

Revista da  
**Propriedade  
Industrial**

Nº 2559  
21 de Janeiro de 2020

**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 305 (Exigência).....	4
CÓDIGO 305 (Exigência).....	8
CÓDIGO 305 (Exigência).....	13
CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado).....	18
CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado).....	63



**CÓDIGO 305 (Exigência)**

**Nº DO PEDIDO:** BR 40 2018 000004-3  
**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Gramado  
**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência  
**NATUREZA:** Produto  
**PRODUTO:** Chocolate artesanal  
**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil  
**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Limites geopolíticos do município de Gramado, no Rio Grande do Sul  
**DATA DO DEPÓSITO:** 26/07/2018  
**REQUERENTE:** Associação das Indústrias de Chocolate Caseiro de Gramado  
**PROCURADOR:** Não se aplica

**COMPLEMENTO DO DESPACHO**

Conforme dispõem o *caput* e os §§1º e 2º do art. 11 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 o cumprimento da respectiva exigência (Cód. 604), exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – **e-IG**, sob pena de arquivamento definitivo do pedido de registro em exame.

Acompanha este despacho o relatório de exame.





**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) “GRAMADO”. Trata-se do nome geográfico “GRAMADO” para o produto **CHOCOLATE ARTESANAL**, 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).

Embora 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).

Este relatório visa, assim, a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2541, de 17 de setembro de 2019, sob o código de despacho 305.

## **2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 020180001027 de 26 de julho de 2018, recebendo o n.º BR 40 2018 000004 3.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 25 de junho de 2019, sob o código 305, na RPI 2529. Em 30 de julho de 2019, foi protocolada tempestivamente pela requerente a petição n.º 870190073233.

Em seguida, após novo exame preliminar, foi verificado que ainda não haviam sido apresentados todos os documentos necessários ao pedido de registro, de modo que foi publicada nova exigência em 17 de setembro de 2019, sob o código 305, na RPI 2541. Em 28



de outubro de 2019, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870190109491, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido previstas no art. 7º da IN n.º 95/2018, conforme determinado pelo *caput* do art. 11 dessa normativa.

## 2.1 Exigência 1

A exigência n.º 1 solicitou:

Apresente Ata registrada de Assembleia com aprovação do Regulamento de Uso (Regulamento de Produção), acompanhada de lista de presença com indicação de quais entre os presentes listados são produtores de chocolate artesanal, nos termos do art. 7º, V, d, da IN95/2018.

Em resposta à exigência 1, foi apresentado o documento:

- Lista de presença da reunião do Conselho Regulador de 14/06/2018, fl. 3.

Conforme explicitado em exigência anterior, é necessário que os produtores participem da aprovação do Regulamento de Uso/Caderno de Especificações Técnicas e que tal aprovação ocorra em uma **ASSEMBLEIA GERAL**.

Assim, a fim de cumprir o disposto no art. 7º, inc. V, alínea “d” da IN95/2018, é necessário que seja apresentada a **Ata registrada de Assembleia Geral (E NÃO APENAS DE REUNIÃO DO CONSELHO REGULADOR)**, acompanhada de lista de presença com a indicação de quais dentre os presentes são produtores de chocolate artesanal.

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

## 3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* e o §1º do art. 11 da IN n.º 95/2018, deverão ser cumpridas as seguintes exigências, **exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG**:

- 1) Apresente **ATA REGISTRADA DE ASSEMBLEIA GERAL** com a aprovação do Regulamento de Uso (Regulamento de Produção), acompanhada de lista de presença com indicação de quais dentre os presentes são produtores de chocolate artesanal.

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.



Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 305 (Exigência), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §2º do art. 11 da IN n.º 95/2018.

