre as normas.

Observa-se, ainda, que o presente exame objetiva verificar tão somente a presença dos documentos exigidos pela norma como requisitos preliminares à publicação do pedido de registro para manifestação de terceiros, sem que seja abordado o mérito de cada documento apensado aos autos.

2.1 Quanto ao item 1 da exigência

O requerente apresentou, em sede de cumprimento da exigência formulada:

- Ata da Assembleia Geral Ordinária da Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande do Sul – (FaproQas) – págs. 16 a 19;
- Estatuto Social da FaproQas alterado – págs. 23 a 40.

De acordo com o primeiro documento, em 12/02/2019, realizou-se assembleia geral para deliberação sobre alteração do Estatuto Social e de normas do Regimento Interno do Conselho Regulador, para cumprimento parcial das exigências formuladas pelo INPI. Após a apresentação das alterações necessárias, os presentes aprovaram por unanimidade a inclusão do inciso XI ao art. 2.º do Estatuto Social, que prevê, como finalidade da FaproQas, a representação de todos os produtores de queijo artesanal serrano estabelecidos na área geográfica. O novo Estatuto Social da FaproQas apresentado já contempla o respectivo dispositivo jurídico.

Considera-se, portanto, **cumprida a exigência** anteriormente formulada.

2.2 Quanto ao item 2 da exigência



Com o fim de cumprir a segunda exigência formulada no despacho publicado no dia 02/01/2019, o Requerente apresentou os documentos:

- Ata da Assembleia Geral Ordinária da FaproQas – págs. 16 a 19;
- Estatuto Social da FaproQas alterado – págs. 23 a 40.

O primeiro documento comprova que os presentes na Assembleia Geral aprovaram por unanimidade a alteração do art. 2.º, inciso III do Estatuto Social da FaproQas, que passa a ter a seguinte redação: “III – Fazer gestão dos ativos territoriais que venham a ser concedidos a coletividade estabelecida na região geográfica;”. O novo Estatuto Social da FaproQas apresentado já contempla o respectivo dispositivo jurídico modificado, como deliberado na assembleia.

Nesse sentido, considera-se **cumprida a exigência** anteriormente formulada.

2.3 Quanto ao item 3 da exigência

Para cumprir o item 3 da exigência, o requerente apresentou:

- Ata da Assembleia Geral Ordinária da FaproQas – págs. 16 a 19;
- Regulamento de Uso da DO “Campos de Cima da Serra” alterado – págs. 53 a 78.

O primeiro documento indica que foi aprovada alteração do art. 7.º, parágrafo 2.º do Regulamento de Uso da DO “Campos de Cima da Serra”, que passa a ter a seguinte redação: “§2.º As associações de produtores, produtores individuais associados ou mesmo produtores não associados de queijo artesanal serrano, localizados na área delimitada da IG/DO da região Campos de Cima da Serra, poderão requerer alterações neste regulamento”. No entanto, o novo “Regulamento de Uso” apresentado pela FaproQas estipula em seu. Art. 7.º, parágrafo 2.º o seguinte: §2º- As associações de produtores ou mesmo produtores não associados de queijo artesanal serrano, localizados na área delimitada da IG/DO da Região Campos de Cima da Serra, poderão requerer alterações neste regulamento.

Assim, fica claro que a redação do art. 7.º, paragrafo 2.º do Regulamento de Uso não é fiel ao texto deliberado na Assembleia Geral Ordinária da FaproQas realizada em 12/02/2019. Por outro lado, conforme mencionado na parte introdutória do presente despacho, à luz da IN 95/2018, a presente análise visa meramente à constatação da presença dos documentos exigidos para que o mérito do pedido seja finalmente analisado, após sua publicação para manifestação de terceiros. Tendo isso em vista, considera-se a mesma **respondida e formalmente cumprida.**

2.4 Quanto ao item 4 da exigência

A fim de cumprir o item 4 da exigência, o requerente apresentou:

- Ata da Assembleia Geral Ordinária da FaproQas – págs. 16 a 19;
- Regulamento de Uso da DO “Campos de Cima da Serra” alterado – págs. 53 a 78.



A ata da Assembleia Geral Ordinária comprova que os presentes aprovaram a alteração do art. 7.º, parágrafo 4.º, inciso I do Regulamento de Uso, que passa a ter a seguinte redação: art. 7.º, §4º, I – Fica expressamente vedado as seguintes alterações nas regras desse regulamento: Da área geográfica da IG/DO, definida como Campos de Cima da Serra; exceto caso venha ocorrer a extinção de uma das características do meio geográfico ligada a qualidade do produto designado por Campos de Cima da Serra.

Foi acrescentado, ainda, ao parágrafo 3º do art. 7º: “No caso de produtores não associados será exigido apenas o ofício específico, acompanhado de um parecer técnico com as devidas justificativas;”. No entanto, há divergência em relação ao texto aprovado pela Assembleia Geral Ordinária de 12/02/2019, que deliberou: “No caso de produtores individuais, associados ou não, será exigido apenas o ofício específico, acompanhado de um parecer técnico com as devidas justificativas;”. Tal inconsistência deverá ser sanada, posteriormente, na fase do exame de mérito do pedido de registro da DO.

Considera-se, portanto, a **exigência cumprida**.

2.5 Quanto ao item 5 da exigência

Para dar cumprimento ao quinto item da exigência, o requerente apresentou:

- Ata da Assembleia Geral Ordinária da FaproQas – págs. 16 a 19;
- Regulamento de Uso da DO “Campos de Cima da Serra” alterado – págs. 53 a 78.

O primeiro documento comprova que na Assembleia Geral Ordinária realizada em 12/02/2019 foi deliberado pela exclusão do art. 37º, IV, do regulamento de uso, que previa a “suspensão definitiva como participante da IG/DO Campos de Cima da Serra”. Por outro lado, o inciso III do mesmo artigo foi alterado para: “Suspensão temporária como participante da IG/DO Campos de Cima da Serra, até que a irregularidade, que motivou a suspensão, venha ser corrigida”.

Nesse sentido, a exigência formulada foi considerada **cumprida**.

2.6 Quanto ao item 6 da exigência

Visando a cumprir o sexto item da exigência, o requerente apresentou:

- Documento intitulado “Caracterização Ambiental e Delimitação Geográfica dos Campos de Cima da Serra” (Alterações no Memorial Descritivo) – págs. 177 a 292;

O respectivo documento inclui das págs. 275 a 281 a delimitação geográfica e o memorial descritivo da DO “Campos de Cima da Serra”. Mais objetivamente, o documento alterado indica que a coordenada plana UTM caracterizada como ponto 11 foi deslocada da posição errônea anteriormente ocupada, para a posição correta, ou seja, entre os pontos 10 e 12. O seguinte trecho da pág. 277 da delimitação geográfica e do memorial descritivo indica essa nova posição do ponto 11:



Segue em direção oeste/noroeste acompanhando o fundo de vale até a cota 880m no ponto 10 (553515,89m E e 6739470,43m N). Segue em sentido Sudoeste em linha reta passando pelo ponto cotado de 987m, depois pelo divisor de águas até chegar no ponto 11 de cota altimétrica 947m de altitude (546559,91m E e 6738677,87mN). Segue em sentido noroeste/nordeste pelo divisor de águas do arroio Rolantino da Areia, rio Padilha até chegar ao ponto 12 de cota altimétrica de 922m (536822,84m E e 6743927,87m N), na periferia de São Francisco de Paula.

Ademais, o mapa apresentado na pág. 281 posiciona o ponto 11 entre os pontos 10 e 12, a localização sugerida pelo IBGE no Parecer Técnico sobre a Delimitação da Indicação Geográfica Campos de Cima da Serra emitido em janeiro de 2018.

Assim sendo, tal exigência foi considerada **cumprida**.

2.7 Quanto ao item 7 da exigência

De forma a cumprir o quinto item da exigência, o requerente apresentou:

- Documento contendo Fluxograma Nexos Causais entre o Meio Geográfico e o Queijo Artesanal Serrano - QAS (Fatores Humanos e Naturais) (item 1); Citações Bibliográficas por Fator (item 2); e Referências Citadas (item 3) – págs. 80 a 89;

O item 1 do respectivo documento, mais precisamente na pág. 80, inclui fluxograma contendo o nexos causal entre o meio geográfico e o queijo artesanal serrano – QAS, abrangendo fatores humanos e naturais, a saber: ambiente (ecossistema único); animais (rebanho diferenciado); pessoas (o serrano); sistema de produção (sistema misto); leite (matéria-prima diferenciada); e saber fazer (transmitido de geração para geração); características do QAS (um queijo único). O item 2, por sua vez, elenca lista com as referências de diversos autores separados de acordo com o tema dos trabalhos que escreveram, ou seja, os fatores mencionados no respectivo fluxograma (ambiente, animais, pessoas, sistema de produção, leite e saber fazer). Por último, o item 3 (referências citadas), consiste em uma lista de referências em ordem alfabética contendo todos os trabalhos que foram utilizados para evidenciar o nexos causal entre o QAS e o meio geográfico.

Assim, considera-se que a exigência anteriormente formulada foi **respondida e formalmente cumprida**. Ressalta-se que o exame do conteúdo de tais documentos será feito na ocasião do exame de mérito, após a publicação para manifestação de terceiros.

2.8 Quanto ao item 8 da exigência

De modo a cumprir o item 8 da exigência, a FaproQas apresentou:

- Nota técnica n.º 1/2019/DPDAG-SC/SFA-SC/MAPA, por meio do processo n.º 21050.000767/2019-31 – págs. 91 a 93.

A Nota Técnica apensada aos autos, emitida pela Divisão de Política, Produção e Desenvolvimento Agropecuário – SFA-SC-DPDAG-SC do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), após discutir o assunto, conclui que:



[...] apesar da problemática e desafios enfrentados nos últimos anos pelos produtores da região, frente à questão do registro e legalização de suas produções, muitas vezes ocasionados pela falta de conhecimento técnico e dificuldades para cobrir os custos para adequações de estruturas e procedimentos (mesmo com as recentes flexibilizações legais desencadeadas), existem normativas legais que respaldam a produção e comercialização dos queijos artesanais de leite cru, que incluem a produção do QAS, salvaguardadas a inocuidade e a segurança alimentar desses produtos.

Diante do exposto, a exigência formulada foi considerada **cumprida**.

2.9 Quanto ao item 9 da exigência

Para dar cumprimento ao item 9 da exigência formulada, a FaproQas apresentou:

- Esclarecimentos sobre o tipo de superfície de maturação do queijo artesanal serrano e a influência na sua tipicidade – págs. 95 a 97;
- Documento intitulado “O Processo de Elaboração do Queijo Artesanal Serrano” – págs. 98 a 126.

O primeiro documento foi apresentado de modo a caracterizar a influência da superfície em que é feita a maturação do QAS nas características do próprio QAS, ou seja, na tipicidade do produto. Destacam-se as seguintes informações:

Não só nos Campos de Cima da Serra de SC e RS, mas na história de produção de queijos artesanais, a madeira é utilizada nos utensílios empregados na fabricação de alimentos artesanais, como por exemplo [...] bancadas para produção de queijos. Por possuírem superfícies porosa, contribui para o desenvolvimento de comunidades microbianas conhecidas como biofilmes. Esses biofilmes formados por Fungos filamentosos, leveduras e bactérias do ácido acético e láctico (BAL) atribuem características peculiares de alimentos, com sabores e odores característicos desses alimentos.

[...]

A madeira é considerada pelos produtores, como o material que facilita o dessoramento do queijo, favorecendo a secagem do mesmo, resultando no produto típico, cuja tecnologia foi repassada pelas gerações anteriores (idem). No caso da madeira de araucária pelo fato de possuir baixa densidade, absorver umidade facilmente, praticamente não possuir aroma depois de seca, tornou-se tradicionalmente a preferida para maturação, contribuindo para a tipicidade do queijo artesanal serrano. Razões pelas quais vem sendo utilizada há séculos.

O segundo documento, em seu item 8 (Local de fabricação do Queijo artesanal Serrano) deixa claro que os equipamentos e utensílios utilizados na fabricação do QAS, em geral são: tanque em inox, bombona de plástico e inox; formas de PVC, inox; dessorador de tecido fino; “queijeiras” (mesas) inox ou outro material não poroso; lira, cortador de massa inox, prensa em inox, termômetro. A utilização da madeira só é permitida na fase de maturação dos queijos, o que vem levando as propriedades à adesão, aos poucos, aos dispositivos jurídicos próprios de construção e utilização de equipamentos apropriados no processo de produção do QAS.



Ademais, o segundo documento, em seu item 10 (Fluxograma básico de produção) indica expressamente a utilização de prateleiras de madeira de araucária (aplainada e sem pintura) apenas no processo de cura (campo n.º 10 do fluxograma) do QAS, sem indicar outro tipo de material sobre o qual é feita a cura dos respectivos queijos. Ainda, no item 11.12 do documento (que trata sobre a maturação do QAS) indica ter sido observada:

[...] uma grande similaridade no processo de cura do Queijo Artesanal Serrano, entre as propriedades rurais acompanhadas de Santa Catarina e Rio grande do Sul, queijos curados em prateleiras de madeiras, normalmente se utiliza madeira de araucária ou pinheiro brasileiro, applainada e sem pintura.

Como conclusão, parece não haver uma obrigatoriedade de o produtor do QAS utilizar prateleiras de madeiras de araucária para a maturação do queijo, haja vista a utilização de termos como “a utilização da madeira que só é permitida na fase de maturação” (item 8 local de fabricação do Queijo Artesanal Serrano) e “normalmente” (no item 11.12 maturação), apesar de o fluxograma mencionar (em seu item 10), para o processo cura do QAS, apenas prateleiras de madeira de araucária applainada e sem pintura. O requerente deve melhor se posicionar sobre o assunto, esclarecendo se a utilização de prateleiras de madeira de araucária applainada e sem pintura para a cura do QAS é obrigatória pelos produtores e fundamental para a tipicidade do QAS.

Em contrapartida, de acordo com a parte introdutória do presente despacho, à luz da IN 95/2018, o presente exame visa meramente à constatação da presença dos documentos exigidos para que o mérito do pedido seja finalmente analisado, após sua publicação para manifestação de terceiros. Tendo isso em vista, considera-se a mesma **respondida e formalmente cumprida.**

2.10 Quanto ao item 10 da exigência

Visando a dar cumprimento ao décimo item da exigência, o requerente apresentou:

- Ata da Assembleia Geral Ordinária da FaproQas – págs. 16 a 19;
- Regimento Interno do Conselho Regulador alterado – págs. 137 a 151.

De acordo com o primeiro documento, foi aprovada, na respectiva assembleia, a alteração do art. 5.º, IV, do Regimento Interno do Conselho Regulador, que passa a atribuir a seguinte competência ao Conselho Regulador: “Orientar a entidade requerente e demais associações coparticipantes na adoção das medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da IG/DO Campos de Cima da Serra”. De forma mais objetiva, foi aprovada a retirada da expressão “marca” do inciso mencionado.

O segundo documento, a saber, o Regimento Interno do Conselho Regulador, já alterado, comprova a alteração do art. 5.º IV, que passa a exibir a seguinte redação: Orientar a entidade requerente, associações coparticipantes e produtores na adoção das medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da (*sic*) signo distintivo IG/DO Campos de Cima da Serra;”.



Dessa maneira, a respectiva exigência foi considerada **cumprida**.

