

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2554
17 de Dezembro 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, comprendendo marcas y patentes así que los referentes a contratos de transferencia de tecnologia 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 395 (Concessão).....	4
-----------------------------	---



CÓDIGO 395 (Concessão)

Nº DO PEDIDO:	BR402015000009-6
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:	Capanema
ESPÉCIE:	Indicação de Procedência
NATUREZA:	Produto
PRODUTO/SERVIÇO:	Melado batido e melado escorrido
REPRESENTAÇÃO:	---
PAÍS:	Brasil
DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:	Integralmente localizada no município de Capanema no estado do Paraná, o qual possui as seguintes delimitações: ao norte com os municípios de Serranópolis do Iguaçu, Matelândia, Céu Azul e Capitão Leônidas Marques com as quais faz divisa pelo Rio Iguassu; ao sul com o município de Planalto com o qual possui divisa seca e divisa pelo Rio Lajeado Liso; a leste com o município de Realeza com o qual faz divisa pelo Rio Capanema; a oeste com o município de Comandante Andresito da Província de Misiones, Argentina, com o qual faz divisa pelo Rio Santo Antonio, fechando assim o perímetro com uma área total de 419,403 Km ² .
DATA DO DEPÓSITO:	29/10/2015
REQUERENTE:	Associação de Turismo Doce Iguassu
PROCURADOR:	Claudecir Rasera

COMPLEMENTO DO DESPACHO

Conforme dispõe o *caput* do art. 14 da Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018, após a realização do exame de mérito, será publicada decisão de concessão ou indeferimento do pedido de registro de indicação geográfica.

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, regulamento de uso (atual caderno de especificações) 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 DE MÉRITO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “CAPANEMA”. Trata-se do nome geográfico “CAPANEMA” para o produto MELADO BATIDO, MELADO ESCORRIDO E AÇÚCAR MASCADO, 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).

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 015150001483 de 29 de outubro de 2015, recebendo o n.º BR402015000009-6.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 03 de setembro de 2019, sob o código 305, na RPI 2539.

Em 05 de novembro de 2019, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870190113370, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do INPI.

2.1 Exigência

Em resposta à exigência, foram apresentados os documentos:

- Informação Técnica, fl(s). 07 a 08;



- Limites Oficiais do Município de Capanema.

Considera-se, portanto, cumprida a exigência de mérito anteriormente formulada.

2.2 Exame

A documentação apresentada nos autos do processo pretende comprovar que o município de Capanema, que tem como importante força motriz econômica a agricultura familiar, tornou-se conhecido pela produção de produtos derivados da cana-de-açúcar, principalmente do melado. De acordo com o requerente do registro, destaca-se o sucesso da Feira do Melado, um evento que se tornou tradicional na Região Sudoeste do Paraná. O município também seria considerado referência na produção de açúcar mascavo, principalmente em virtude da atuação de agentes locais nas estratégias, na valorização e na comercialização dos produtos derivados da cana-de-açúcar.

Para comprovar que o nome geográfico “Capanema” se tornou conhecido como centro de produção de “melado batido, melado escorrido e açúcar mascavo”, o substituto processual apresentou uma série de documentos, incluindo relatórios de eventos (mais precisamente, da “Feira do Melado”¹), reportagens de jornal e trabalhos acadêmicos. Desses, alguns merecem destaque a fim de indicar o cumprimento dos requisitos para o registro de uma IP, nos termos do art. 177 da LPI.

No relatório da 3.^a Feira do Melado, no item que se refere ao “Histórico da Feira” (fl. 166), um trecho demonstra a relevância desse evento para a região, pois indica que a Feira do Melado se tornou uma festa tradicional do município de Capanema, que é reconhecido, a nível regional, como a “**Terra do Melado**” (grifo nosso).

Ainda, no editorial (fl. 645) do Caderno Especial 15.^a Feira do Melado do Jornal “O Trombeta”, cujo título é “Por favor, me chamem pelo meu legítimo nome”, o autor, o Sr. Benito C. Locatelli (à época diretor do jornal O Trombeta) utiliza-se, em sua conclusão das palavras de um funcionário que presta serviços na EMATER-PR: “Quando se fala em **Feira do Melado**, lembramos de **Capanema**” (grifo nosso).

O mesmo jornal “O Trombeta”, em edição especial sobre a 16.^a **Feira do Melado**, publicada em 07 de agosto de 2010, indica na matéria “16.^a Feira do Melado supera as expectativas” (fl. 711) que “a feira já está consolidada como um dos maiores eventos do gênero no sudoeste do Paraná e **o maior evento de Capanema**” (grifo nosso).

¹ Cujas primeiras edições ocorreram em agosto de 1990.



Outro veículo de informação, a saber, o Boletim de comunicação interna da EMATER denominado “INTERAÇÃO ON-LINE” (fl. 1185), edição 144 de 13 de setembro de 2012, aponta que “**a produção de melado é tradicional no município de Capanema** e remonta à chegada dos colonos de origem italiana e alemã que se instalaram na região nos anos 50” (grifo nosso).

Por fim, a matéria da Prefeitura de Capanema (fl. 1186) sobre a “1.ª Mostra de Alimentos com Identificação Geográfica”, esclarece: “o objetivo da participação no evento foi de apresentar o **Melado de Capanema**, que através de uma parceria entre a Administração Municipal e SEBRAE, está buscando o seu registro de Identificação Geográfica (IG)” (grifo nosso).

Deve ser ressaltado que a primeira exigência formulada no presente pedido e publicada na RPI 2466 de 10/04/2018 já solicitava a apresentação de mais documentos que pudessem comprovar que o nome geográfico “Capanema” se tornou conhecido pela produção de açúcar mascavo (exigência n.º 3).