Rio de Janeiro, 15 de janeiro de 2020

Assinado digitalmente por:

**Suellen Costa Vargas**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1766526

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



**CÓDIGO 305 (Exigência)**

**Nº DO PEDIDO:** BR 40 2019 000001-1  
**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Bragança  
**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência  
**NATUREZA:** Produto  
**PRODUTO:** Farinha  
**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil  
**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Delimitação geopolítica dos municípios de Augusto Corrêa-PA, Bragança-PA, Santa Luzia do Pará-PA, Tracuateua-PA e Viseu-PA.  
**DATA DO DEPÓSITO:** 05/01/2019  
**REQUERENTE:** Cooperativa Mista de Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC  
**PROCURADOR:** Ferreira, Melo, Barroso - Advocacia

**COMPLEMENTO DO DESPACHO**

Conforme dispõem o *caput* e os §§1º e 2º do art. 11 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 o cumprimento da respectiva exigência (Cód. 604), exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – **e-IG**, sob pena de arquivamento definitivo do pedido de registro em exame.

Acompanha este despacho o relatório de exame.





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) “**BRAGANÇA**”. Trata-se do nome geográfico “**BRAGANÇA**” para o produto **FARINHA**, 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).

Embora 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).

Este relatório visa, assim, a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2539, de 03 de setembro de 2019, sob o código de despacho 305.

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 020190000054, de 05 de janeiro de 2019, recebendo o n.º BR 40 2019 000001 1.

Após um primeiro exame preliminar, 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 01 de novembro de 2019, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870190111641, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido previstas no art. 7º da IN n.º 95/2018, conforme determinado pelo *caput* do art. 11 dessa normativa.



## 2.1 Exigência 1

A exigência nº 1 solicitou:

Reapresente Regulamento de Uso da Indicação Geográfica Bragança em que conste a descrição do processo de produção ou fabricação do produto pelo qual o nome geográfico se tornou conhecido, nos termos da alínea “d”, inciso II, art. 7º da IN95/2018;

Em resposta à exigência nº 1, foram apresentados os documentos:

- Regulamento de Uso da Indicação de Procedência “Bragança” para a farinha de mandioca, contendo a descrição do processo de produção ou fabricação do produto, fls. 11 a 40;
- Ata registrada de aprovação do Regulamento de Uso, acompanhada de lista de presença, sem a indicação de quais dentre os presentes são produtores de farinha de mandioca, fls. 49 – 52.

Considera-se, portanto, **parcialmente cumprida** a exigência preliminar anteriormente formulada, uma vez que, nos termos do art. 7º, inc. V, alínea “d”, a lista de presença da assembleia que aprova o Caderno de Especificações Técnicas deve apresentar indicação de quais dentre os presentes são produtores.

## 2.2 Exigência 2

A exigência nº 2 solicitou:

Reapresente ata registrada da assembleia que aprovou o Estatuto Social, acompanhada de sua lista de presença, nos termos da alínea “b”, inciso V, art. 7º da IN95/2018;

Em resposta à exigência nº 2, foi apresentado o documento:

- Ata registrada da Assembleia extraordinária que aprovou alteração no Estatuto Social da COOMAC, acompanhada do texto integral do documento, além da lista de presença da referida assembleia, fls. 53 a 74.

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

## 2.3 Exigência 3

A exigência nº 3 solicitou:

Apresente a ata registrada da **posse** da atual diretoria, acompanhada de sua lista de presença, nos termos da alínea “c”, inciso V, art. 7º da IN95/2018;

Em resposta à exigência 3, foi apresentado o documento:

- Ata registrada da Assembleia Geral ordinária e extraordinária que elegeu a atual diretoria da COOMAC, acompanhada de lista de presença, fls. 75 a 79.



O documento apresentado é insuficiente para o cumprimento do disposto no art. 7º, inc. V, alínea “c”, o qual estabelece que deve ser apresentada a “Ata registrada da **posse** da atual Diretoria”.

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

#### 2.4 Exigência 4

A exigência nº 4 solicitou:

Apresente cópia do documento de identidade e do CPF do representante legal do substituto processual, nos termos da alínea “e”, inciso V, art. 7º da IN95/2018;

Em resposta à exigência 3, foi apresentado o documento:

- Carteira Nacional de Habilitação do Sr. Paulo Renato Pereira do Carmo, fl. 80.

Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência preliminar anteriormente formulada, desde que reste comprovado que se trata do representante legal da COOMAC.