2.11 Quanto ao item 11 da exigência

Para cumprir o item 11 da exigência, a FaproQas apresentou:

- Ata da Assembleia Geral Ordinária da FaproQas – págs. 16 a 19;
- Regimento Interno do Conselho Regulador alterado – págs. 137 a 151.

Segundo o primeiro documento, a respectiva assembleia aprovou a alteração do art. 5.º, VI, do Regimento Interno do Conselho Regulador, cuja redação passa a ser: “Emitir os certificados para os produtores de queijo artesanal serrano estabelecidos na área geográfica Campos de Cima da Serra”. Em suma, o requerente passa a ter a atribuição de conferir certificados não apenas para os associados, mas para todos os produtores da localidade.

Diante do exposto, considera-se tal **exigência cumprida**.

2.12 Outros documentos

Para além dos documentos apresentados em sede de cumprimento da última exigência formulada, foi também apresentado:

- Comprovante de pagamento de cumprimento de exigência – pág. 4 da petição nº 870190020526.
- Relação dos documentos apresentados como cumprimento de exigência – pág. 6.
- Cópia de mensagem enviada pelo Sistema Fale Conosco do INPI, com a respectiva resposta – pág. 8.
- Justificativa para falta de registro em cartório do Estatuto Social e Ata da Assembleia Geral Extraordinária – pág. 10-11.
- Declaração de que os documentos são cópias fiéis e verídicas – pág. 13.

3. CONCLUSÃO

Respondidas tempestivamente as exigências, consideram-se cumpridos os requisitos formais necessários para o prosseguimento do exame do presente pedido, ainda que sem análise do mérito de cada documento apresentado, sendo, portanto, possível sua publicação para manifestação de terceiros, conforme previsto no art. 12, *caput* da IN n.º 95/2018.

Conforme disposto no art. 13 da IN 95/2018, ***encerrados os prazos de 60 dias para manifestação de terceiros e de 60 dias para resposta do Requerente, caso haja, será efetuado o exame de mérito do pedido, durante o qual poderão ser formuladas exigências para esclarecimentos de questões relacionadas ao mérito.*** Essas exigências devem ser respondidas em até 60 dias sob pena de arquivamento definitivo do pedido de registro (§1º, art. 13), podendo ser recomendada alteração de espécie (§2º, art. 13) ou mesmo ser realizado o sobrestamento do feito (§3º, art. 13).

Aplicando no que couber o §1º do art. 12 da IN95/2018, quando da publicação do



presente parecer, devem ser disponibilizados os seguintes documentos:

- Instrumento Oficial de Delimitação da Área Geográfica – págs. 275 a 281 da petição 870190020526;
- Regulamento de Uso do Nome Geográfico – págs. 53 a 78 da petição 870190020526.

Em busca realizada em 29 de maio de 2019 na Base de Marcas do INPI na NCL 11, classe 29, não foram encontradas marcas registradas contendo a expressão “Campos de Cima da Serra”.

Desta forma, encaminha-se o pedido às instâncias superiores para as providências cabíveis.

Rio de Janeiro, 04 de junho de 2019.

Assinado digitalmente por:

Igor Schumann Seabra Martins
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1771050

Mariana Marinho
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1379563

De acordo, publique-se.

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





FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

2 REGULAMENTO DE USO

REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NA MODALIDADE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CAMPOS DE CIMA DA SERRA PARA QUEIJO ARTESANAL SERRANO

CAPITULO I DA LEGALIDADE

Art. 1º - Do reconhecimento da IG pelos produtores da região:

A Federação das Associações dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande (Faproqas), CNPJ 28.553.427/0001-36, com sede na Rua Otacílio Vieira da Costa, nº 112, Sala 04, Centro, de Lages, SC e suas filiadas: a Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (Aproserra), CNPJ 18.575.416/0001-01, com sede a Rua Otacílio Vieira da Costa, nº 112, Centro, no município de Lages, SC; a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra (Aprocampos), CNPJ 14.650.359/0001-19, com sede a Rua Júlio de Castilhos, 605, no município de Bom Jesus/RS; a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite de Jaquirana (Aprojaqui), CNPJ 18.136.995/0001-88, com sede a Rua Inácio Rodrigues, 550, Centro, no município de Jaquirana, RS; visando o enquadramento pelo qual se regerá a Indicação Geográfica **Campos de Cima da Serra na modalidade de Denominação de Origem para Queijo Artesanal Serrano**, em conjunto instituem o presente Regulamento de Uso.

Parágrafo único: Segundo o que estabelece a Lei nº. 9.279 de 14/05/1996, Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), Artigos 172 a 182, Resolução INPI nº. 75/2000 e subsequente ato normativo nº 25/2013 de 21/08/2013, para o registro da Indicação Geográfica, conforme prescreve artigo nº 6º da IN nº 25/2013, o instrumento que regulamentará o uso da indicação geográfica, por seus proponentes fica instituído a iniciativa das associações para a construção da Indicação Geográfica, na modalidade de





FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

Denominação de Origem, Campos de Cima da Serra se encontra devidamente registrada em ata nº 05 referente a assembleia geral da Aproserra do dia 05 do mês de julho do ano de 2016, em ata nº 65/2016 referente a assembleia geral da Aprocampos do dia 07 do mês de junho do ano de 2016, em ata nº 44/2016 referente a assembleia geral da Aprojaqui do dia 31 do mês de maio do ano de 2016.

Art. 2º- Da definição e aprovação do regulamento de uso:

A Federação das Associações dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande (Faproqas) e suas filiadas: Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (Aproserra), a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra (Aprocampos), a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite de Jaquirana (Aprojaqui), neste mesmo ato, na qualidade de entidades associativas, de representação da coletividade dos produtores dos municípios integrantes da Região dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, nos direitos que o Art.5º e 6º da IN 25/2013 do INPI e Lei Federal 9.279 de 14/05/1996 lhe conferem, aprovam integralmente o referido regulamento para uso da identidade da indicação geográfica na modalidade de Denominação de Origem (IG/DO) para o queijo artesanal serrano, provenientes da Região Campos de Cima da Serra de SC e RS.

Parágrafo único: O conhecimento e a aprovação do referido Regulamento de Uso que trata este artigo, se deu em Assembleia Geral conjunta convocada especificamente para esse fim pelas associações requerentes da IG/DO, Aproserra, Aprocampos e Aprojaqui, com a participação de técnicos e grupos informais de produtores de queijo artesanal serrano dos municípios de Cambará do Sul-RS e São Francisco de Paula-RS e se encontra devidamente registrada em ata do dia 28 do mês de julho do ano de 2016.





FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

Art. 3º - Da requerente da IG/DO:

A Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (Aproserra), a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra (Aprocampos), a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite de Jaquirana (Aprojaqui), coparticipantes da IG/DO Campos de Cima da Serra, segundo o que define o Art. 5º da IN 25/2013 do Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI e Lei 9.279 de 14/05/1996, conferem para a Federação das Associações dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande (Faproqas), CNPJ 28.553.427/0001-36, plenos poderes para exercer a qualidade de entidade requerente do pedido da Indicação Geográfica (IG), na modalidade de Denominação de Origem (DO) para o produto Queijo Artesanal Serrano, proveniente da região dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, junto ao INPI segundo os critérios que definem o Art. 6º da referida Instrução Normativa.

CAPÍTULO II
DO REGULAMENTO DE USO

Art. 4º - Do objetivo:

O presente instrumento define e orienta para os procedimentos e padrões a serem seguidos, na produção do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra de SC e RS e para uso da identidade da IG/DO nos produtos comercializados.

Art. 5º - A quem se destina:

O presente instrumento se destina a quem de direito poderá fazer uso da identidade da IG/DO Campos de Cima da Serra em seus produtos e materiais de divulgação da atividade pecuária e de produção do queijo artesanal serrano dos Campos de Cima da Serra.





FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

Art. 6º - Do direito de uso da IG/DO:

O direito de uso da identidade da IG/DO será exclusivamente do produtor de queijo artesanal serrano, estabelecido na área de abrangência dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, conforme reconhecem os instrumentos oficiais do MAPA e INPI que estabelecem as normas deste regulamento.

Art. 7º - Das alterações do regulamento de uso da identidade da IG/DO:

§1º - Quaisquer alterações nas regras deste regulamento deverão ser submetidas a análise e aprovação do Conselho Regulador, considerando que:

§2º- As associações de produtores ou mesmo produtores não associados de queijo artesanal serrano, localizados na área delimitada da IG/DO da Região Campos de Cima da Serra, poderão requerer alterações neste regulamento.

§3º- O encaminhamento ao Conselho Regulador da solicitação para alteração deste regulamento deverá ser solicitado por ofício específico, contendo os termos da solicitação e as respectivas justificativas, amparadas por parecer técnico expedido por entidade de pesquisa, ensino ou extensão, acompanhadas das atas das assembleias das associações de produtores aprovando o parecer técnico e a solicitação do referido pleito. No caso de produtores não associados será exigido apenas o ofício específico, acompanhado de um parecer técnico com as devidas justificativas;

§4º- As modificações propostas para este regulamento, não podem em qualquer hipótese, ferir o objeto deste regulamento conforme estabelece o art. 4º do Capítulo II, para tanto:

I - Fica expressamente vedado as seguintes alterações nas regras desse regulamento:

a. Da área geográfica da IG/DO, definida como Campos de Cima da Serra; exceto, caso venha ocorrer a extinção de uma das características do meio geográfico ligada a qualidade do produto designado por Campos de Cima da Serra;

b. Do produto queijo artesanal serrano da área de abrangência da IG/DO Campos de Cima da Serra;





FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

c. Das características reconhecidas para a IG/DO Campos de Cima da Serra.

II - Somente serão válidas e permitidas as solicitações de alteração das regras do regulamento, exceto do inciso I, para:

- a. A inclusão ou exclusão de parâmetros qualitativos para produção de queijo artesanal serrano;
- b. O aprimoramento ou inclusão de regras, em parte ou integralmente, que possam promover a cadeia produtiva do queijo artesanal serrano na região a partir da IG/DO Campos de Cima da Serra, ou o reconhecimento do queijo artesanal serrano;
- c. A exclusão de regras, em parte ou integralmente, que possam prejudicar o fortalecimento da cadeia produtiva a partir da IG/DO Campos de Cima da Serra ou subjugar o reconhecimento do queijo artesanal serrano;
- d. Os mecanismos de controle das regras;
- e. A inclusão ou exclusão de instâncias de controle.

CAPITULO III

DA ÁREA GEOGRÁFICA DE ABRANGÊNCIA E PRODUÇÃO

Art. 8º: Da Área geográfica delimitada:

§ 1º - A área geográfica delimitada para a Denominação de Origem do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, localiza-se entre as coordenadas geográficas de latitudes 27º13'15,683"S e 29º33'22,896"S e as longitudes 51º42'20,251"W e 49º13'49,955"W, com área total de 34.372,7 km². Compreende as regiões do Planalto Sul Catarinense e Nordeste do Rio Grande do Sul, de acordo com limites, confrontações e pontos com coordenadas aproximadas obtidos no Sistema Universal Transversa de Mercator (c. UTM a.) na Projeção UTM e datum SIRGAS 2000, conforme observado na Figura 1 e de acordo com memorial descritivo que se encontra no dossiê. Essa delimitação foi baseada conforme instrumento oficial do SEAPA/RS e SAR/SC, que reconhece a área de abrangência dos Campos de Cima





FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

da Serra de SC e RS, bem como através de publicações técnicas científicas citadas na delimitação geográfica da IG/DO.

§ 2º- A Denominação de Origem Campos de Cima da Serra para queijo artesanal serrano se insere total ou parcialmente nos territórios dos municípios catarinenses de: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Painel, Palmeira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema. No Rio Grande do Sul, total ou parcialmente nos territórios dos municípios de Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Esmeralda, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul (Figura1).

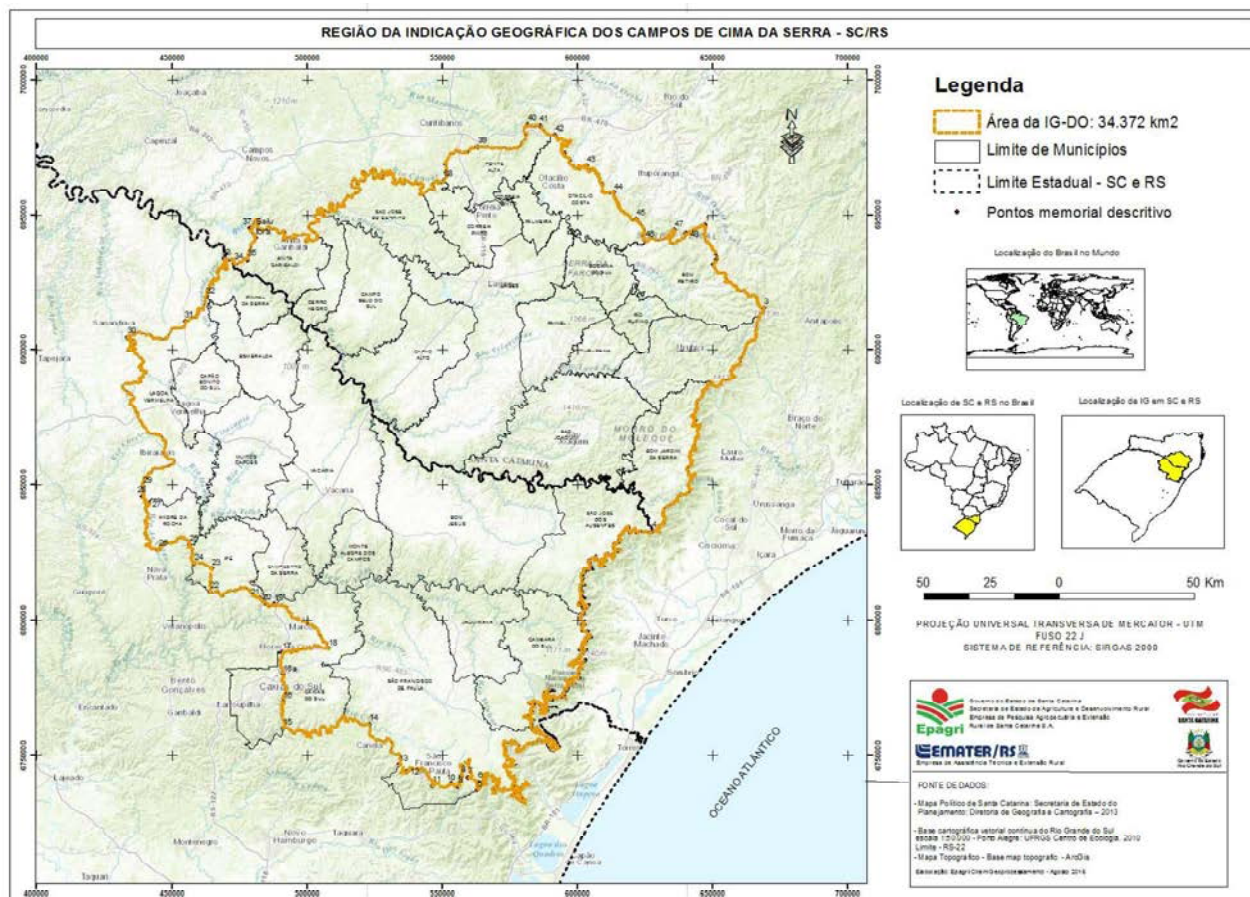


Figura 1. No contorno em amarelo a área da indicação geográfica Campos de Cima da Serra. Fonte: Epagri/Ciram (2016)





FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

Art. 9º - Do clima e relevo:

§ 1º- A região apresenta clima Cfb segundo Köppen: clima temperado úmido com verão ameno. Clima temperado propriamente dito; temperatura média no mês mais frio abaixo de 18°C (mesotérmico), com verões frescos, temperatura média no mês mais quente abaixo de 22°C e sem estação seca definida. A temperatura média anual varia de 13 a 16°C, com a média das mínimas variando entre 9°C e 12°C e a média das máximas entre 18°C a 22°C, com precipitações distribuídas em todos os meses do ano e volumes totais anuais de 1.300 a 1.800 mm. A umidade do ar é típica dos campos de altitude do Sul do Brasil, com inverno e verão úmidos, apresentando valores médios anuais entre 79 a 82%.