Para cumprir essa exigência, o requerente apresentou relatórios/registros de comercialização de açúcar mascavo, notas fiscais de vendas, declaração da EMATER, carta patente relativa à “batedeira de melado para obtenção de açúcar mascavo”, nota de comercialização da “batedeira de melado para obtenção de açúcar mascavo”, registro fotográfico da produção de açúcar mascavo em Capanema/PR e mais cinco reportagens e trabalhos acadêmicos dos quais pelo menos quatro já haviam sido apresentados na petição inicial. Mais precisamente os documentos apresentados nas fls. 1427, 1413, 1415 e 1418 da petição de cumprimento da 1.ª exigência formulada no processo já se encontram nas fls. 952, 1018, 1173 e 1254, respectivamente.

Reforçamos que a existência de processo produtivo de açúcar mascavo em Capanema não significa que o local tenha se tornado conhecido pela produção ou fabricação desse produto. Da mesma forma, tradição não quer dizer notoriedade. Assim, são necessárias comprovações de fontes variadas e que liguem o nome geográfico “Capanema” ao produto “açúcar mascavo” para que o mesmo seja protegido em nível nacional como IP.

Ainda, essas comprovações devem ser apresentadas de forma direta, clara e objetiva, de modo a viabilizar a verificação, por parte do INPI, da existência dos pressupostos necessários para o registro de uma IP, ou seja, que o nome geográfico se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.



De acordo com as informações apresentadas acima, é possível concluir que os documentos apresentados comprovam que o nome geográfico “Capanema” se tornou conhecido apenas pela produção de **melado**, inclusive pelas sucessivas edições do evento “**Feira do Melado**” e por “**Capanema**” ser conhecida como “**Terra do Melado**”. Apesar de haver menções à produção de açúcar mascavo, não foram apresentados documentos de fontes variadas e em quantidade suficiente para formação do juízo de que o nome geográfico “Capanema” também tenha se tornado conhecido pela produção de açúcar mascavo.

Cabe, adicionalmente, reafirmar que a legitimidade do requerente para representar os produtores de melado do município foi analisada e atestada em momento anterior, quando da análise do cumprimento da primeira exigência formulada (publicada na RPI 2466, de 10 de abril de 2018). Sublinha-se que a referida legitimidade pode ser constatada por meio dos documentos apresentados, entre os quais constam o Estatuto Social da entidade, que, entre os seus objetivos, elencava os de “organização da produção e comercialização do melado”; “organizar (...) os filiados, prestando-lhes assistência técnica relacionada ao desenvolvimento (...) da melhoria na produção e comercialização de melado”; e “preservar, proteger, promover e gerir a Indicação Geográfica Capanema (...)”. No mesmo sentido, foram apensados aos autos outros documentos que evidenciam irrefutavelmente a atuação da entidade junto aos produtores e em defesa do setor produtor de melado da região.

3. CONCLUSÃO

Verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela IN n.º 95/2018, e não havendo pendências quanto ao exame, recomendamos a **CONCESSÃO** do pedido de registro e expedição do certificado de reconhecimento do nome geográfico “**Capanema**” para o produto “melado batido e melado escorrido” como **Indicação de Procedência (IP)**, nos termos do art. 14, *caput* e §1º, da IN n.º 95/2018.

Foram tachadas as menções ao açúcar mascavo no Regulamento de Uso apresentado, tendo em vista que o referido produto não integra a presente concessão. Da mesma forma, foi tachada a alínea “d” do art. 19º do Regulamento de Uso, pois não se pode suspender definitivamente nenhum produtor do uso da indicação geográfica se as infrações deixarem de existir. Isso se justifica pelo art. 6º, *caput*, da IN n.º 95/2018.

Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos (Cód. 622) quanto à concessão do pedido de registro de indicação geográfica, nos termos dos arts. 212 a 215 da Lei n.º 9.279/96, conforme



dispõe o art. 23 da IN n.º 95/2018. Eventuais recursos deverão ser protocolados exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG.

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

Rio de Janeiro, 13 de dezembro de 2019.

Assinado digitalmente por:

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

Igor Schumann Seabra Martins
Chefe Substituto da Divisão de Exame Técnico X
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1771050

De acordo, publique-se.

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





Capanema, 16 de setembro de 2015.

Após aprovarem as alterações do Estatuto da Doce Iguassu os associados presentes procederam à leitura e aprovação do Regulamento de Uso para a produção do Melado e ~~Açúcar Mascavo~~ de Capanema conforme proposição da diretoria visando ao atendimento dos requisitos para registro da Indicação Geográfica Capanema, ficando tal Regulamento conforme descrito abaixo:

ASSOCIAÇÃO DE TURISMO DOCE IGUASSU

REGULAMENTO DE USO INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PROCEDÊNCIA CAPANEMA MELADO E ~~AÇÚCAR MASCADO~~

O referido Conselho Regulador, visando o enquadramento pelo qual se regerá a Indicação Geográfica de Procedência Capanema (IP Capanema) para Melado e ~~Açúcar Mascavo~~, conforme Capítulo V, Seção V, Artigos 38 a 43 do Estatuto da Associação de Turismo Doce Iguassu, institui o presente Regulamento, conforme segue:

CAPÍTULO I – DA PRODUÇÃO

Art. 1º - A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência "Capanema" (IP Capanema), para Melado e ~~Açúcar Mascavo~~ está integralmente localizada no município de Capanema o qual possui as seguintes delimitações: ao norte com os municípios de Serranópolis do Iguaçu, Matelândia, Céu Azul e Capitão Leônidas Marques com os quais faz divisa pelo Rio Iguaçu; ao sul com o município de Planalto com o qual possui divisa seca e divisa pelo Rio Lajeado Liso; a leste com o município de Realeza com o qual faz divisa pelo Rio Capanema; a oeste com o município de Comandante Andresito da Província de Misiones, Argentina, com o qual faz divisa pelo Rio Santo Antonio, fechando assim o perímetro com uma área total de 419,403 km². Nessa delimitação **deverão ser respeitadas as áreas de reserva e proteção ambiental.**

Art. 2º - Todas as cultivares de cana-de-açúcar aprovadas pelo Conselho Regulador poderão ser utilizadas na produção do Melado e ~~Açúcar Mascavo~~ de Capanema.