§ 2º - Quanto as altitudes e relevo na área da IG, 5% da área encontra-se entre 100 a 700 metros de altitude. Entre 701 a 1000m encontra-se a maior parte da área, correspondendo a 65% da área total, 23% estão entre 1001 a 1300m e 6% estão entre 1301 a 1800m. O relevo cerca de 12% da área estão em relevo plano, 32% em suave ondulado, 37% ondulado, 16% correspondem a forte ondulado, e 2% de montanhoso.

Art. 10º - Da geologia e solos:

§ 1º- Na região que compreende os Campos de Cima da Serra predominam as rochas efusivas da formação Serra Geral, formada após uma sequência de eventos sucessivos de derrames de lavas entre 120 e 135 milhões de anos. O vulcanismo nessas áreas não ocorreu homoganeamente e as diferentes condições de resfriamento do magma atuaram sobre a constituição textural e mineralógica de cada derrame. Isto originou predominantemente o basalto, mas também vários outros tipos de rochas, com variada composição química e textural, incluindo fenobasaltos, andesitos, riocacitos e riolitos. As rochas com composição eminentemente básica correspondem a sua sequência inferior, nas imediações dos vales dos rios Pelotas, Antas e Touros e seus afluentes principais, predomina o basalto (Horbach et al., 1986).

Rua Otacilio Vieira da Costa - Centro - CEP 88.501-050 - Lages/SC
☎ 49 99107 7812 ✉ eel@epagri.sc.gov.br - grl@epagri.sc.gov.br





FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

As mais ácidas correspondem principalmente aos últimos derrames de lava, ocorrendo por este motivo nas regiões de altitudes mais elevadas, como nos platôs de São Joaquim. Entre as classes de solos dominantes destacam-se Cambissolos, Neossolos Litólicos, Nitossolos e Gleissolos.

§ 2º - A hidrografia da região compreende parte das nascentes dos rios Canoas e Pelotas, que correspondem aos principais formadores da extensa bacia do rio Uruguai. Ao Sul, encontra-se a bacia do rio Taquari e Antas. Estes rios são típicos de montanha, caracterizando-se pela média e alta velocidade e pela baixa concentração de nutrientes. Com relação aos corpos d'água, observa-se ainda a formação de áreas alagadas e turfeiras.

Art. 11º - Das pastagens encontradas na delimitação geográficaⁱ:

I - Constitui-se de pastagens naturais, pastagens naturais melhoradas e pastagens cultivadas.

II - É recomendado o aproveitamento da diversidade das pastagens naturais ou cultivadas. Podendo-se utilizar de gramíneas e leguminosas exógenas. Também se recomenda a utilização das pastagens naturais conforme a legislação ambiental vigente, visando a preservação das espécies de melhor valor forrageiroⁱⁱ, como *Bromus auleticus* (cevadilha-serrana), *Paspalum dilatatum* (grama-comprida), *Paspalum notatum* (grama-forquilha), *Andropogon lateralis* (capim-caninha), *Piptochaetium montevidense* (capim-cabelo-de-porco), *Schizachrium tenerum* (capim-mimoso), *Briza* sp (capins-treme-treme), *Melica* sp (capins-cascavel), *Trifolium riograndensis* (trevo-riograndense), *Adesmia* sp (babosinhas), entre outras.

III - Segundo estudos científicos (Gomes et al., 1989) os principais tipos fisionômicos de campos naturais na área de abrangência da DO Campos de Cima da Serra são os seguintes (Figura 2):





FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

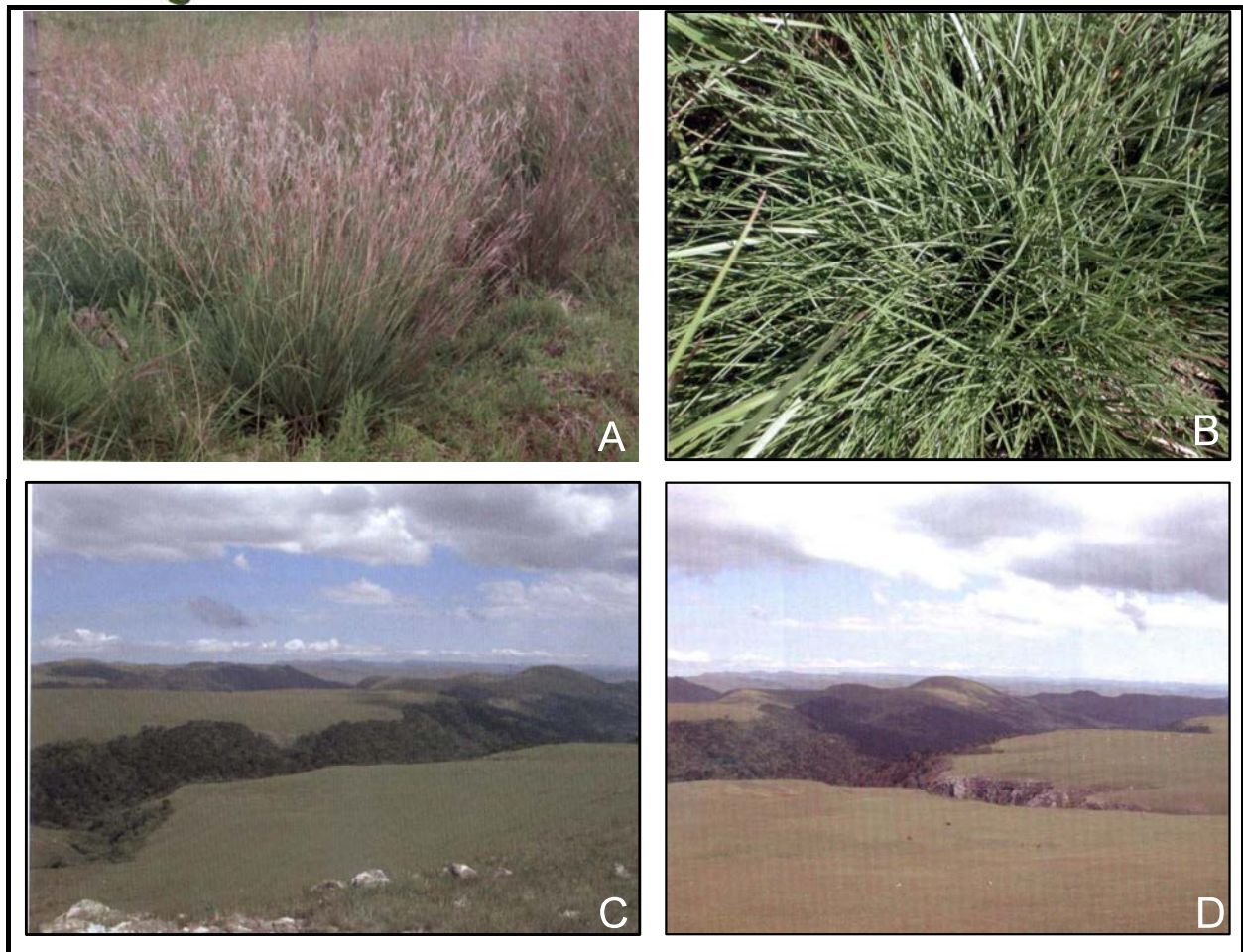


Figura 2. Capim-caninha (A), capim-mimoso (B) e tipos fisionômicos dos campos de produção de Queijo Artesanal Serrano (C e D).

- a.** Campo Palha Grossa: campo limpo, com predomínio de capim caninha (*Andropogon lateralis*). Relevo suave-ondulado e ondulado, com solo de origem sedimentar;
- b.** Campo Palha Fina: domínio de capim-mimoso (*Schizachyrium tenerum*), com frequência secundária de outras espécies dos gêneros *Schizachyrium*, *Aristida* (barba de bode), *Stipa* (capim flechinha), e espécies *Axonopus siccus* e *A. afinis* (grama-tapete), grama-forquilha (*Paspalum notatum*). Caracteriza-se por apresentar campo limpo, relevo de suave-ondulado a ondulado, solos oriundos de rochas intermediárias e rochas basálticas, raso com afloramento de rochas;
- c.** Existem mais cinco tipos fisionômicos derivados dos campos Palha Grossa e Palha Fina: Campo-Misto de Capim-Caninha e Capim-Mimoso; Campo Misto de Capim-



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

Mimoso e Gramma-Baixa (*Paspalum pumilum*); Campo Palha Fina tendendo a Gramado;
Campo Sujo; Campo Palha Fina com Mata de Araucária;

d. “Esta riqueza florística [dos campos naturais] traz um fato pouco comum ao registrado no restante do mundo, que é a associação de espécies C4, de crescimento estival, com espécies C3, de crescimento hibernal”ⁱⁱⁱ.

CAPÍTULO IV DO SISTEMA DE PRODUÇÃO

Art. 12º - Do sistema de criação do rebanho e das práticas de manejo:

I - O sistema de produção deverá ser baseado na bovinocultura extensiva ou semi-intensiva, utilizando pastagens naturais, conforme descrito no artigo anterior, pastagens naturais melhoradas e pastagens cultivadas, com raças adaptadas a estes ambientes de criação;

II - É recomendado o aproveitamento da diversidade das pastagens naturais ou cultivadas. Podendo-se utilizar de gramíneas e leguminosas exógenas;

III – Os tipos de pastagens permitidas para alimentação do rebanho destinado a produção de queijo artesanal serrano será definido em documento anexo a este Regulamento e aprovado pelos produtores em assembleia das associações participantes da IG/DO Campos de Cima da Serra (Aproserra, Aprocampos e Aprojaqui).

Art. 13º - Do rebanho utilizado:

I - As raças autorizadas para fornecimento de leite para a fabricação de Queijo Artesanal Serrano constituem-se na totalidade das raças bovinas com aptidão para corte,





FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

incluindo as raças autóctones Crioulo Lageano e Franqueiro, sendo admitido qualquer grau de sangue nos cruzamentos entre as mesmas, bem como o cruzamento destas com raças zebuínas.

II - Como forma de aumentar a escala de produção, admite-se as seguintes situações:

- a.** Rebanho resultante do cruzamento entre raças de corte ou mistas com raças leiteiras Jersey e/ou Holandês em grau de sangue não superior a 50%;
- b.** São raças mistas usadas na região para produção de Queijo Artesanal Serrano: Simental, Pardo Suíço, Flamengo, Normanda, Gir e Shorthorn.

Art. 14º - Da sanidade do rebanho:

I - A sanidade do rebanho deve ser atestada por Médico Veterinário, que deve adotar rigorosamente as recomendações técnicas contidas em normas e regulamentos sanitários em vigor;

II - O produtor deve adotar as boas práticas agropecuárias visando o controle sanitário do rebanho que garantam a saúde dos animais e a qualidade do leite de acordo com a legislação em vigor;

III - Os animais devem ser identificados individualmente para controle da sanidade e do rebanho.

IV - É obrigatória aplicação de vacinas e demais medidas sanitárias estabelecidas pela legislação federal e outras complementares definidas em legislações estaduais.

Art.15º - Da alimentação do rebanho:





FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

I - A alimentação das vacas em ordenha deve ser baseada em pastagem natural;

II - Será admitida para as vacas em lactação, das quais o leite é utilizado para fabricação do Queijo Artesanal Serrano, como suplementação a utilização de pastagem cultivada, concentrados, minerais, milho e seus derivados e no máximo 20% de silagem nos meses em que ocorre maior restrição de pastagens (abril a agosto);

III - Não será admitido uso resíduos industriais úmidos (tais como resíduos de cervejarias, maçã, batata, laranja, etc.) para vacas que estão sendo ordenhadas para produção de Queijo Artesanal Serrano;

IV - Não há restrição em fornecer silagem e resíduos industriais para outras categorias do rebanho.

CAPITULO V DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO

Art.16º - Do produto:

O produto **Queijo Artesanal Serrano** é fabricado a partir de leite de vaca, cru, hígido, integral, recém ordenhado e filtrado, produzido e processado exclusivamente na propriedade de origem, ao qual se adiciona o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal comum), maturado na propriedade.

Art. 17 - Da matéria prima e insumos utilizados para elaboração do produto:

§ 1º - A matéria prima utilizada para a elaboração do **Queijo Artesanal Serrano, IG/DO Campos de Cima da Serra** é o leite de vaca, cru, hígido, integral, recém ordenhado, filtrado proveniente de vacas sadias da propriedade de origem e que atendem aos critérios de qualidade, microbiológicos e de características físico-químicos exigidos pela legislação vigente.





FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

§ 2º - É proibida a utilização do leite após 2 horas do final da ordenha para processamento do Queijo Artesanal Serrano.

§ 3º - Os insumos utilizados para a produção do Queijo Artesanal Serrano são o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal comum):

I - O coalho industrializado deverá possuir obrigatoriamente registro sanitário no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal;

II- O cloreto de sódio deverá possuir obrigatoriamente registro no Ministério da Saúde.

Art. 18º - Das características de peso, maturação, sensorial, físico-química e microbiológica do produto:

I - Peso do queijo artesanal serrano e período de maturação:

a. Deverá ter peso mínimo de 1 kg no processamento;

b. A maturação na propriedade conforme legislação sanitária vigente na área delimitada pela IG/DO Campos de Cima da Serra.

II - Características Sensoriais:

a. Consistência: elástica tendendo à untuosidade, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e tempo de maturação;

b. Textura: compacta e macia;

c. Cor: amarelado ou amarelo-palha uniforme;

d. Sabor: característico, podendo ser ligeiramente ácido, picante, salgado dependendo da quantidade de cloreto de sódio, umidade e grau de maturação;

e. Odor: característico, agradável, acentuado com o grau de maturação;

f. Crosta: uniforme, de média espessura lisa e sem trincas;

g. Olhaduras: pequenas olhaduras bem distribuídas, ou sem olhaduras;

h. Formato: são aceitos nos três formatos definidos: redondo, quadrado ou retangular.





FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

III – Os requisitos físico-químicos correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade, conforme estabelecido em legislação vigente.

IV – Para atender as características microbiológicas do produto Queijo Artesanal Serrano deverá ser analisado conforme legislação vigente.

CAPÍTULO VI

DO SABER FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO

Art. 19º – Do processo de elaboração:

O processo de elaboração do Queijo Artesanal Serrano, representado pelas etapas abaixo, obedecerá:

I - Ordenha: manual ou mecânica;

II - Filtragem: passagem do leite por um filtro, para reter as impurezas;

III - Coagulação: solidificação do leite, para formar a coalhada, com a adição do coalho;

IV - Corte da coalhada: divisão da coalhada com auxílio de um instrumento cortante (faca, lira ou pá);

V - Opcionalmente, pode ocorrer a adição de água quente para aquecer a massa (especialmente no inverno);

VI - Salga: adição do sal, realizada junto com a filtragem do leite ou diretamente na massa;





FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

VII - Dessoragem: retirada do soro, com pressão manual sobre a massa;

VIII - Enformagem: moldagem da massa, com auxílio de forma forrada com tecido sintético;

IX - Prensagem: para retirada do excesso de soro utilizar a proporção de 10 kg de peso para 1 kg de massa durante 24 horas;

X - Maturação: feita sobre prateleiras de madeira de araucária não tratada, aplainada sem pintura;

XI - Transporte: em embalagens próprias para transporte de alimento evitando contaminação;

XII- A Obtenção da matéria prima obedecerá rigorosamente aos regulamentos técnicos específicos conforme legislação vigente.

Parágrafo único: É expressamente proibida a prática da requeija, ou seja, o reprocessamento de queijos com defeitos.

Art. 20º – Da obtenção da matéria prima:

Caberá ao Conselho Regulador determinar a forma de controle da obtenção da matéria prima exigidos no artigo 17, §1º, respeitados o direito de defesa e recurso do produtor no caso de proibição de uso da IG/DO Campos de Cima da Serra.

CAPITULO VII DAS QUEIJARIAS

Art. 21º – Das Queijarias:

Rua Otacilio Vieira da Costa - Centro - CEP 88.501-050 - Lages/SC
☎ 49 99107 7812 ✉ eel@epagri.sc.gov.br - grl@epagri.sc.gov.br





FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

Considera-se queijarias para produção do Queijo Artesanal Serrano o estabelecimento de pequeno porte destinado a produção de queijos artesanais exclusivamente de leite obtido na propriedade.

Art. 22º – Da localização e construção:

A localização e a construção da queijaria bem como o uso de equipamentos deverá seguir as normas estabelecidas em regulamentos técnicos específicos e legislações vigentes.

**CAPITULO VIII
DA ROTULAGEM**

Art. 23º – Da rotulagem para o Queijo Artesanal Serrano:

I - Deverão ser obedecidas as normas legais vigentes para rotulagem estabelecidas pela ANVISA e Código de Defesa do Consumidor e aprovados pelos Serviços de Inspeção;

II – Poderão utilizar a expressão “QUEIJO ARTESANAL SERRANO” associado ao termo “Denominação de Origem” ou sua abreviatura “IG/DO”, em conjunto com a expressão, que designa o nome geográfico reconhecido “Campos de Cima da Serra” somente o produto produzido em unidade situada na área de abrangência delimitada, submetido a este regulamento e aprovado pelo Conselho Regulador da IG/DO, oriundo de unidade de produção inspecionada segundo a legislação a que estiver registrado, que tenha atendido todas as exigências contidas nas legislações vigentes e obedecidas as normas descritas no presente Regulamento de Uso.

Modelo de Etiqueta para IG/DO da Campos de Cima da Serra:





FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -



CAPITULO IX TRANSPORTE E ARMAZENAGEM

Art. 24º – Do transporte:

Normas de Transporte: o transporte do Queijo Artesanal Serrano da propriedade produtora ao local de comercialização será realizado seguindo a legislação vigente.

Art. 25º – Do Armazenamento:

O queijo artesanal serrano deverá ser armazenado em local higienizado, isento de odores estranhos seguindo a legislação vigente.





FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

CAPITULO X DA COMERCIALIZAÇÃO

Art. 26º - Das normas de comercialização:

Somente poderá ser comercializado queijo com o nome geográfico reconhecido “Campos de Cima da Serra”, em conjunto com a designação Denominação de Origem, ou sua abreviatura IG/DO, seguida ou não da expressão “Queijo Artesanal Serrano” o produto produzido na região delimitada, oriundo de unidade de produção inscrita no cadastro de produtores de IG/DO Campos de Cima da Serra, que tenha atendido todas as exigências contidas nas legislações vigentes e obedecidas as normas descritas no presente Regulamento de Uso.

CAPITULO XI DO CONSELHO REGULADOR

Art. 27º – Da constituição:

O Conselho Regulador será constituído por quinze (15) membros titulares e quinze (15) membros suplentes, com a seguinte representação:

- I - Três membros da Aproserra;
- II – Três membros de Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano do RS;
- III - Dois membros das entidades oficiais de Assistência Técnica e Extensão Rural dos Estados envolvidos (Epagri/SC e Emater/RS-ASCAR);
- IV - Um membro de Organização Não Governamental representante dos Consumidores;
- V - Dois membros da Associação dos Municípios das áreas de abrangência em SC e no RS;





FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

VI - Dois membros da Associação Comercial e Industrial, contemplando os dois estados;

VII - Dois membros das Instituições de Pesquisa e Ensino, contemplando os dois estados.

Art. 28º – Do funcionamento do Conselho Regulador:

O Conselho Regulador será constituído paritariamente entre produtores, os dois estados e demais membros indicados, para um mandato de 3 (três) anos.

§1º – Os membros do Conselho Regulador elegerão entre eles, um Comitê, formado por um Diretor Presidente, um Diretor Vice-Presidente e um Diretor Secretário.

§2º O Conselho Regulador terá regimento próprio o qual será definido na primeira reunião ordinária.

CAPITULO XII
DOS SISTEMAS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE

Art. 29º - Dos tipos de controle:

§1º- Controles oficiais: serão seguidos os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente.

§2º- Controles internos/autocontroles: realizados pelas associações (Aproserra, Aprocampos e Aprojaqui) e demais instituições conforme regulamento interno do Conselho Regulador.





FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

§3º- O Conselho Regulador registrará e manterá atualizados os seguintes registros cadastrais:

I - Dos associados da área de abrangência da IG/DO Campos de Cima da Serra aptos a participarem, com a sua respectiva estrutura para fabricação, maturação ou comercialização de Queijo Artesanal Serrano;

II - O cadastro de animais ordenhados para a fabricação de Queijo Artesanal Serrano, bem como a estimativa do volume de leite a ser beneficiado nos estabelecimentos fabricantes, levando-se em conta para esse cálculo, as características dos animais, a época do ano e o sistema de alimentação utilizado;

III- Para controle e rastreabilidade deverá ser entregue a declaração de produção mensal de leite e de queijos elaborados pelos estabelecimentos fabricantes através de planilhas mensais que serão entregues às Associações, até o 5º dia útil do mês seguinte, informando o volume produzido, o volume comercializado e volume descartado;

IV – A liberação dos selos de controle e de rastreabilidade estará condicionada a entrega das planilhas do mês anterior;

V - O registro das auditorias nas propriedades rurais fabricantes de Queijo Artesanal Serrano inscritos na IG/DO Campos de Cima da Serra. Tais controles incluem as raças dos animais, o manejo alimentar e o processo de fabricação, dentre outros aspectos;

VI – O registro das auditorias nos estabelecimentos inscritos na IG/DO Campos de Cima da Serra responsáveis pela maturação e comercialização dos queijos, desde que cumpridos os períodos mínimos de maturação estabelecidos no Art. 18;

VII – Declaração do produtor requerente atestada por técnico de instituição pública e/ou oficial de que a propriedade está situada em área geográfica delimitada, vinculada a comprovante documental.





FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

VIII - O Conselho Regulador poderá estabelecer outros controles e de rastreabilidade relativos às operações executadas nos diferentes segmentos da cadeia, com o objetivo de assegurar a garantia de origem dos queijos protegidos pela IG/DO Campos de Cima da Serra.

Art. 30º – Das visitas técnicas:

§1º- As visitas técnicas serão realizadas por técnico credenciado pelo Conselho Regulador, do seguinte modo:

I - Visita inicial para credenciamento da propriedade, onde será elaborado laudo técnico com parecer de verificação dos critérios do sistema de produção exigidos no Regulamento de Uso.

II- Três visitas anuais de controle e monitoramento.

§2º- Os custos das visitas técnicas, compreendendo honorários, quilometragem e diárias, correrão por conta do produtor, podendo cada associação integrante da IG/DO, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para seus produtores associados.

Art. 31º – Do monitoramento da qualidade:

Para monitoramento da qualidade deverão ser consideradas as análises realizadas pelos serviços de inspeção e análises semestrais da qualidade e identidade do Queijo Artesanal Serrano definidas no sistema de controle da IG/DO Campos de Cima da Serra por amostras colhidas por técnico credenciado pelas Associações (Aprosera, Aprocampos e Aprojaqui) devendo os resultados atender as exigências deste Regulamento de Uso.

Parágrafo único: Os custos das coletas e análises de laboratório determinadas pelo sistema de controle, compreendendo honorários, quilometragem, diárias e prestação de serviços, correrão por conta dos produtores podendo cada associação integrante da IG/DO, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para seus produtores associados.





FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

CAPITULO XIII

DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES INSCRITOS NA IG/DO

Art. 32º – São direitos dos produtores inscritos na IG/DO:

- I - Fazer uso da etiqueta e representação gráfica da IG/DO Campos de Cima da Serra, nos produtos protegidos pela mesma;
- II - Contribuir com o aperfeiçoamento da IG/DO Campos de Cima da Serra.

Art. 33º - São obrigações dos produtores inscritos na IG/DO:

- I - Zelar pela imagem da IG/DO Campos de Cima da Serra;
- II - Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Conselho Regulador e no Regulamento de Uso;
- III - Pagar as taxas e emolumentos referentes aos controles estabelecidos neste Regulamento.

CAPITULO XIV

DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 34º – Cumprimento do Regulamento de Uso:

O Conselho Regulador será responsável pela análise dos processos elaborados pela equipe técnica da associação, encarregada de acompanhar o cumprimento do Regulamento de Uso, e de outros documentos, aplicando as devidas sanções em caso de não cumprimento do mesmo.





FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

Art. 35 – Não cumprimento do Regulamento de Uso:

O Conselho Regulador comunicará aos órgãos competentes os casos de não cumprimento da legislação vigente, para as devidas sanções.

Art. 36º – Das infrações:

São consideradas infrações o não cumprimento das normas estabelecidas no Regulamento de Uso.

Art. 37º - Penalidades e infrações:

I - Advertência por escrito;

II - Multa estabelecida pelo Conselho Regulador;

III - Suspensão temporária como participante da IG/DO Campos de Cima da Serra, até que a irregularidade, que motivou a suspensão, venha ser corrigida.

Parágrafo único: Caberá ao Conselho Regulador determinar a forma de controle e a aplicação das sanções previstas nesse Regulamento de Uso, respeitados o amplo direito de defesa, de contraditório e de recurso previstos na legislação brasileira.

**CAPITULO XV
DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 38º - Dos princípios da IG/DO Campos de Cima da Serra:

São princípios da DO dos Campos de Cima da Serra o respeito das Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente, assim os inscritos não poderão utilizar em seus produtos sejam eles protegidos ou não pela IG/DO Campos de Cima da Serra o nome de indicação reconhecida em outro país ou mesmo no Brasil.

Parágrafo único - Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações estabelecidas pelos órgãos competentes;





FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

Art. 39º – Das medidas de caráter excepcionais:

O Conselho Regulador poderá emitir pareceres e adotar medidas de caráter excepcionais e transitórias, para:

I - Questões não previstas neste Regulamento, deverão ser ratificadas pela Assembleia Geral dos associados inscritos na IG/DO das Associações envolvidas;

II - Viabilidade da implementação e gestão da IG/DO Campos de Cima da Serra.

Art. 40º - O presente Regulamento de Uso com duração indeterminada entrará em vigor após a sua aprovação em Assembleia Geral conjunta das Associações participantes/requerentes da IG/DO.





FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

REFERÊNCIAS CITADAS:

1. BRANDENBURG, B. Associações vegetais herbáceas. In: CÓRDOVA, U. de A.; PRESTES, N. E.; SANTOS, O. V. dos; ZARDO, V. F. Melhoramento e manejo de pastagens naturais no Planalto Catarinense. Florianópolis, 2004. p. 71 – 83.
2. CÓRDOVA, U. de A.; PRESTES, N. E., SANTOS, O. V. dos; ZARDO, V. F. Melhoramento e manejo de pastagens naturais no planalto catarinense. Florianópolis, 2004. 274p.
3. GOMES, K. E.; QUADROS, F. L. F.; VIDOR, M. A.; DALL'AGNOL, M; RIBEIRO, A M. L. Zoneamento das pastagens naturais do Planalto Catarinense. In: Reunião do Grupo Técnico Regional do Cone Sul em Melhoramento e Utilização dos Recursos Rurais das Áreas Tropical e Subtropical, 11. Lages-SC, 1989. **Anais...** Grupos Campos, Lages-SC, 27 - 30 nov. 1989. Lages, EMPASC, 1990. p. 304 - 312.
4. HORBACH, R.; KUCK, L. & MARIMON, R. G. Geologia. In: BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Levantamento de Recursos Naturais. Vol.33. Capítulo 1, Rio de Janeiro, 1986, 796p.
5. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Biodiversidade dos campos sulinos do planalto das araucárias / Ilsi Iob Boldrini, organizador. Brasília, MMA, 2009. 240 p. IL. Color.; 29 cm (Série Biodiversidade, v.30);
6. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Campos sulinos – conservação e uso sustentável da biodiversidade / Valério de Patta Pillar... [et al.]. Editores, - Brasília: MMA, 2009. 403 p.; IL. Color. 29cm.





FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

7. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o Futuro – Região Sul / Lidio Coradin; Alexandre Siminski; Ademir Reis. – Brasília: MMA, 2011. 934P. IL. color. ;29 cm.
8. MORAES, A.; MARASCHIN, G. E.; NABINGER, C. Pastagens nos ecossistemas de clima tropical: pesquisas para o desenvolvimento sustentável. In: SIMPÓSIO SOBRE PASTAGENS DOS ECOSSISTEMAS BRASILEIROS: PESQUISAS PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL, 1995, Brasília, DF. Anais... Brasília, DF: SBZ, 1995. p. 147-200.
9. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. Ciência & Ambiente/Universidade Federal de Santa Maria. Fitogeografia do Sul da América. UFSM – v. a, n. 1 (julho, 1990) – Santa Maria: Semestral. N. 24 (jan/jun. 2002) - 1ª reimpressão. 150 p.
10. WOLFGANG, R. Produção de bovinos no Planalto de Santa Catarina – Brasil; situação atual e perspectivas, por W. Ritter e W. J. Sorrenson. Eschborn, GTZ. 1985. 172 p. ilus.

i - Córdova et al., 2004; MMA/Pillar et. al., 2009; MMA/Coradin et al., 2011; MMA/Boldrini, 2009; Ritter & Sorrenson, 1985, UFSM/Ciência & Saúde, 2002.

ii - Brandenburg, 2004.

iii - Duncan & Jarman, 1993, citado por Moraes et al., 1995.





FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -



CAMPOS DE CIMA DA SERRA
Denominação de Origem

SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

CAMPOS DE CIMA DA SERRA **Queijo Artesanal Serrano**

Instrumento Oficial que Delimita a Área Geográfica

Rua Otacílio Vieira da Costa - Centro - CEP 88.501-050 - Lages/SC
☎ 49 99107 7812 ✉ eel@epagri.sc.gov.br - grl@epagri.sc.gov.br





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
COORDENACAO DE INDICACAO GEOGRAFICA - CIG

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A, Sala 241 - Bairro Zona Cívico-Administrativa - DF, CEP 70043-900
Tel: 61 3218-2237 - <http://www.agricultura.gov.br>

NOTA TÉCNICA Nº 13/2017/CIG/DEPROS/CGQ/DEPROS/SMC/MAPA

PROCESSO Nº 21050.002581/2017-55

INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA CAMPOS DE CIMA DA SERRA

INTERESSADO: *Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande do Sul – Faproqas*

1. **ASSUNTO**

1.1. Instrumento oficial (IO) que delimita a área geográfica em conformidade com o artigo 7º da Instrução Normativa INPI nº 25/2013.