Art. 3º - O sistema de produção dos canaviais deverá estar de acordo com as técnicas adequadas de plantio conforme legislação vigente, adotando práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial a reutilização dos subprodutos.

Art. 4º - **No Município de Capanema ficam autorizadas para produção as áreas que estejam fora das áreas de reserva legal e proteção ambiental conforme legislação ambiental vigente.**

CAPÍTULO II – DA ELABORAÇÃO

Art. 5º - A Elaboração deve atender às definições e tipos deste Regulamento.

Parágrafo 1º – Deverão ser observadas as seguintes definições:

a) Garapa – caldo obtido através do processo de moagem da cana-de-açúcar;





28



- b) Garapa em Fermentação – Caldo de cana-de-açúcar durante o processo de fermentação natural;
- c) Garapa Azeda – Produto obtido ao fim do processo de fermentação da garapa;

Parágrafo 2º – Serão produzidas nos termos deste Regulamento de Uso as seguintes variedades de produtos para fins de Indicação de Procedência:

- a) Melado Escorrido: é o produto obtido ao final do processo de concentração e evaporação do líquido da garapa submetida a processo de aquecimento até que atinja um teor de sólidos (Brix) entre 65 e 75% sendo envasado logo em seguida de seu resfriamento sem ser batido, alcançando característica viscosa típica de xaropes isento de partículas sólidas.
- b) Melado Batido: é o produto obtido ao final do processo de concentração e evaporação do líquido da garapa submetida a processo de aquecimento até que atinja um teor de sólidos (Brix) entre 65 e 75%, sendo depositado em batedores apropriados, revolido enquanto esfria em temperatura ambiente até que adquira consistência pastosa para então ser envasado, alcançando característica de pasta clarificada de cor bege pouco granulada isenta de cheiro de açúcar queimado.
- ~~c) Açúcar Mascavo: é o produto obtido ao final do processo de concentração e evaporação do líquido da garapa submetida a processo de aquecimento até que atinja um teor de sólidos (Brix) entre 90 e 95%, sendo em seguida depositado em batedores apropriados, revolido enquanto esfria em temperatura ambiente até que adquira consistência granulada, sendo peneirado antes de ser embalado, alcançando característica de pó clarificado de cor bege isento de pelotas e cheiro de açúcar queimado.~~

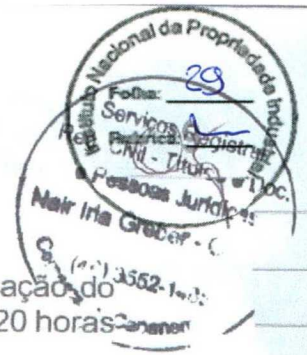
Art. 6º - Os produtos serão obrigatoriamente elaborados, e embalados/ensados na área geográfica delimitada, conforme estabelecido no Art. 1º.

Art. 7º - Quanto aos padrões de identidade e qualidade físico-químicos deverão ser observados os seguintes critérios para a produção do melado batido, melado escorrido e ~~açúcar mascavo~~ atendendo ao Fluxograma de Produção (ANEXO A):

I. MATÉRIA-PRIMA:

- a) Padrão Preferencial de Maturação:
 - O corte da matéria-prima para a fabricação do Melado deverá seguir, preferencialmente, a metodologia do "Ponto de Corte", onde a relação (R), relativa da divisão entre o Brix da Ponta e o Brix do Pé atende a valores acima de 0,8.
 - ~~• O corte da matéria-prima para a fabricação do Açúcar Mascavo deverá seguir, preferencialmente, a metodologia do "Ponto de Corte", onde a relação (R), relativa da divisão entre o Brix da Ponta e o Brix do Pé atende a valores acima de 0,9.~~
- b) Padrões para Corte e Utilização:
 - ~~• O tempo limite para Utilização da matéria-prima destinada à fabricação do açúcar mascavo deverá estar contido idealmente no limite de até 36 horas do corte;~~





- O tempo limite para Utilização da matéria-prima destinada à fabricação do melado escorrido deverá estar contido idealmente no limite de até 120 horas do corte;
- O tempo limite para Utilização da matéria-prima destinada à fabricação do melado batido deverá estar contido idealmente no limite de até 48 horas do corte;
- Será permitida a tração animal apenas durante o corte e transporte da matéria-prima e/ou bagaço contanto que observadas as Boas Práticas de Fabricação (BPF);
- É vedada a queima do canavial antes do corte da cana-de-açúcar.

II. MOAGEM/EXTRAÇÃO DO CALDO:

a) Padrão Preferencial de Moagem:

- A cana deverá ter suas folhas retiradas e ser despontada antes da Moagem;
- A Moagem da cana-de-açúcar se dará em moendas (engenhos) com acionamento elétrico;
- A área de Moagem deverá ter estrutura e manutenção condizente para atendimento das boas práticas de fabricação com especial atenção para pisos, cobertura, tubulações e moendas elétricas;

III. TRATAMENTO DA GARAPA/PREPARO DA GARAPA:

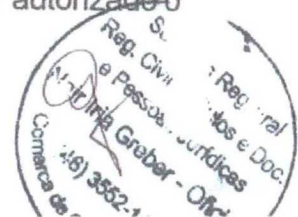
a) Padrão para Tratamento da Garapa:

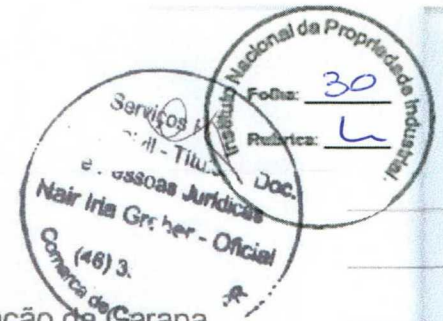
- A Garapa resultante da Moagem deverá ser recolhida da moenda por meio de tubulação em reservatório (depósito) apropriado até iniciar o processo de Cozimento e deverá ser utilizada no mesmo dia;
- A Garapa deverá ser isenta de partículas grosseiras tais como possíveis frações de terra, areias, argilas de alta granulometria e bagacilhos utilizando-se de métodos de filtragem e decantação apropriados autorizados pelo Conselho Regulador;
- Deverão ser usadas Garapas obtidas em moagem recente descartando os volumes residuais que porventura tenham sobrado na tubulação no último abastecimento (para casos de sistema de abastecimento por gravidade) a fim de não comprometer a proporção entre Garapa e Garapa Azeda; nestes casos, a Garapa residual poderá ser aproveitada para o preparo da Garapa Azeda;
- Para o tratamento da Garapa não poderão ser utilizados aditivos químicos como clarificantes, antiuementantes, precipitadores e conservantes (tal qual ocorre no refinamento do açúcar branco) a fim de conservar a sacarose, glicose, frutose, todos os sais minerais, vitaminas, proteínas, fibras e outras substâncias que fazem parte da composição da cana-de-açúcar.

c) Padrões para Equipamentos:

- Peneiras (estática, rotativa ou vibratória) e Decantadores em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretano rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Reservatório em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares.

IV. PREPARAÇÃO DA GARAPA AZEDA:





a) Padrões para Preparo da Garapa Azeda:

- A Garapa Azeda será obtida através do processo de fermentação da Garapa idealmente durante 3 dias no verão e idealmente durante 7 dias no inverno;
- Não poderão ser adicionados nutrientes a fim de auxiliar o processo fermentativo da Garapa.

b) Padrão para Uso das Leveduras:

- As linhagens de Leveduras utilizadas na produção da Garapa Azeda para o Melado Escorrido, Melado Batido e ~~Açúcar Mascavo~~ de Capanema são as "Naturais", contidas na garapa de cana-de-açúcar, não sendo autorizada nenhuma outra levedura.

c) Padrões para Equipamentos:

- Tanques de Fermentação de Garapa em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Dornas de Fermentação em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretano rígido podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares.

V. ADIÇÃO DA GARAPA AZEDA À GARAPA

a) Padrão para ponto de adição da Garapa Azeda à Garapa:

- A Garapa Azeda deverá ser adicionada à Garapa no início do processo de cozimento de acordo com as diluições próprias para cada cultivar.

VI. COZIMENTO E CONCENTRAÇÃO FINAL

a) Padrões de Cozimento:

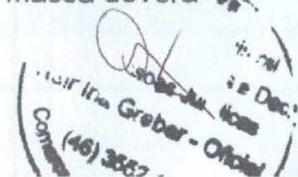
- ~~O volume de Garapa a ser cozida para a produção de uma receita de Açúcar Mascavo deve ser limitado a 120 litros quando do uso de fomalhas;~~
- O volume de Garapa a ser cozida para a produção de uma receita de Melado Batido ou Melado Escorrido deve ser limitado a 200 litros quando do uso de fomalhas;
- A partir de aproximadamente 80°C ocorre a limpeza térmica onde as impurezas floculam juntamente com a espuma na superfície da Garapa devendo ser retiradas com escumadeira antes da fervura da Garapa a fim de garantir a isenção total de partículas sólidas resultando em um xarope com característica de caramelo mais clarificado e um produto final de qualidade; os resíduos que condensam nas bordas do tacho durante o Aquecimento deverão ser removidos por meio de escovação;
- A Garapa em Aquecimento quando no ponto de fervura poderá ser abanada para controlar sua temperatura evitando o transbordamento dos tachos.

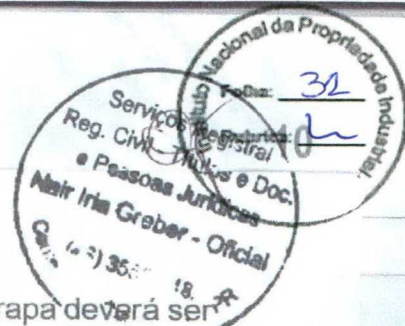
b) Padrões para adição de nutrientes

- Não será permitido o acréscimo de nenhum nutriente para a fabricação de Melado Escorrido e Melado Batido;
- ~~Poderá ser adicionado bicarbonato de sódio (grau alimentício) no processo de fabricação de Açúcar Mascavo sendo misturado até a proporção de 10 gramas para 100 litros de Garapa fria para corrigir o pH do caldo, sendo devidamente informados no rótulo da embalagem.~~

c) Padrões para Concentração Final (Ponto)

- Após a fervura, a partir do ponto onde inicia a Concentração a massa deverá ser mexida sem parar para não queimar;





- Para obtenção do Melado Escorrido e do Melado Batido a Garapa deverá ser concentrada (evaporação da água da Garapa) até o ponto de atingir Brix desejado na faixa entre 65 e 75%;
- ~~Para obtenção do Açúcar Mascavo a Garapa deverá ser concentrada (evaporação da água da Garapa) até atingir Brix desejado na faixa entre 90 e 95%;~~
- Para conhecer o ponto da Concentração Final para cada produto deverá ser utilizado equipamento específico; após se ter adquirido prática na fabricação este ponto pode ser obtido visualmente observando-se o tamanho das bolhas que se formam e estouram no tacho, mergulhando a escumadeira no melado e observando a forma como escorre e se desprende da mesma sem gotejar, ou mesmo derramando um fio de melado sobre superfície fria jogando-se água sobre o mesmo e observando sua consistência.

d) Padrões para Materiais:

- Escumadeira em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Pás/Rodos em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tachos em Aço-Inox AISI-304 para aquecimento em caldeiras ou fornalhas, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