2. **REFERÊNCIAS**

2.1. *Ofício C. Faproqas nº 001/2017, nº SEI 2161537, de 29/03/2017.*

3. **SUMÁRIO EXECUTIVO**

Nome geográfico: Campos de Cima da Serra

Produto: Queijo Artesanal Serrano

Espécie: Denominação de Origem

A *Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande do Sul – Faproqas*, por meio de Ofício datado em 29/03/2017 (Anexo II), solicitou a este Ministério a emissão do instrumento oficial que delimita a área geográfica, em conformidade com o artigo 7º da Instrução Normativa INPI nº 25/2013, visando compor o pedido de registro da **Denominação de Origem – Campos de Cima da Serra** para o produto **Queijo Artesanal Serrano**.

4. **CONTEXTUALIZAÇÃO**

4.1. *Apresentação da área e do produto*

A região dos “Campos de Cima da Serra”, objeto do pedido de reconhecimento de Indicação Geográfica (IG), abrange área total ou parcial de 18 e 16 municípios, respectivamente, dos estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, totalizando uma área contínua de 34.372,7Km². Ela corresponde aos campos de altitude, situados no Planalto Sul Catarinense e no Nordeste do Rio Grande do Sul, em altitudes predominantemente na faixa de 700 a 1.100 metros. Caracteriza-se por relevo de ondulado a fortemente ondulado, solos diversificados, clima temperado, com verões brandos e invernos rigorosos, e pela presença de vegetação natural constituída por campos nativos, predominantemente, e matas de Araucárias. Tais condições possibilitaram o desenvolvimento da pecuária por pequenos produtores, os quais utilizam o leite do gado de corte para produção do Queijo Artesanal Serrano.



Os "Campos de Cima da Serra" abrangem os territórios, total ou parcial, dos seguintes municípios: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Painel, Palmeira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema, em Santa Catarina; André da Rocha, Bom Jesus, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Capão Bonito do Sul, Caxias do Sul, Esmeralda, Ipê, Jaquirana, Lagoa Vermelha, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, Pinhal da Serra, São Francisco de Paula, São José dos Ausentes e Vacaria, no Rio Grande do Sul.

O produto a ser protegido é o **Queijo Artesanal Serrano**. Este é produzido a partir de leite cru de vacas com aptidão para corte, criadas dentro da própria fazenda. Em função disso, trata-se de um produto peculiar e típico, cujas características relacionam-se às condicionantes ambientais e a um saber-fazer específico.

4.2. Descrição dos fatores (critérios) considerados na delimitação de área

Os fatores identificados para definição da área de abrangência da DO "Campos de Cima da Serra" foram os seguintes:

a) Matéria-prima

O Queijo Artesanal Serrano é produzido a partir de leite de vacas de raças com aptidão para corte ou cruzadas, cuja alimentação tem como base os campos nativos. O leite utilizado na produção é cru, hígido, integral, recém ordenhado e filtrado, em pequenos volumes diários, produzido e processado exclusivamente na propriedade de origem, ao qual se adiciona o coalho industrializado e o cloreto de sódio, devendo o queijo ser maturado na propriedade, em prateleiras de madeira de araucária não tratada.

b) Existência de campos nativos

Os campos nativos que ocorrem nos "Campos de Cima da Serra" são pastagens naturais, apresentando plantas C3 (hibernais) e C4 (estivais) – cuja associação é um fato pouco comum no mundo –, com grande diversidade de espécies forrageiras. Apenas no chamado Planalto das Araucárias, que abrange essa região, foram catalogadas 231 espécies de gramíneas e 102 de leguminosas, sendo que muitas são forrageiras e endêmicas, conforme menciona Epagri (2016). Além das pastagens naturais, para complementar a alimentação do gado no período de outono/inverno, em especial, utilizam-se pastagens naturais melhoradas e cultivadas.

c) Condições edafoclimáticas

Os "Campos de Cima da Serra" estão situados na porção territorial mais fria do Brasil, a qual apresenta as maiores altitudes do sul do país, com 77% da área na faixa de 700 a 1.110 metros e locais com até 1.822 metros. A região possui relevo predominantemente ondulado a suavemente ondulado – em cerca de 69% da área –, e menor proporção de relevo plano (12%).

O clima da região é o Cfb – Subtropical com verão temperado (classificação de Köppen), caracterizado por verões brandos e invernos rigorosos, sendo frequentes as geadas e ocasional a neve. A temperatura média anual varia de 13 a 16°C, com a média das mínimas entre 9°C e 12°C e a média das máximas entre 18°C e 22°C. Possui regime pluviométrico regular, com chuvas bem distribuídas ao longo do ano e volumes totais anuais de 1.300 a 1.800 mm, sem estação seca definida. A umidade relativa do ar apresenta-se normalmente elevada, com valores médios anuais entre 79 a 82%.

Na região predominam as rochas efusivas da formação Serra Geral, com destaque para o basalto. Os solos são diversificados sendo, na sua maioria, de rasos a pouco profundos e com baixa fertilidade natural, destacando-se os Cambissolos, Latossolos, Neossolos Litólicos e Nitossolos. A vegetação predominante são os campos naturais, entremeados pela Mata de Araucária (Floresta Ombrófila Mista).



d) Histórico e tradição na produção do Queijo Artesanal Serrano na região (saber-fazer)

A ocupação dos "Campos de Cima da Serra" iniciou-se na primeira metade do século XVIII, com a abertura do Caminho dos Conventos, entre 1728 e 1730, onde já existiam bovinos em estado feral ou chimarrões. A ocupação pelos portugueses consolidou-se a partir da abertura de caminhos para a condução de tropas desde o Sul do país até a Feira de Equinos e Mueres de Sorocaba. Devido à presença de rebanhos xucros, açorianos vindos do litoral de Santa Catarina e, principalmente, tropeiros que passavam pela região começaram a se estabelecer nos campos habitados até então apenas pelos povos nativos.

Os tropeiros e os açorianos que se estabeleceram nos campos de altitude de Santa Catarina e Rio Grande do Sul já tinham conhecimento do processo de fabricação de queijo, de acordo com relatos históricos. Assim sendo, no momento em que surgiram as primeiras propriedades, existia um conjunto de condições favoráveis que propiciou o início da produção do Queijo Artesanal Serrano, tais como: existência de bovinos, pastagens naturais abundantes e o domínio do saber-fazer do queijo.

Ademais, havia outras razões que estimulavam a elaboração do queijo, tais como: a necessidade de manejar o rebanho no todo ou em parte a fim de o tornar mais manso; a impossibilidade de comercialização do leite *in natura* devido às grandes distâncias dos poucos e quase despovoados vilarejos; a importância do queijo enquanto alimento tanto para consumo na propriedade como nas longas tropeadas, servindo inclusive como moeda de troca por produtos essenciais que não eram possíveis de serem produzidos no habitat serrano, a exemplo da farinha, do café, do sal e do açúcar.

A comercialização do queijo como moeda de troca com os povos do litoral ocorria em média duas a três vezes por ano. Assim, o produto tinha um longo período de maturação, de até seis meses, pois, se não estivessem bem curados, não podiam ser transportados nas bruacas, em lombo de mulas arreadas, o único meio de transporte da época. Destarte, consoante ao histórico de produção do queijo na região, constata-se que essa atividade vem sendo desenvolvida a mais de dois séculos nos "Campos de Cima da Serra".

4.3. Justificativa dos critérios selecionados para delimitação da área

Os "Campos de Cima da Serra" possuem um importante fator para o desenvolvimento da pecuária e consequente produção de leite e, sobretudo, de queijo, que é a presença de pastagens naturais, campos nativos. Isso, aliado à ocupação histórica da região com características culturais bem específicas, marcou o desenvolvimento da produção do Queijo Artesanal Serrano, cujo início remonta ao século XVIII. Ademais, trata-se de um produto típico e com um diferencial bem marcante por ser fabricado a partir de leite cru de vacas com aptidão para corte.

O queijo artesanal é um produto resultante da interação entre fatores naturais e humanos, a qual se dá de forma diferenciada entre distintas regiões. Em função disso, assim como queijos de distintos lugares podem ser completamente diferentes, também podem apresentar semelhanças, mas dificilmente serão iguais, especialmente em se tratando de queijos obtidos a partir de leite cru. O primeiro fator então considerado para fins de delimitação da área da IG foi a matéria-prima, o leite, o qual implica na qualidade e especificidade do produto final. Por sua vez, são vários os fatores que podem influenciar na composição e qualidade do leite, tais como a raça bovina ordenhada e a dieta oferecida ao animal, ou seja, o pasto. No caso do Queijo Artesanal Serrano, o leite utilizado na produção provém predominantemente de vacas de corte, o que não é usual. Isto é um fator que confere certa diferenciação ao produto em relação a outros queijos de outras regiões.

O segundo fator considerado foi a existência de pastagens nativas. Como já mencionado, a qualidade e a composição do leite possuem relação com a alimentação dos animais, existindo estudos e evidências que apontam para isso. Por conseguinte, isso reflete no queijo produzido nessa região. Assim sendo, a diversidade botânica da pastagem pode influenciar determinadas características do queijo, conferindo-lhe certa especificidade.

Os campos nativos possuem estreita relação com as condições ambientais, tais como clima, solos e relevo. Da mesma forma, o processo de maturação do queijo é condicionado pela microflora nativa de bactérias e sofre influência direta das condicionantes climáticas. Assim sendo, as condições edafoclimáticas foram o terceiro fator a



ser considerado. A região produtora do Queijo Artesanal Serrano apresenta um conjunto de condições climáticas – elevadas pluviosidade, umidade relativa do ar e amplitude térmica anual – diferente de outras regiões produtoras de queijos artesanais no Brasil, as quais influenciam diretamente na pastagem – natural, melhorada e cultivada – e no processo de cura do queijo. Isso faz com que o produto obtido seja diferente de outras regiões, já que é reflexo de um conjunto de características que dificilmente se repete em outras áreas.

Não só os fatores naturais influenciam no queijo, mas também o modo de fazer o produto, o saber-fazer. Em virtude disso, o quarto fator considerado na delimitação foram os fatores humanos, evidenciados pelo histórico e pela tradição de produção do Queijo Artesanal Serrano na região. O modo de produzir, desde o manejo da pastagem e do gado, passando pela ordenha e por todas as etapas de produção até chegar ao produto final, influencia diretamente nas características e qualidade do queijo.

Por se tratar de uma Denominação de Origem, o vínculo do produto com o meio, considerados os fatores naturais e humanos, foi determinante na delimitação da área geográfica. Assim sendo, a tradição em se fazer o Queijo Artesanal Serrano ao longo de gerações, o saber-fazer, incluindo-se aí a matéria-prima utilizada, associada às condições edafoclimáticas da região, com destaque para os campos nativos, foram determinantes para delinear os contornos da área a ser protegida pela IG, pois, fora da área delimitada, dificilmente se encontra um conjunto de fatores associados que seja exatamente igual.

5. ANÁLISE TÉCNICA

5.1. Critérios versus espécie de IG requerida

Os critérios selecionados para a delimitação da área da Indicação Geográfica (IG) “Campos de Cima da Serra”, para o produto Queijo Artesanal Serrano, estão relacionados à constatação de reconhecimento do nome geográfico como origem de produção do Queijo Artesanal Serrano, às áreas de campos nativos, às condições edafoclimáticas, ao tipo de matéria-prima utilizada e à tradição de produção de queijo, um saber-fazer que vem se mantendo por gerações. Desse modo, o produto configura-se como típico e específico, cujas características são determinadas pela interação entre fatores naturais e humanos, a qual dificilmente se reproduz da mesma forma em outro lugar. Destarte, evidencia-se o adequado enquadramento da IG na espécie Denominação de Origem, em consonância com o Art. 9º da IN INPI 25/2013.

5.2. Avaliação dos limites da área

A área foi delimitada a partir do cruzamento de distintas informações, a saber: vegetação nativa (campos naturais), relevo (curvas de nível e morfologia), ocorrência atual da produção do queijo. Dessa forma, restringiu-se a área da DO “Campos de Cima da Serra” a 34 municípios, nos quais existem produtores exercendo a atividade, sob condições ambientais propícias.

6. DOCUMENTOS RELACIONADOS

6.1. Apêndice

I - Memorial descritivo da área delimitada da Indicação Geográfica

6.2. Anexos

I - Mapa com a delimitação da área da Indicação Geográfica

II - Ofício C. Faproqas nº 001/2017, de 29/03/2017



7. PARECER TÉCNICO

A delimitação da área geográfica da DO "Campos de Cima da Serra" apresenta conformidade em função do conjunto de fatores, naturais e humanos, que estão presentes na área delimitada. Isso vem influenciando, cada vez mais, no reconhecimento da região como produtora do Queijo Artesanal Serrano, conferindo-lhe uma reputação no mercado. A existência desse conjunto de fatores, associando o nome "Campos de Cima da Serra" ao produto Queijo Artesanal Serrano, não foi verificada além dos limites da área demarcada.

Diante disso, para fins de depósito do pedido de reconhecimento da IG no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), a Indicação Geográfica em questão abrange a área, total ou parcial, dos 34 municípios descritos no item 1 da "Contextualização", desta nota técnica, cuja representação espacial encontra-se no mapa "DO Campos de Cima da Serra" no Anexo I, e descrição dos limites e confrontações (memorial descritivo) no Apêndice I.

8. REFERÊNCIAS

BRASIL. INPI. IN 25, de 21 de agosto de 2013. Disponível em: <[http://www.inpi.gov.br/images/docs/instrucao_normativa_25_indicacoes_geograficas\[2\].pdf](http://www.inpi.gov.br/images/docs/instrucao_normativa_25_indicacoes_geograficas[2].pdf)>. Acesso em: 15 dez. 2016.

BRASIL. Lei 9.279, de 14 de maio de 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm>. Acesso em: 15 dez. 2016.

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. Campos de Cima da Serra Denominação de Origem: Caracterização ambiental e delimitação geográfica dos Campos de Cima da Serra. Epagri/Ciram. 2016.



Documento assinado eletronicamente por EUDOXIO ANTONIO BATISTA JUNIOR, Geógrafo(a), em 19/07/2017, às 15:20, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

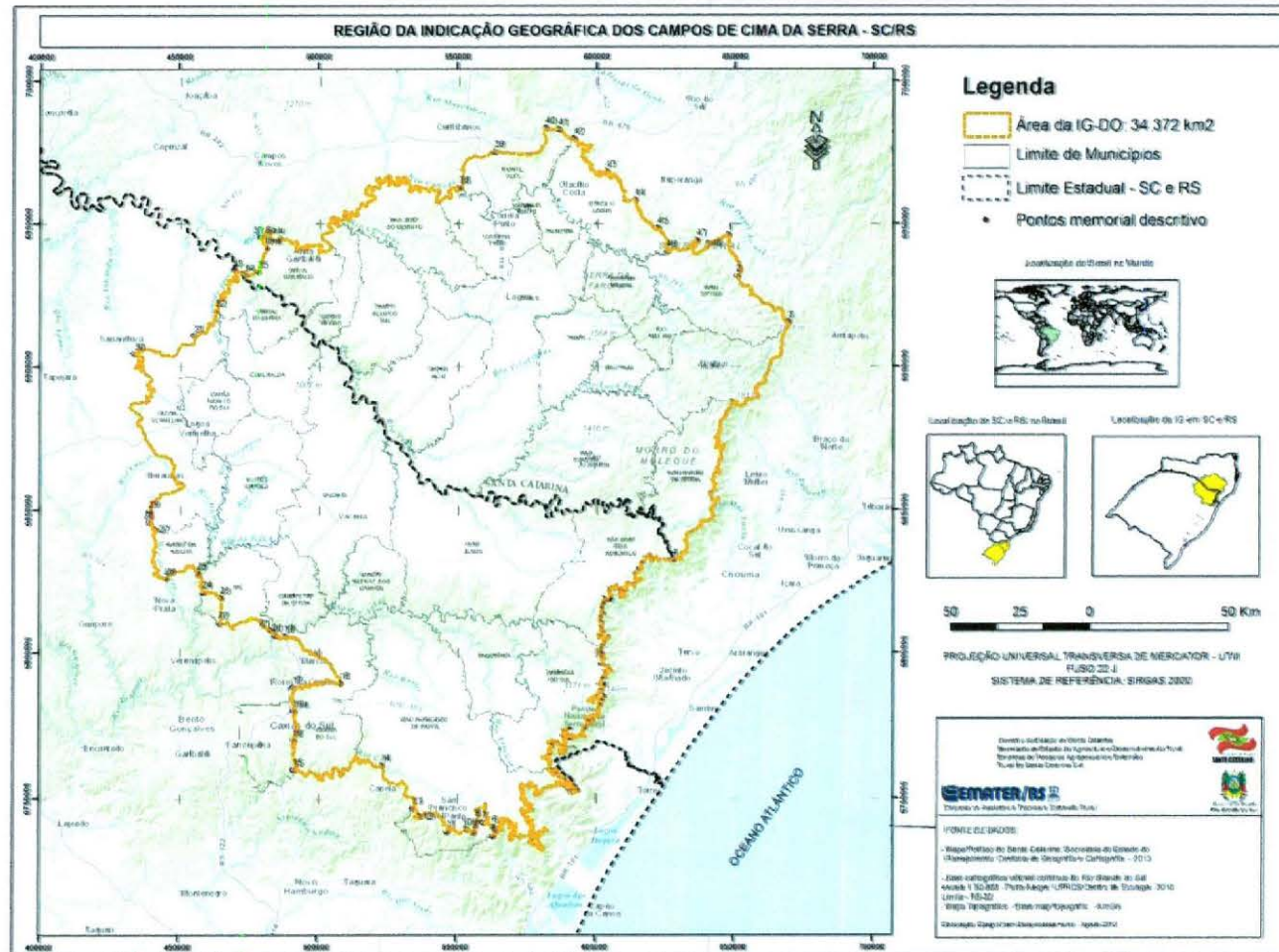


Documento assinado eletronicamente por DEBORA GOMIDE SANTIAGO, Coordenador (a) de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários - Substituto (a), em 19/07/2017, às 15:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador 2816728 e o código CRC 186D9EE5.

ANEXO I - Mapa com a delimitação da área da Indicação Geográfica



Fonte: Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. Campos de Cima da Serra Denominação de Origem: Caracterização ambiental e delimitação geográfica dos Campos de Cima da Serra. Epagri/Ciram. 2016.





APÊNDICE I

Memorial descritivo da área delimitada da Indicação Geográfica

A área denominada “Campos de Cima da Serra” está localizada entre os paralelos 27°13’15” e 29°33’23” Sul e os meridianos 49°13’49” e 51°42’21” Oeste, em região de campos de altitude no Planalto Sul Catarinense e Nordeste do Rio Grande do Sul, abrangendo parte ou totalidade dos territórios dos seguintes municípios: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Painel, Palmeira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema, em Santa Catarina; André da Rocha, Bom Jesus, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Capão Bonito do Sul, Caxias do Sul, Esmeralda, Ipê, Jaquirana, Lagoa Vermelha, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, Pinhal da Serra, São Francisco de Paula, São José dos Ausentes e Vacaria, no Rio Grande do Sul.

A área delimitada para a DO “Campos de Cima da Serra” tem um total de 34.372,7km², possuindo os seguintes limites e confrontações: inicia-se no estado de Santa Catarina, na divisa entre os municípios de Bom Retiro e Alfredo Wagner (rio do Meio), que corresponde ao ponto 1 (647380,30m E e 6946136,16m N); deste, segue pelo arroio Xaxim continuando pelo limite municipal entre Bom Retiro e Alfredo Wagner passando pelas cotas altimétricas de 905 e 1372 m, chegando no ponto 2 (650489,39m E e 6931704,29m N); deste, segue pelo divisor de águas da Serra Geral passando pelas cotas altimétricas de 1283, 1622 e 1735 m até encontrar a nascente do rio João Paulo no ponto 3 (669163,65m E e 6915629,16m N), localizado na divisa entre os municípios de Bom Retiro, Anitápolis e Alfredo Wagner; deste, continua pelo divisor de águas da Serra Geral em direção ao sul de Santa Catarina, passando próximo às divisas municipais de Urubici com os municípios de Anitápolis, Santa Rosa de Lima, Rio Fortuna, Grão-Pará e Orleans; ainda no sentido sul, o limite segue no divisor de águas, da divisa do município de Bom Jardim da Serra com os municípios de Orleans, Lauro Muller, Treviso, Siderópolis e Nova Veneza, chegando ao ponto 4 com (627731,42m E e 6832804,52m N), na divisa com o estado do Rio Grande do Sul; deste, continua pelo divisor de águas da Serra Geral passando próximo à divisa municipal de São José dos Ausentes, localizado no Rio Grande do Sul, com os municípios catarinenses de Nova Veneza, Morro Grande e Timbé do Sul; segue pelo divisor de água da Serra Geral próximo à divisa municipal de Cambará do Sul, com os municípios catarinenses de Timbé do Sul, Jacinto Machado e Praia Grande; continua pelo divisor de águas da Serra Geral próximo à divisa de São Francisco de Paula com os municípios de Praia Grande (SC) e Itati, (RS), Três Forquilhas (RS), passando pelas nascentes do rio Maquiné até chegar no ponto 5 (563050,99m E e 6736978,75m N), da divisa entre os municípios de Riozinho, São Francisco de Paula e Maquiné; deste, continua em sentido norte em linha reta pelos campos nativos até o rio sem denominação no ponto 6 (563186,13m E e 6740291,06m N), no município de São Francisco de Paula; deste, segue pelo rio sem denominação em sentido noroeste até o ponto 7 no limite da Floresta Nacional de São





Francisco de Paula-Flona (559667,49m E e 6741651,03m N); contorna a Flona de São Francisco de Paula e segue no sentido Nordeste/Norte contornando até o ponto 8 (557123,1m E e 6742315,76m N); posteriormente, segue pelo rio Rolante no sentido sul até o ponto 9 (556046,43m E e 6738363,95m N); deste, segue em direção oeste/noroeste acompanhando o fundo de vale até a cota 880m no ponto 10 (553515,89m E e 6739470,43m N); deste, segue em sentido Sudoeste em linha reta passando pelo ponto cotado de 987m, depois pelo divisor de águas até chegar no ponto 11 de cota altimétrica 947m (556559,91m E e 6738677,87mN); deste, segue em sentido noroeste/nordeste pelo divisor de águas do arroio Rolantino da Areia, rio Padilha até chegar ao ponto 12 de cota altimétrica de 922m (536822,84m E e 6743927,87m N), na periferia de São Francisco de Paula; deste, segue pelo divisor de águas no sentido Sudoeste, depois Noroeste, passando pelas cotas altimétricas de 922m depois no sentido sudoeste pelo divisor de águas passando pela cota 933m; segue pelo divisor de águas passando pelo ponto cotado de 922m, continua pelo divisor de águas até chegar ao ponto 13 com ponto cotado de 910m (534304,37m E e 6746487,47m N) na divisa dos municípios de São Francisco de Paula e Canela; deste, segue pelo divisor de águas que representa a divisa dos municípios de São Francisco de Paula e Canela chegando no ponto 14 na intersecção no rio Cai e Arroio Saiqui (523058,39m E e 6761350,98m N); pelo rio Cai segue em direção a oeste até o ponto 15 com (491300,66m E e 6759783,23m N), na intersecção do rio Cai com Piaí, na divisa entre os municípios de Nova Petrópolis com Caxias do Sul; deste, sobe pelo rio Piaí até o ponto 16 em Caxias do Sul (491140,29m E e 6769941,7m N) e continua no sentido norte pelo afluente do rio Piaí e, mais à frente, no sentido nordeste cruzando a rodovia Rota do Sol chegando até o divisor de águas no distrito de Ana Rech, passando pelo ponto cotado de 865m até o ponto 16a (491168,05m E e 6779855,36m N); deste, segue pela nascente do rio Arroio Faxinal, próximo à rua Joao Andriollo e Travessa Henrique D'Avila, chegando até o ponto 17 na intersecção do Arroio Faxinal com o rio São Marcos (491062,42m E e 6787958,13m N); segue por este no sentido leste até o ponto 18 entre os municípios de São Marcos e Caxias do Sul (507982,78m E e 6789427,17m N); continua pela divisa municipal entre São Marcos e Caxias do Sul, seguindo no sentido noroeste e depois pelo arroio do Ranchinho até o ponto 19 na foz do arroio Ranchinho com o rio das Antas (487847,71mE e 6805668,42m N), entre os municípios de Caxias do Sul, São Marcos e Campestre da Serra; deste, segue pelo rio das Antas em sentido sudeste até encontrar o arroio Vieira no ponto 20 entre a divisa municipal de Campestre da Serra, São Marcos e Antônio Prado (484372,27m E e 6805975,95m N); deste, segue pelo arroio Vieira até a intersecção com o arroio Guatapara no ponto 21, entre as divisas municipais de Antônio Prado, Campestre da Serra e Ipê (482800,59m E e 6807855,33m N); segue pelo arroio Guatapara no sentido noroeste acompanhando o limite entre os municípios de Ipê e Antônio Prado até o ponto 22 no rio Tupã (464308,24m E e 6810333,97m N); continua no sentido norte, em linha reta, até o ponto 23 no arroio Goiabeira em Ipê (464776,15m E e 6819007,34m N), segue por este arroio em sentido da sua foz até encontrar o rio Turvo no ponto 24 (458445,05m E e 6820923,49m N), na divisa entre Protásio Alves e Ipê; deste, segue pelo rio Turvo no sentido noroeste/norte até o ponto 25 (456558,28m E e 6827847,5m N), na divisa municipal entre os municípios de André da Rocha, Protásio Alves e Ipê; segue acompanhando o arroio Chimarrão e arroio Luisa pela divisa municipal de André da Rocha e Protásio





Alves até o ponto 26 na foz do arroio Luiza com o rio da Prata (445153,87m E e 6825940,51m N); segue por este na divisa municipal de André da Rocha com Nova Prata e Guabiju até o ponto 27 na foz do rio Pessegueiro com rio da Pratinha (441524,04m E e 6843178,53m N); segue por este último até o ponto 28, próximo à intersecção do rio Pratinha com o rio sem denominação próximo dos limites municipais de São Jorge, Guabiju e Lagoa Vermelha (439143,71m E e 6845591m N); deste, segue pelo rio sem denominação acompanhando a divisa municipal entre Lagoa Vermelha e São Jorge até o ponto 29 (439383,96m E e 6849492,03m N) na intersecção das divisas municipais de Ibiraiaras, São Jorge e Lagoa Vermelha; deste, segue pela divisa municipal entre Lagoa Vermelha com os municípios de Ibiraiaras, Caseiros, Ibiaca e Sananduva até o ponto 30 (433663,03m E e 6904502,49m N), na intersecção do rio Forquilha ou Inhandava com a foz do arroio Passo Ruim, entre Santo Expedito do Sul, Lagoa Vermelha e Sananduva; deste, segue pelo arroio Passo Ruim em direção a sua nascente até o ponto 31 na divisa entre os limites municipais de Lagoa Vermelha com Santo Expedito do Sul e Tupanci do Sul, com (455935,57m E e 6910619,66m N); deste, segue pelas divisas municipais de Barracão e Lagoa Vermelha, pelo rio sem nome e pelo arroio São Joaquim até o ponto 32 (462873,09m E e 6919446,18m N), na intersecção entre os municípios de Barracão, Lagoa Vermelha e Pinhal da Serra; deste, segue pelo rio Bernardo José, entre os limites municipais de Barracão e Pinhal da Serra, até o ponto 33 (469554,92m E e 6933805,51m N), na foz do rio Bernardo José com o rio Pelotas, na divisa entre os estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina; deste, segue em direção a montante pelo Rio Pelotas até o ponto 34, (473136,57m E e 6932052,15m N), na divisa entre os municípios de Pinhal da Serra (RS) e Celso Ramos e Anita Garibaldi em SC; deste, segue pelo estado de SC a montante pelo rio Lajeado dos Varelas até sua nascente no ponto 35 (477973,15m E e 6933273,39m N); deste, segue pela divisa municipal Celso Ramos e Anita Garibaldi até o ponto 37 no rio Canoas com a foz do arroio dos Antunes (479106,89m E e 6945064,57m N), na intersecção dos municípios de Celso Ramos, Anita Garibaldi e Campos Novos; deste, segue a montante pelo rio Canoas até o ponto 38 na foz do rio dos Cachorros (550711,85m E e 6962658,82m N), na divisa entre os municípios de Ponte Alta, Correia Pinto e Curitibanos; deste, segue a montante pelo Rio Cachorros no ponto 39 (563229,86 m E e 6975102,23m N), próximo à divisa entre os municípios de Ponte Alta, Curitibanos e São Cristóvão do Sul; deste, segue em linha reta até o divisor de água da serra dos Pires, passando pelas cotas altimétricas 1293m e 1295m, divisor das águas dos rios **Marombas e das Águas Pretas** no ponto 40 (581605,62m E e 6983328,7m N), localizado próximo à divisa entre Mirim Doce e Ponte Alta; deste, segue pelo divisor de águas em direção a leste passando pelos pontos altimétricos 1217 e 1244m, chegando no ponto 41, no morro do funil (586130,09m E e 6982907,82m N), entre Pouso Redondo, Mirim Doce e Ponte Alta; segue então em sentido sudeste pelo divisor de águas entre os municípios de Ponte Alta e Pouso Redondo até o ponto 42 (591719,81m E e 6979587,28m N); deste, segue pela linha dos Taimbés da serra dos Ilhéus, na Serra Geral, até o ponto 43 (603329,63m E e 6968252,56m N), na divisa municipal entre Pouso Redondo e Otacílio Costa; deste, segue no sentido sudeste pela linha dos Taimbés, divisor de águas entre o rio das Pombas e rio das Areais, passando pela divisa dos municípios de Braço do Trombudo, Agrolândia, Otacílio Costa até o ponto 44 (613677,05m E e 6958291,28m N); deste, segue pelo rio Trombudo até o



ponto 45, próximo à linha dos Taimbés (621939,91m E e 6948553,43m N) e à divisa de Agrolândia e Otacílio Costa; deste, segue pela divisa municipal de Otacílio Costa e Petrolândia até o ponto 46 (625234,23m E e 6940316,65m N); deste, segue em sentido leste pelo rio Invernadinha e próximo à divisa dos municípios de Bom Retiro e Petrolândia até o ponto 47 (636062,11m E e 6944210,82m N); deste, segue pela divisa entre os municípios de Bom Retiro e Chapadão do Lageado, passando pelas cotas altimétricas 1002, 946 e 1037m, até o ponto 48 no rio do Meio (640242,11m E e 6943047,53m N); deste, segue pelo rio do Meio em direção a sua foz, entre os municípios de Bom Retiro e Chapadão do Lageado, chegando ao ponto 1, encerrando esta descrição. Todas as coordenadas aqui descritas estão georreferenciadas ao SIRGAS 2000 (Sistema de Referência Geocêntrico para as Américas), estando referenciadas no sistema de coordenadas UTM (Universal Transversa de Mercator) ao Meridiano Central -51°, Zona 22 J.