VII. RESFRIAMENTO, BATEÇÃO, EMBALAGEM e ESTOCAGEM

a) Padrão para Resfriamento e Bateção

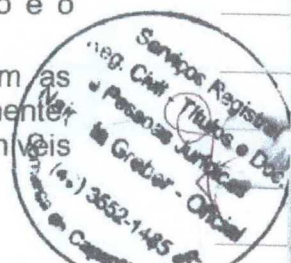
- A massa concentrada deve ser retirada do cozimento e despejada em recipiente apropriado passando por método adequado de filtragem;
- Para obtenção do Melado Escorrido a massa descansará no recipiente enquanto resfria até 85°C, sendo então envasada;
- Para obtenção do Melado Batido a massa será submetida a Bateção durante 30 a 40 minutos imediatamente após ser despejada no recipiente, até que atinja consistência pastosa, para então ser envasada;
- ~~Para obtenção do Açúcar Mascavo a massa será submetida a Bateção durante 1 a 10 minutos – dependendo da temperatura ambiente – imediatamente após ser despejada no recipiente, sendo removidos os resíduos que condensam nas bordas do recipiente, batendo até que atinja consistência granulada e solta; o açúcar será mantido no mesmo recipiente para Resfriamento em ambiente natural; em seguida, será submetida à Peneiragem terminando de resfriar para então ser embalado.~~

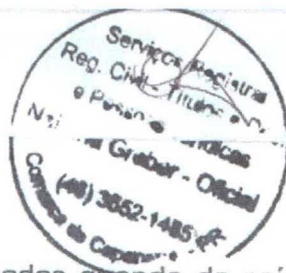
b) Padrão Embalagem

- O Melado Escorrido será envasado logo após ter resfriado a 85°C;
- O Melado Batido será envasado logo após o processo de Bateção;
- ~~O Açúcar Mascavo será esfarelado por método de peneiramento e resfriado antes de ser embalado, atingindo um teor de 3 a 5% de umidade após resfriar.~~

c) Padrão de Estocagem

- Os produtos serão então destinados à Estocagem obedecendo às Boas Práticas de Fabricação de alimentos;
- Os produtos deverão ser estocados de modo a facilitar a verificação e o controle dos lotes produzidos;
- As fichas de controle preenchidas durante a produção que contêm as orientações do Caderno de Cam-po (ANEXO B) deverão, preferencialmente acompanhar o lote de produtos ou encontrarem-se facilmente disponíveis





para verificação e controle, sendo arquivadas quando da saída do lote do estoque.

d) Padrões para Materiais:

- Espátula em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Batedores industriais elétricos
- Mesa Elétrica com Peneira em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- ~~Mesa em Aço-Inox AISI-304 com bordas para resfriamento do açúcar mascavo;~~
- Raspador em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tachos em Aço-Inox AISI-304 para batedores, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

VIII. IDENTIDADE FÍSICA DOS PRODUTOS

a) Padrão de Identidade Física do Melado Escorrido

- O Melado Escorrido apresentará característica viscosa típica de xaropes;
- Será isento de partículas sólidas.

b) Padrão de Identidade Física do Melado Batido

- O Melado Batido apresentará característica pastosa sendo pouco granulado em sua consistência;
- Terá aparência clarificada de cor bege;
- Será isento de cheiro de caramelo queimado.

~~c) Padrão de Identidade Física do Açúcar Mascavo~~

- ~~• O Açúcar Mascavo apresentará característica granulada;~~
- ~~• Será isento de pelotas;~~
- ~~• Terá aparência clarificada de cor bege;~~
- ~~• Será isento de cheiro de açúcar queimado.~~

CAPÍTULO III – DA ROTULAGEM

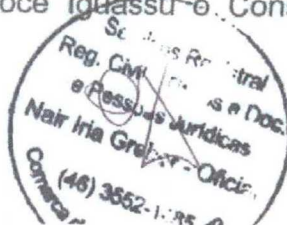
Art. 11º - A rotulagem dos produtos deverá obedecer aos seguintes critérios:

- a) Deverão ser obedecidas as normas legais para rotulagem, de acordo com as normativas sanitárias vigentes e que regem o setor de alimentos e/ou outras afins;
- b) As embalagens deverão estar identificadas com o nome/número do lote de produção permitindo sua rastreabilidade por meio dos controles mantidos na unidade de produção;
- c) O Conselho Regulador estabelecerá normas para rotulagem dos produtos que atendem aos critérios de uso da IP Capanema de acordo com a legislação vigente.

CAPÍTULO IV – DO CONSELHO REGULADOR

Art. 12º - Conforme Artigo 17º do Estatuto da Associação de Turismo Doce Iguassu, o Conselho Regulador da IP Capanema é um Órgão Social da entidade.

Art. 13º - Conforme Artigo 38º do Estatuto da Doce Iguassu, o Conselho Regulador tem como suas atribuições:



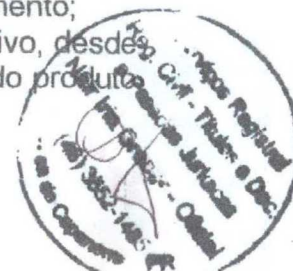


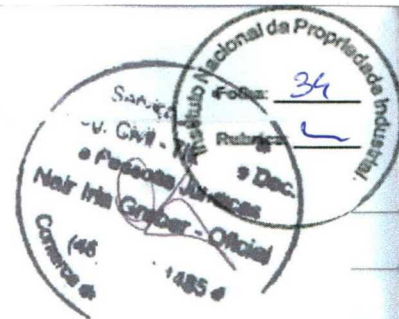
- a) Elaborar e instituir o Regulamento da Indicação de Procedência Capanema para o Melado Escorrido, Melado Batido e Açúcar Mascavo;
- b) Orientar e controlar a produção, a elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela IP Capanema, nos termos definidos no regulamento;
- c) Zelar pelo prestígio da IP Capanema no mercado nacional e internacional e orientar o Conselho Administrativo a adotar as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da IP;
- d) Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais definidos no regulamento, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no regulamento próprio;
- e) Propor medidas para regular a produção da IP Capanema de forma harmônica com a demanda do mercado;
- f) Emitir os certificados de origem dos produtos amparados pela IP Capanema bem como o selo de controle;
- g) Elaborar relatório anual de atividade;
- h) Propor melhorias ao regulamento;
- i) Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da IP Capanema;
- j) Controlar o uso corrente das normas de rotulagem estabelecidas para a IP Capanema, conforme definido no regulamento;
- k) Implantar e operacionalizar o funcionamento de uma comissão de degustação dos produtos da IP Capanema;
- l) Elaborar, aprovar e implantar normas internas do próprio Conselho Regulador para operacionalização de atribuições estabelecidas no regulamento;
- m) Instituir uma comissão permanente ou comissão temporária para tratar de temas específicos de interesse da IP Capanema;
- n) Implantar as medidas de autocontrole, visando ao cumprimento do Regulamento da IP Capanema.