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2528 de 18 de junho de 2019

CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado)

Nº DO PEDIDO: BR402018000001-9

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Caicó

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Bordado

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Limites geopolíticos dos municípios de Caicó, Timbaúba dos Batistas, São Fernando, Serra Negra do Norte, Acari, São João do Sabugi, Jardim do Seridó, Ipueira, Cruzeta, São José do Seridó, Jucurutu e Ouro Branco.

DATA DO DEPÓSITO: 25/06/2018

REQUERENTE: Comitê Regional das Associações e Cooperativas Artesanais do Seridó – CRACAS

PROCURADOR: Não consta

COMPLEMENTO DO DESPACHO

Conforme dispõem o *caput* e os §§1º e 2º do art. 12 da Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018, inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para **manifestação de terceiros** ao pedido de registro de indicação geográfica (Cód. 602), exclusivamente pelo **Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG**.

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, regulamento de uso e instrumento oficial de delimitação da área geográfica.





**MINISTÉRIO DA ECONOMIA
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**

EXAME PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “CAICÓ”. Trata-se do nome geográfico “CAICÓ” para o produto **bordado**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

Não obstante a instrução normativa vigente seja a supracitada, devem ser observadas, para os pedidos já publicados para manifestação de terceiros ou que atendam às condições de publicação, as disposições transitórias estabelecidas pelo art. 26, o qual remete à aplicação da Instrução Normativa n.º 25, de 21 de agosto de 2013 (IN n.º 25/2013).

Importante salientar que o requerente informou no formulário que o nome da área geográfica é “CAICÓ”, enquanto a representação gráfica ou figurativa da IG contém a expressão “BORDADO DE CAICÓ” (conforme previsto na Nota Técnica INPI/CPAPD n.º 04/2017).

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 020180000924 de 25 de junho de 2018, recebendo o n.º BR402018000001-9.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Formulário de pedido de registro de indicação geográfica (IG) – fls. 01 e 02
- Guia de Recolhimento da União (GRU) e comprovante de pagamento no valor de R\$590,00 (quinhentos e noventa reais) – fls. 03 e 04
- Comprovante de envio de documentação do pedido de registro de IG à Seção de Protocolo e Expedição (SEPEX) do INPI via SEDEX – fl. 05
- Representação gráfica da IP – fl. 08
- Instrumento oficial de delimitação da área geográfica da IP – fls. 09 e 10



- Certidão que atesta a veracidade da alteração do Estatuto do Comitê Regional das Associações e Cooperativas Artesanais do Seridó (CRACAS) – fl. 11
- Requerimento da Diretora Presidente e representante legal do CRACAS para que seja registrada a alteração do estatuto da entidade civil – fl. 12
- Estatuto Social do CRACAS – fls. 13 a 33
- Edital de convocação de assembleia geral extraordinária do CRACAS – fl. 34
- Ata da assembleia geral extraordinária do CRACAS de aprovação do Estatuto Social e do Regulamento de Uso (equivalente ao atualmente denominado Cadernos de Especificações Técnicas, segundo a IN n.º 95/2018 em vigor) do nome geográfico “Caicó” para o produto “bordado”, acompanhada da lista de presença – fls. 35 a 39;
- Comprovante de inscrição e de situação cadastral do CRACAS no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) – fl. 40
- Documento intitulado “Documento Comprobatório do Legítimo Interesse do Depositante” – fl. 41
- Certidão que atesta a veracidade da Ata de Assembleia Geral Ordinária de Eleição e Posse da Diretoria Executiva, Conselho Fiscal e Conselho Regulador do CRACAS – fl. 42
- Requerimento da Diretora Presidente e representante legal do CRACAS para que seja registrada a Ata de Assembleia Geral Ordinária de Eleição e Posse da Diretoria Executiva, Conselho Fiscal e Conselho Regulador do CRACAS – fl. 43
- Ata de Assembleia Geral Ordinária de Eleição e Posse da Diretoria Executiva, Conselho Fiscal e Conselho Regulador do CRACAS e sua respectiva lista de presença – fls. 44 a 46
- Documento de identidade e comprovante de residência da Diretora Presidente e representante legal do CRACAS – fl. 47
- Declaração da Diretora Presidente e representante legal do CRACAS de que todos os documentos apresentados no processo são cópias fiéis aos originais – fl. 48
- Regulamento de Uso (equivalente ao atualmente denominado Cadernos de Especificações, segundo a IN n.º 95/2018 em vigor) do nome geográfico “Caicó” para o produto “bordado” – fls. 49 a 56
- Elementos que buscam comprovar que o nome geográfico “Caicó” se tornou conhecido como centro de fabricação de bordado, de acordo com a espécie de IG requerida, a saber:



- Documento intitulado “Uma história da região do Seridó e a inserção do bordado”, elaborado pelos pesquisadores Helder Alexandre Medeiros de Macedo e Iracema Nogueira Batista – fls. 58 a 87
- Documento intitulado “A Notoriedade do Nome Geográfico CAICÓ” – fl. 88
- Trecho do Artigo intitulado “Territórios Revitalizados: Sinergia e Capital Social – Região e Capital Social: A Reinvenção do Seridó Potiguar nos Fios Silenciosos da Cultura”, de autoria das Prof^{as}. Dr^{as}. Ione Rodrigues Diniz Moraes e Eugênia Maria Dantas. – fls. 89 a 92
- Comentários e trechos da Dissertação de Mestrado intitulada “Bordados do Seridó: Uma Experiência Etnográfica com as Bordadeiras do Município de Caicó-RN”, de autoria de Adrianna Paula de Medeiros Araújo, apresentada no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Norte – fls. 93 a 120
- Trecho do Artigo científico intitulado “As Bordadeiras de Caicó: a Festa de Sant’Ana e o uso do Bordado”, de autoria de Thaís Fernanda Salves de Brito, apresentado na 26ª Reunião Brasileira de Antropologia, Bahia – fls. 121 e 122
- Artigo científico intitulado “O Atual Cenário do Cluster de Bordado de Caicó: Um Estudo de Caso na Cooperativa das Bordadeiras e Artesãos do Seridó”, de autoria de Daniely Medeiros, Elisabete Mendes e Elitânia Evangelista – fls.123 e 126
- Trecho do artigo científico intitulado “Organização da Produção e Processo de Trabalho em Áreas Criativas: o APL de Bordado de Caicó/RN”, de autoria de Valdênia Apolinário e Maria Lussieu da Silva apresentado na Revista Associação Brasileira de Estudos do Trabalho (ABET) vol. VIII 2009 – fls.127 a 130
- Coletânea de publicações diversas sobre os bordados de Caicó, retiradas de sítios eletrônicos – fls. 131 a 149
- Coletânea de publicações diversas sobre os bordados de Caicó, retiradas de jornais – fls. 150 a 155
- Documento intitulado “Referências do Bordado de Caicó em Natal” – fls. 156 a 161



- Elementos que buscam comprovar a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores de bordado que tenham direito ao uso exclusivo do nome geográfico “Caicó” para o produto “bordado” – fls. 162 a 166
- Elementos que buscam comprovar estarem os produtores de bordado estabelecidos na área geográfica demarcada, exercendo efetivamente suas atividades (fl. 167), a saber:
 - Registro de participações em Feiras – fls. 168 a 170
 - Registro de algumas fachadas de pontos de comercialização do bordado e *tags* de produtos – fls. 171 a 174
 - Registro de encontros realizados nos municípios – fl. 175
 - Exemplos de bordados de Caicó – fl. 176 a 181
 - Declaração da Diretora Presidente e representante legal do CRACAS que as bordadeiras relacionadas no processo estão exercendo suas atividades produtivas na área delimitada da IG – fl. 182
 - Declaração da Diretora Presidente e representante legal do CRACAS que o processo de construção da IG foi realizado por meio da mobilização dos diversos municípios da região, com a participação de bordadeiras associadas e não associadas ao CRACAS – fls. 183
 - Informações e documentação de bordadeiras em atividade no território da IG requerida – fls. 184 a 344
- Documento intitulado “Notas” referente aos documentos usados no presente processo de registro de reconhecimento da IP – fls. 345 a 347
- CD contendo arquivos e documentos da IP que se pretende reconhecer – fl. 348

Passa-se, então, à verificação do atendimento das condições preliminares de registro, conforme determinado pelo *caput* do art. 11 combinado com o art. 26 da IN n.º 95/2018.

2.1 Inciso I do art. 7º da IN n.º 95/2018

No que diz respeito ao Requerimento de Indicação Geográfica, o Requerente apresentou o documento em papel (fls. 01 e 02), dado que o pedido foi depositado ainda na vigência da IN n.º 25/2013.

Dessa forma, entende-se que tal requisito está cumprido, não havendo necessidade de apresentação do modelo I, gerado eletronicamente e exigido pela atual IN em vigor.



2.2 Inciso II do art. 7º da IN n.º 95/2018

O Requerente apresentou o Regulamento de Uso (fls. 49 a 56), equivalente ao atualmente denominado Cadernos de Especificações Técnicas segundo a IN n.º 95/2018 em vigor, do nome geográfico “Caicó” para o produto “bordado”.

Tal requisito está, portanto, cumprido.

2.3 Inciso III do art. 7º da IN n.º 95/2018

Em relação à procuração, por se tratar de pedido de registro de IG sem procurador, tal inciso não se aplica.

2.4 Inciso IV do art. 7º da IN n.º 95/2018

Em se tratando do comprovante de pagamento da retribuição correspondente, foi anexado, às fls. 03 e 04, comprovante no valor de R\$590,00 (quinhentos e noventa reais), referente ao depósito de IP.

Portanto, tal requisito está cumprido.

2.5 Inciso V do art. 7º da IN n.º 95/2018

Para a comprovação da legitimidade do Requerente, foi apresentado:

- Estatuto Social registrado do CRACAS (fls. 13 a 33);
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social e do Regulamento de Uso (equivalente ao atualmente denominado Cadernos de Especificações, segundo a IN n.º 95/2018 em vigor) do nome geográfico “Caicó” para o produto “bordado”, acompanhada da lista de presença (fls. 35 a 39);
 - Ata registrada da posse da atual Diretoria do CRACAS (fls. 44 a 46);
 - Ata registrada da Assembleia Geral com a aprovação do Regulamento de Uso (equivalente ao atualmente denominado Cadernos de Especificações, segundo a IN n.º 95/2018 em vigor) do nome geográfico “Caicó” para o produto “bordado”, acompanhada da lista de presença (fls. 35 a 39);
- Cópia da identidade e do CPF da Diretora Presidente e representante legal do CRACAS (fl. 47);
- Declaração da Diretora Presidente e representante legal do CRACAS que as bordadeiras relacionadas no processo estão exercendo suas atividades produtivas na área



delimitada da IG, juntamente com a documentação de bordadeiras em atividade no território da IG requerida (fl. 182).

Dessa forma, considera-se o respectivo inciso cumprido.

2.6 Inciso VI do art. 7º da IN n.º 95/2018

O Requerente apresentou diversos documentos nos autos buscando comprovar que o nome geográfico “Caicó” se tornou conhecido como centro de fabricação de bordado, tais como: coletânea de publicações diversas sobre os bordados de Caicó retiradas da mídia, artigos científicos, dentre outros.

Logo, tal requisito também está cumprido.

2.7 Inciso VIII do art. 7º da IN n.º 95/2018

No que diz respeito ao instrumento oficial que delimita a área geográfica da IG que se pretende reconhecer no INPI, o mesmo encontra-se anexado ao processo (fls. 09 e 10).

Entende-se, portanto, que tal requisito está preliminarmente cumprido.

2.8 Inciso IX do art. 7º da IN n.º 95/2018

Por fim, no que diz respeito à representação figurativa da IG, o requerente anexou aos autos o documento (fl. 08), no qual está contida a expressão “Bordado de Caicó”.

Considera-se, assim, que tal requisito também está cumprido.

3. CONCLUSÃO

Não havendo pendências quanto ao exame preliminar, o pedido encontra-se em condições de ser publicado para manifestação de terceiros, conforme previsto nos arts. 11, *caput*, e 12, *caput* e §§1º e 2º, da IN n.º 95/2018.

Frisa-se que foi observado o disposto no art. 26 da norma supracitada, que prevê que não se aplicam as exigências em sede de exame preliminar, instituídas pela IN n.º 95/2018, aos pedidos depositados na vigência da IN n.º 25/2013 e que atendam às condições por ela estabelecidas.

Cabe dizer ainda que qualquer outro documento anexado ao processo, ainda que não diretamente identificado como alusivo a algum dos requisitos preliminares estabelecidos no art. 7º da IN n.º 95/2018, será considerado subsidiariamente no exame de mérito do pedido de registro, podendo ser objeto de exigências, de modo que não restem inconsistências no processo e/ou parem dúvidas acerca do pedido.



Salienta-se que o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos elencados no art. 7º, conforme disposto no art. 11, *caput*, da IN n.º 95/2018.

Dessa forma, encaminha-se o pedido às instâncias superiores para as devidas providências.

Rio de Janeiro, 13 de junho de 2019.

Assinado digitalmente por:

Marcos Eduardo Pizetta Palomino
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2356972

Patrícia Maria da Silva Barbosa
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1284997

De acordo, publique-se.

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



DOCUMENTOS ANEXADOS
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA CAICÓ
REGULAMENTO DE USO DO NOME GEOGRÁFICO

REGULAMENTO DE USO DO NOME GEOGRÁFICO CAICÓ
Aprovado pela Assembleia Geral do CRACAS em 08/12/2017

1. Apresentação

O CRACAS – Comitê Regional das Associações e Cooperativas do Seridó, entidade que congrega as(os) artesãs(ãos) bordadeiras, apresenta neste documento, o Regulamento de Uso para utilização do signo distintivo da Indicação de Procedência Caicó.

O uso da Indicação de Procedência Caicó para o Bordado é de adesão voluntária para toda(o) artesã(ão) ou empresa que atender aos critérios definidos neste Regulamento e que tenha sido avaliado e **aprovado pelo Conselho Regulador do CRACAS.**

2. O Bordado de Caicó

O Bordado é uma técnica de representação de desenhos e figuras em tecido através de fios. Diferentes ferramentas e instrumentos são utilizados para este fim, entretanto, o tecido, a linha e a agulha são os elementos chaves do processo que exige habilidade e criatividade da pessoa que executa. É aplicado numa ampla variedade de produtos, geralmente nas linhas de cama, mesa e banho, como também vestuário. As etapas iniciais do processo envolvem a definição de um desenho que será aplicado ao tecido. Após riscado no tecido, a etapa do bordar é realizada, na qual a habilidade e sensibilidade da pessoa que realiza o ofício é fundamental, seja no trabalho puramente manual ou na condução do bastidor na máquina. Após finalizado o cobrimento com o bordado, a peça é lavada e passada.

A arte de bordar chegou a região do Seridó através das mulheres dos colonizadores portugueses no início do século XVIII, vinda da ilha da Madeira. Inicialmente o Bordado era feito a mão com o objetivo de decorar o lar, passatempo ou ainda compor a formação prendada de uma jovem. Com a inserção de novas tecnologias, passou a ser feito em máquina simples ou a pedal agregando outros detalhes e elementos. O Bordado de Caicó é reconhecido pela sua qualidade de acabamento, nuances de cores intercaladas como no matizado colorido em cores fortes, Rechilieu formando tipos de tramas no tecido cortado e a criatividade dos desenhos/designs. O Bordado representa um saber-fazer de características peculiares que o diferencia dos demais dessa tipologia de outras regiões brasileiras.

3. Objetivo do Regulamento de Uso

O Regulamento de Uso tem o objetivo a assegurar os padrões de qualidade, tradição e territorialidade do Bordado de Caicó. O CRACAS, de acordo com o Capítulo XI do seu Estatuto Social, confere ao Conselho Regulador a atribuição de avaliar seu cumprimento mediante os requisitos definidos neste regulamento e autorizar ou não autorizar a aplicação do signo distintivo.



4. Das Condições Gerais

São condições obrigatórias para a utilização do signo distintivo Indicação de Procedência Caicó:

- I. O processo de produção de uma peça com o Bordado é realizado em diversas etapas, nas quais, geralmente diferentes pessoas participam. Para o produto com a Indicação de Procedência Caicó é obrigatório que a etapa do bordar seja realizada no território delimitado;
- III. Não há qualquer restrição quanto aos desenhos ou temas visuais a ser bordado;
- IV. Não há qualquer restrição quanto ao tipo de produto a ser aplicado o bordado, como nas linhas de cama, mesa, banho, vestuário, decoração, entre outros.
- V. Os Bordados da IP Caicó podem ser aplicados em peças finais e acabadas (p.ex: toalha, rede, jaleco, entre outros) ou também serem aplicados em componentes/adereços que serão utilizados por terceiros em outros produtos (p.ex: bolso de camisa, adereço de bijouteria, acessórios de moda, entre outros).

5. Da Delimitação do Território da Indicação de Procedência Caicó.

- I. O território de produção autorizado ao uso da Indicação de Procedência é restrito aos limites geopolíticos dos municípios de Caicó, Timbaúba dos Batistas, São Fernando, Serra Negra do Norte, Acari, São João do Sabugi, Jardim do Seridó, Ipueira, Cruzeta, São José do Seridó, Jucurutu e Ouro Branco.
- II. Para efeito do cumprimento deste Regulamento de Uso, a etapa do Bordar deve ser realizada obrigatoriamente nos municípios inseridos no território de produção.

6. Dos instrumentos e matérias primas autorizadas:

A produção do Bordado envolve principalmente o saber-fazer e as práticas socioculturais enraizadas na região. Logo, o Bordado tradicional também acompanhou a incorporação de novas ferramentas, tecnologias e matérias primas, além do próprio design¹ das peças. Contudo, para efeitos do uso da Indicação de Procedência Caicó, são permitidos apenas:

- 6.1 A etapa do bordar poderá ser realizada (i) à mão, (ii) à máquina de pedal e (iii) à máquina a motor.
- 6.2 É vedado para a IP Caicó uso, seja parcial ou total, de peças com bordados produzidos em equipamentos computadorizados ou semelhantes.
- 6.3 Dos tecidos autorizados para a realização do Bordado:
 - I. Linho puro
 - II. Percal 100% algodão a partir de 180 fios
 - III. Organza
 - IV. Organdi 100% algodão

¹ "o design" é o termo adotado na região para se referir especificamente aos desenhos e cores aplicados através do bordar nos tecidos. Sinônimo de desenho.

Assinatura



- V. Popeline 100% algodão
- VI. Tricoline 100% algodão
- VII. Feltro 100% algodão
- VIII. Malha 100% algodão
- IX. Cambraia de linho
- X. Brim 100% algodão
- XI. Piquet 100% algodão
- XII. Anaruga 100% algodão
- XIII. Seda 100% poliéster
- XIV. Oxford 6% elastano e 94% poliéster
- XV. Felpe 100% algodão
- XVI. Sacaria 100% algodão
- XVII. Microfibra 100% poliéster

6.4 Das linhas e fios autorizados para a IP Caicó, devem ser constituídas em 100% de algodão ou em seda.

7. O Bordado é aplicado em tecidos a partir de desenhos e temas diversos. Numa única peça é permitido utilizar apenas um único ponto ou fazer a composição diversificando os tipos de pontos.

8. Os pontos ou tipos de bordados da Indicação de Procedência Caicó são:

I - Ponto cheio

Executado à máquina ou à mão, caracteriza-se pelo preenchimento linear de áreas com uma única cor de linha. Pode se apresentar como hastes (bordado estreito) ou cheio criando uma forma específica. Exemplo:

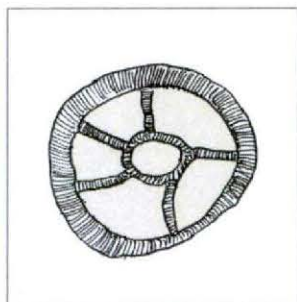


II – Richelieu

Pode ser executado à mão ou à máquina. Caracteriza-se pelo corte no tecido, criando áreas vazadas que são preenchidas com linhas (bordando) criando uma nova trama. Exemplo:

M. M. M. M.





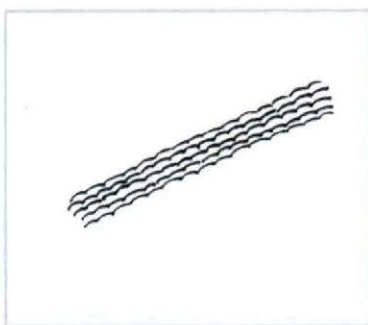
III – Matiz ou Matizado

Bordado à mão ou em máquina, caracteriza-se pela utilização de linhas de cores variadas. Para tanto, os pontos tendem a ser mais espaçados para permitir a interposição de linhas, criando os efeitos de cor e luz. Exemplo:



IV – Costurado

Executado à máquina pedalada, caracteriza-se pelos traços de bordado mais alongados e as misturas de cores, muito semelhante ao bordado matizado. Utiliza linha de seda apertada. Exemplo:



V - Rococó à mão

Processo realizado à mão, consiste em criar uma trama de fio enrolado e modelar detalhes nas peças. Exemplo:

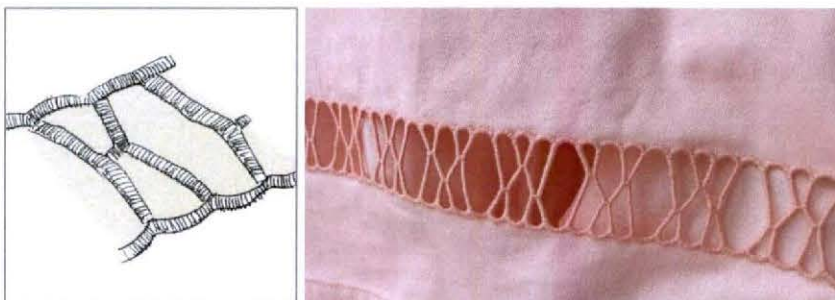
Arnaud





VI – Aberto ou Bainha

Processo realizado a partir da retirada de alguns fios do tecido. Consiste em criar uma trama mais aberta, unindo duas partes do tecido. Exemplo:



VII - Ponto Turco

Processo de bordar que pode ser realizado à mão ou com máquina. Utiliza-se um fio mais espesso que os usados nos demais pontos e caracteriza-se pelo desenho duplo e retilíneo criado. Exemplo:



VIII – Rústico

Bordado realizado à mão ou através de máquina, caracteriza-se por uma linha mais espessa e com pontos levemente irregulares. Exemplo:

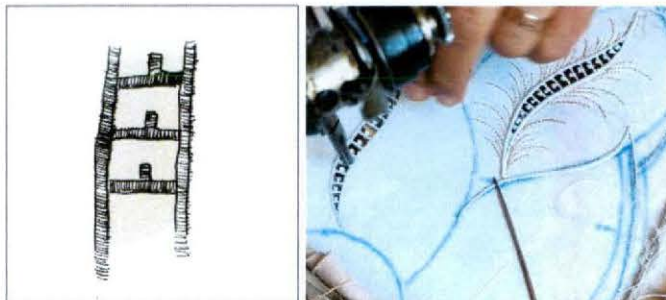


Handmade



IX - Richelieu quebra agulha/espinho

Realizado à mão ou máquina pedalada, é uma variação do Richelieu que utiliza como apoio uma agulha ou espinho de xique-xique para criar uma pequena haste na trama que conecta os lados do tecido. Exemplo:



X - Rococó à máquina

O ponto do rococó à máquina é realizado diretamente sobre o tecido enquanto o à mão é aplicado após a confecção da trama. Exemplo:



XI - Crivo

É uma técnica antiga na qual alguns fios do tecido (em ambos sentidos) são retirados e posteriormente é feita a trama conectando os fios que permaneceram. Exemplo:



XII - Granito

Processo de bordar que pode ser realizado à máquina ou à mão. São pontos irregulares, podendo ser mais abertos ou fechados. Caracteriza-se por um tipo de ponto que imita um caminho sem fim. Exemplo:

Handmade





- 8.1 Os produtos da IP Caicó devem utilizar somente os pontos de Bordado autorizados neste regulamento, seja individualmente ou combinados entre si.
- 8.2 A utilização de outros pontos não especificados neste regulamento em conjunto com pontos autorizados, não valida a utilização do selo da IP Caicó.
- 8.3 Para a IP Caicó a peças terão no Bordado seu elemento principal e único de acabamento e decoração, não sendo autorizados a combinação com outras técnicas, como: patchwork, pintura, crochet, entre outros.

9. Da Qualidade do Bordado da Indicação Geográfica;

9.1 É dever de cada bordadeira produtora zelar pela qualidade de produção e apresentação dos produtos da Indicação Geográfica Caicó. São critérios passíveis de avaliação de conformidade:

- I. Acabamento com fios soltos e/ou desfiando, seja na frente ou verso do bordado.
- II. Irregularidades no preenchimento do bordado que não se caracterizam como estilo próprio;
- III. Tecidos e peças sujas, amassadas ou com resíduos do processo produtivo;

10. Da rastreabilidade, informações e embalagem

- 10.1 O produto da Indicação de Procedência Caicó deve vir acompanhado de embalagem e informações como: nome do produtor(a), dados de contato, matérias-primas utilizadas, orientações de cuidados de conservação e informações sobre a Indicação Geográfica;
- 10.2 As especificações do modo de apresentação das informações serão definidas e divulgadas pelo Conselho Regulador.

11. Das bordadeiras habilitadas

11.1 Tem direito ao uso da IP Caicó todas as pessoas físicas ou jurídicas que se enquadrem nos seguintes critérios:

- I. Exercer a atividade produtiva principal, o bordar, no território delimitado pelo Regulamento de Uso;
- II. Quando pessoa física, exercer diretamente a atividade de bordar;
- III. Quando pessoa jurídica, comprovar que um ou mais sócios exercem a atividade do bordar e/ou comprovar a existência no quadro funcional de bordadeiras regulares conforme a legislação trabalhista vigente;

12. Dos Direitos e Obrigações das pessoas e empresas autorizadas para uso do signo distintivo da IP Caicó.

12.1 São Direitos:

Handwritten signature



- I. Fazer uso do Selo Indicação de Procedência Caicó nos produtos protegidos pela mesma;
 - II. Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos;
 - III. Acompanhar os procedimentos de admissão de novos produtores/bordadeiras.
- 12.2 São Obrigações:
- I. Zelar pela imagem da Indicação de Procedência Caicó
 - II. Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção indicadas pelo Conselho Regulador.

13. São consideradas infrações à IP Caicó.

- I. O não cumprimento das normas de produção, embalagem e identificação dos produtos;
 - II. O descumprimento do presente Regulamento de Uso;
- 13.1 Penalidades para as infrações à Indicação de Procedência Caicó:
- I. Advertência por escrito; quando os elementos de não conformidade não possuem influência sobre a especificidade do produto da Indicação Geográfica.
 - II. Multa com valores em UFIR a serem estipuladas pelo Conselho Regulador; quando a não conformidade afetar a especificidade do produto, mas não se constatou má fé por parte do produtor(a).
 - III. III. Suspensão temporária como participante da Indicação Geográfica; quando os elementos de não conformidade afetam em definitivo a credibilidade quanto a especificidade do produto e a boa fé do produtor(a) é colocada em causa.

14. Disposições gerais

- 14.1 Dos Princípios da Indicação de Procedência Caicó:
- I. Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelos órgãos oficiais de estado e normativas do Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI.
 - II. A apresentação dos exemplos ilustrados dos pontos do bordado tem como finalidade apenas de alinhamento dos nomes e as características principais da construção do ponto.

Handwritten signature



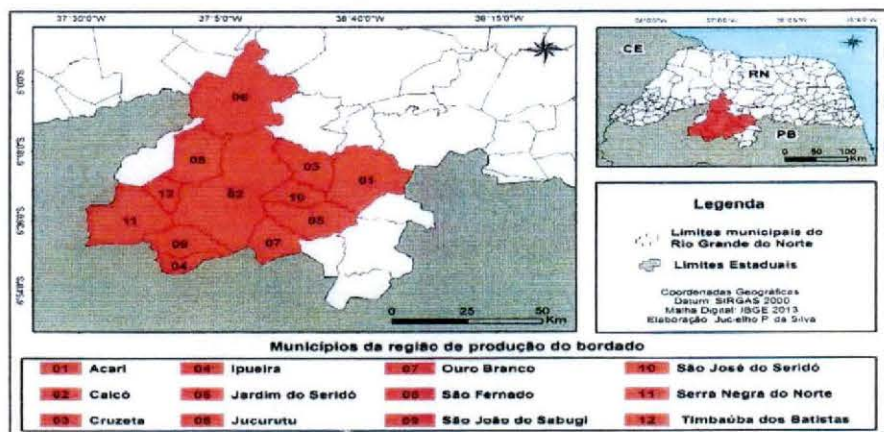
DOCUMENTOS ANEXADOS
 INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA CAICÓ
 DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA
 INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A IG

ADESE

AGÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO SERIDÓ
 Praça Dom José Delgado, nº 51-A – 1º andar – Bairro Paraíba
 Caixa Postal 84 - CEP: 59.300-000 – CNPJ: 04.634.516/0001-49
 Telefax: (84) 3417-2948 / 3417-2959
 Blog: www.adese.serido.blogspot.com.br/ E-mail: adese@adese.com.br

DECLARAÇÃO

Declaramos para os devidos fins, que a área geográfica CAICÓ, visando a obtenção de registro de indicação geográfica junto ao INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial referente ao produto Bordado, consiste nos seguintes municípios: Caicó, Timbaúba dos Batistas, São Fernando, Serra Negra do Norte, Acari, São João do Sabugi, Jardim do Seridó, Ipueira, Cruzeta, São José do Seridó, Jucurutu e Ouro Branco, todos no Estado do Rio Grande do Norte, conforme pode ser visualizado no mapa anexo.



Caicó(RN), 14 de dezembro de 2017.

José Vanderli de Araújo
 Diretor Executivo

- Uma Agência para Desenvolver o Seridó -



Paraná