Art. 14º - Caberá ao Conselho Regulador executar o registro dos produtores autorizados a utilizar a IP Capanema para emissão dos certificados e selos, desde que os mesmos estejam em conformidade com o presente regulamento.

Art. 15º - Os controles ocorrerão de acordo com as seguintes orientações:

- a) Os produtores seguirão o processo produtivo apresentado neste regulamento e atenderão aos seus critérios estabelecidos, realizarão controles de cada lote de produção e manterão registros dos processos nas planilhas do Caderno de Campo (ANEXO B) os quais estarão disponíveis para verificação por parte do Conselho Regulador e/ou representantes de órgãos competentes;
- b) O Conselho Regulador efetuará a coleta de amostras dos lotes e, por meio de convênio com órgão afim ou instituição tecnológica, realizará análises dos produtos finais para identificar se seguem os padrões de qualidade e identidade normalizados por este regulamento a fim de que possam ser emitidos os certificados e selos da IP Capanema aos produtores que estejam em conformidade com o presente regulamento;
- c) O Conselho Regulador criará comissões de fiscalização das unidades produtoras para identificar se as mesmas estão seguindo, em suas instalações, as normas de processo de produção instituídas pelo presente regulamento;
- d) O Conselho Regulador realizará a fiscalização do processo produtivo, desde o corte da cana, passando pela produção até a embalagem/envase do produto final, bem como do tratamento dos resíduos.





CAPÍTULO V - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

Art. 16º - São direitos dos inscritos ao uso da IP Capanema:

- Fazer uso da IP Capanema para produtos protegidos pela mesma;
- Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos;
- Acompanhar os procedimentos de admissão de novos produtores.

Art. 17º - São obrigações dos inscritos na IP Capanema:

- Zelar pela imagem da IP Capanema para Melado Escorrido, Melado Batido e ~~Açúcar Mascavo~~;
- Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho regulador.

CAPÍTULO VI - DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 18º - São consideradas infrações à IP Capanema:

- O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da IP Capanema;
- O descumprimento dos princípios da IP Capanema para a produção de melado e ~~açúcar mascavo~~;
- Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos na legislação vigente.

Art. 19º - As Penalidades para as infrações à IP Capanema serão:

- Advertência por escrito;
- Multa com valores em UFIR a serem estipuladas pelo Conselho Regulador;
- suspensão temporária como participante da IP;
- ~~suspensão definitiva como participante da IP;~~

CAPÍTULO VII – DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 20º - Para qualquer normativa não citada neste regulamento deverão ser adotadas as orientações e normas sanitárias vigentes, bem como normativas que regulamentam o registro de Indicações Geográficas emanadas pelos órgãos competentes.

Capanema, PR, 16 de Setembro de 2015.

ANEXO A – FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO



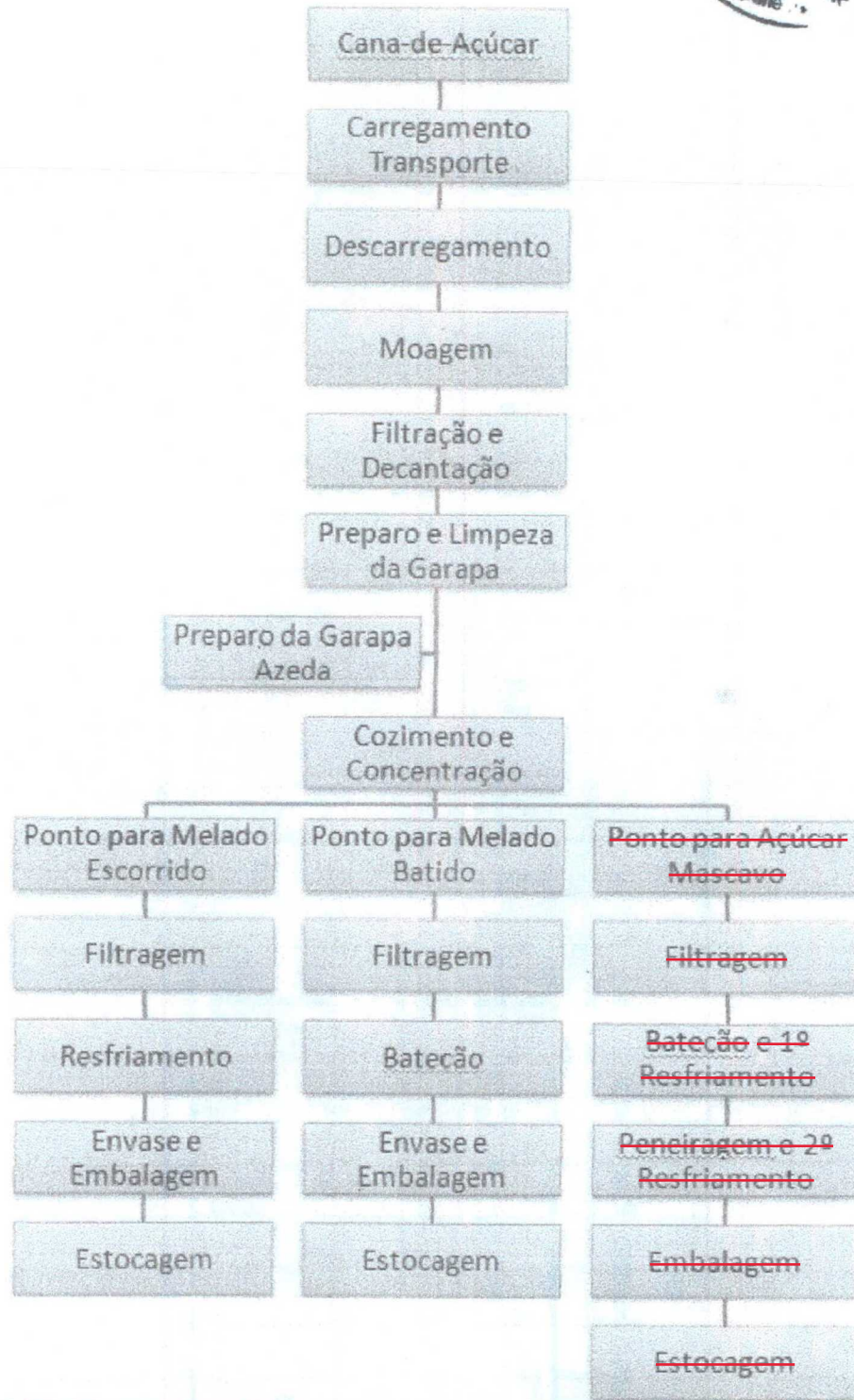
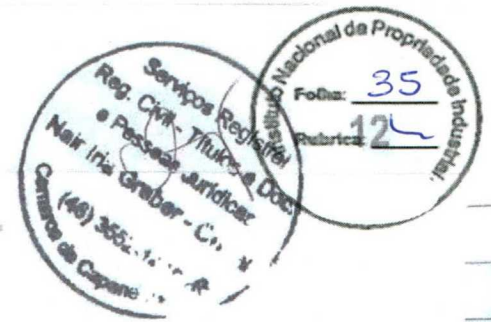


Imagem 01: Fluxograma de Produção Melado e Açúcar Mascavo
 Fonte: Regulamento de Uso Indicação Geográfica Capanema, 2016.





ANEXO B – FORMULÁRIOS DE CONTORLE (CADERNO DE CAMPO)
IG CAPANEMA – FORMULÁRIO DE CONTROLE (CADERNO DE CAMPO)

AGROINDÚSTRIA

Nome	Responsável

LOTE

Nome/ Código	Produto	Data Produção	Data de Validade	OBS.:

CANA-DE-AÇÚCAR

Dados do Cultivar	Origem do Cultivar	Data de Corte	°Brix Ponto de Corte	Data de Moagem	Volume de Garapa (l)

PREPARAÇÃO/COZIMENTO DA GARAPA (para cada tacho)

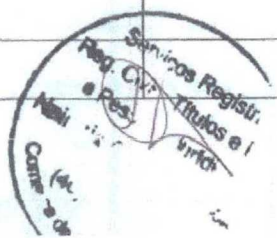
Volume de Garapa (l)	Volume Gar. Azeda (l)	°Brix no Ponto Final	Método de Medição °Brix Final	Aditivos Empregados	OBS.:
1.					
2.					
3.					
4.					

RENDIMENTO, ESTOQUE e RASTREABILIDADE DO LOTE (para cada tacho)

Quantidade Embalagens	Peso (Kg) Embalagens	Rendimento Total (kg)	Data Saída Estoque	Destino/NF	OBS.:
1.					
2.					
3.					
4.					

PADRÃO DE IDENTIDADE

Cor	Cheiro	Homogeneidade	Características





--	--	--

IG CAPANEMA – RASTREABILIDADE (CADERNO DE CAMPO)

Data	Produto	Lote	Destino	Nº NF	Nº Embalagens	Tipo/Peso Embalagens

Não tendo nada mais a tratar Senhora Silvani Colussi encerra a reunião agradecendo a presença de todos. A presente ata foi por mim Secretaria redigida e assinada, juntamente com os demais presentes:

[Signature]
 Irineu Wesling
 Elay Wesling
[Signature]
 Josi Carlos Guim

[Signature]
 Irineu Wesling
 Elay Wesling



Averbado a margem do registro nº 976 livro A15 em data de 26/10/15 oficial.

Voltemar Zocco Balth
 Traci Martini
 Rafael H. Morgenstern
 Paulo F. Fowler

Voltemar Zocco Balth

Cartório do Registro Civil, Títulos e Documentos e Pessoas Jurídicas

Registro Civil de Pessoas Jurídicas
 PROTOCOLO Nº 0023356
 REGISTRAO Nº 0001202
 LIVRO A-010 - FOLHA 057/081
 Capanema-PR, 26 de outubro de 2015

Nair Iria Greber-Titular
 Selo 8DryE.DphJI.NMWN, Controle: NjgKe.NpYD
 Consulte esse selo em <http://funarpen.com.br>



INFORMAÇÃO TÉCNICA

SIGO Nº 13339/2019

Data: 04/11/2019

Interessado: Alyne Chicocki / SEBRAE-PR

Assunto: Limites municipais

Em atendimento ao SEBRAE-PR, em complementação ao protocolo SIGO nº 13339/2019, sobre os limites territoriais do município de Capanema, para fins de Indicação Geográfica junto ao INPI, de produtos de melado batido, melado escorrido ~~e açúcar mascavo~~ (pedido BR402015000009-6), **informamos:**

Os limites do município de Capanema, do Estado do Paraná, foram demarcados no mapeamento do Estado, na precisão da escala 1:50.000, através da interpretação cartográfica das leis estaduais vigentes e apoio de documentos que compõe o acervo do ITCG/Arquivo Gráfico Municipal.

O município de Capanema **não possui lei estadual atual**. O seu perímetro é estabelecido pelas leis de criação dos municípios confrontantes. Somente a divisa com a República da Argentina é descrita pela lei nº 790/1951 do município de Capanema.

Leis Estaduais Vigentes:

1. Com o município de Serranópolis do Iguaçu

Lei Estadual nº 11218 de 7.12.1995 – Diário Oficial nº 4650 de 7.12.1995.

“Começa na foz do Rio Benjamin Constant, desce por este até sua foz no Rio Iguaçu, descendo por este até sua foz no Rio Santo Antônio”.

2. Com o município de Matelândia

Lei Estadual nº 4245 de 25.07.1960 – Diário Oficial nº 119 de 28.07.1960

“Começa na foz do rio Gonçalves Dias, no rio Iguaçu, desce por este até a foz do rio Benjamin Constant”.

3. Perímetro do município de Céu Azul

Lei Estadual nº 5407 de 7.10.1966 – Diário Oficial nº 181 de 8.10.1966.

*“Começa na foz do rio Barra Funda, no rio São Francisco Falso Braço Norte; por este acima até a foz, no rio Tatujuji; por este até sua cabeceira; daí por uma linha seca e reta até a foz do rio Boi Preto, **no Rio Gonçalves Dias; por este abaixo, até o rio Iguaçu; por este abaixo até a foz do rio Floriano;** por este acima até a foz de um afluente da margem direita, imediatamente ao norte da localidade de Floriano; segue por este até sua nascente e daí em linha reta até a cabeceira de uma Sanga não nominada que divide as propriedades dos Senhores José Zara e Irmãos Valenti, desce por esta Sanga até o rio Silva Jardim; por este Acima até sua cabeceira mais alta; dêste ponto por uma linha seca até a cabeceira do rio Xaxim; por este abaixo até o rio São Francisco Falso Braço Sul; daí por uma linha seca até a cabeceira do rio Barra Funda; pelo Rio Barra Funda abaixo, até sua foz no São Francisco Falso Braço Norte, ponto de partida”.*

4. Com o município de Capitão Leônidas Marques

Lei 4859 de 28. 04. 1964 – Diário Oficial nº 49 de 02. 05. 1964.

Esta lei não descreveu o limite do município de Capitão Leônidas Marques com o município de Capanema. A demarcação do limite entre os dois municípios é resultante da análise das outras leis e de documentos antigos existentes no ITCG. Assim sendo, concluiu-se que o referido limite é o **Rio Iguaçu, correspondente ao trecho entre a foz do Rio Gonçalves Dias e a foz do Rio Cotejipe.**

5. Perímetro do município de Realeza

Lei 4728 de 24. 06. 1963 - Diário Oficial nº 93 de 25. 06. 1963.

48MBUJ



“Começa na foz do rio Cotegipe, no rio Iguaçu; desce por este até a foz do rio Capanema; sobe por este até a foz do arroio Zeca Muller; sobe por este até a sua cabeceira mais alta; daí, em linha reta, rumo sul, até alcançar o arroio Arquilau Galvão desce por este até a sua foz no rio Ampére; desce por este até a foz do Arroio Anta Gorda; por este acima, até a sua cabeceira mais alta; daí, em linha reta, rumo Leste, até alcançar o Arroio Ladislau; segue por este abaixo, até o rio da Prata; segue por este até o rio Cotegipe; desce por este até o rio Iguaçu, ponto de partida”.

6. Com o município de Planalto

Lei Estadual nº 4731 de 24.6.1963 – Diário Oficial nº 93 de 25.6.1963

*“Começa na barra do rio Liso com o rio Santo Antonio, subindo por aquele rio até a barra do córrego Caixãozinho; segue por este acima até a sua cabeceira; daí, por linha reta e sêca, até a foz do rio Santa Luzia no rio Siemens; sobe este até a foz do arroio do Carmo; segue por este acima até sua cabeceira; daí, segue em linha reta até a nascente do arroio da **QUEDA**; segue por este abaixo, até sua barra no rio Capanema”.*

7. Com a República Argentina

Lei Estadual nº 790 de 14.11.1951 - Diário Oficial nº 243 de 31.12.1951

“Começa na foz do arroio Jacutinga, no rio Santo Antonio segue por este abaixo até sua foz, no rio Iguaçu”.

OBS: As leis estão disponíveis no site da Casa Civil - Sistema Estadual de Legislação:
<https://www.legislacao.pr.gov.br/legislacao/entradaSite.do?action=iniciarProcesso>

ANEXO

Gráfico na escala 1:130.000 - DATUM SIRGAS 2000, dos limites oficiais do município de Capanema, adotados pelo Governo do Estado do Paraná, representados na imagem WorldView 2 – COPEL, 2012.



Gislene Lessa
Engª Cartógrafa / CREA PR – 15452/D

É a informação,



Amauri Sifão Pampuch
Engº Florestal / CREA PR – 17496/D



LIMITES OFICIAIS DO MUNICÍPIO DE CAPANEMA



Legenda

- Limites Municipais
- Hidrografia

Sistema de projeção UTM - SIRGAS 2000 - Meridiano Central: 51° W
Escala 1:130.000

Arquivo Gráfico Municipal/ITCG, 2019;
Ortoimagens: WorldView-2 - COPEL, 2012;
Base Hidrográfica do Estado, 2011;
Leis Estaduais: 11.218 de 07/12/1995, 4.245 de 25/07/1960, 5.407 de 07/10/1966, 4.859 de 28/04/1964, 4.728 de 24/06/1963, 4.731 de 24/06/1963 e 790 de 14/11/1951;
Área municipal: 41.045,01 ha ou 416,88 km²

Nº do Protocolo: SIGO Nº 13.339/2019
Interessado: Aylene Chicocki / SEBRAE-PR
Assunto: Limites Municipais
Data: Novembro de 2019
Responsável técnica: Eng. Cartógrafa Gislene Lessa CREA PR - 15452/D