#### 2.5 Exigência 5

A exigência nº 5 solicitou:

Esclareça se a imagem utilizada na folha de rosto deste despacho é a representação gráfica ou figurativa da IG correta. Alternativamente, rerepresente a representação gráfica ou figurativa da IG Bragança que se pretende proteger.

Em resposta à exigência 3, foram apresentados (as):

- Esclarecimentos quanto à correta representação gráfica ou figurativa da Indicação Geográfica “Farinha de Bragança”, fl. 9;
- Imagem da representação gráfica ou figurativa da Indicação Geográfica “Farinha de Bragança”, fl. 81.

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

#### 2.6 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:



- Ata registrada da Assembleia Geral Extraordinária que elegeu o Conselho Regulador, acompanhada de lista de presença, fls. 41 a 45;
- Carta de Convocação para Assembleia Extraordinária de 04 de outubro de 2019, fl. 46;

Quanto aos documentos supracitados, seu conteúdo será apreciado no exame de mérito.

### 3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* e o §1º do art. 11 da IN n.º 95/2018, deverão ser cumpridas as seguintes exigências, **exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG:**

- 1) Reapresente Ata registrada de Assembleia Geral com a aprovação do Regulamento de Uso, acompanhada de lista de presença **QUE INDIQUE QUAIS DENTRE OS PRESENTES SÃO PRODUTORES** de farinha de mandioca;
- 2) Reapresente Ata registrada da **POSSE** da atual Diretoria da COOMAC, acompanhada de lista de presença, conforme previsto no inciso C, alínea “c”, do art. 7º da IN95/2018. Observe que o documento deve conter **EXPLICITAMENTE** a **POSSE** da atual Diretoria da COOMAC.

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.

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 305 (Exigência), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §2º do art. 11 da IN n.º 95/2018.

Rio de Janeiro, 15 de janeiro de 2020

Assinado digitalmente por:

**Suellen Costa Vargas**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1766526

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



**CÓDIGO 305 (Exigência)**

**Nº DO PEDIDO:** BR412019000005-0  
**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Caparaó  
**ESPÉCIE:** Denominação de Origem  
**NATUREZA:** Produto  
**PRODUTO:** Café da espécie Coffea arabica: em grãos verde (café cru), industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído  
**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil  
**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A região “Caparaó” está localizada na divisa dos estados de Minas Gerais e Espírito Santo, na área do bioma Mata Atlântica, no domínio morfoclimático dos Mares de Morro, onde se localiza a Serra do Caparaó. A área da IG abrange os terrenos nas imediações do Parque Nacional do Caparaó (zona de amortecimento do referido parque), sendo composta pela totalidade do território de 16 municípios, dez deles no Espírito Santo e seis em Minas Gerais, que são: Dolores do Rio Preto, Divino de São Lourenço, Guaçuí, Alegre, Muniz Freire, Ibitirama, Iúna, Irupí, Ibatiba e São José do Calçado, no Espírito Santo; Espera Feliz, Caparaó, Alto Caparaó, Manhumirim, Alto Jequitibá e Martins Soares, em Minas Gerais. A área territorial total delimitada é de 4.754,63 km².  
**DATA DO DEPÓSITO:** 25/03/2019  
**REQUERENTE:** Associação de Produtores de Cafés Especiais do Caparaó - APEC  
**PROCURADOR:** Não se aplica

**COMPLEMENTO DO DESPACHO**

Conforme dispõem o *caput* e os §§1º e 2º do art. 11 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 o cumprimento da respectiva exigência (Cód. 604), exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – **e-IG**, sob pena de arquivamento definitivo do pedido de registro em exame.

Acompanha este despacho o relatório de exame.





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) “CAPARAÓ”. Trata-se do nome geográfico “CAPARAÓ” para o produto **CAFÉ DA ESPÉCIE COFFEA ARABICA: EM GRÃOS VERDE (CAFÉ CRU), INDUSTRIALIZADO NA CONDIÇÃO DE TORRADO E/OU TORRADO E MOÍDO**, 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 n.º 95/2018).

Embora 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).

Este relatório visa, assim, a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2543, de 01 de outubro de 2019, sob o código de despacho 305.

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870190028232, de 25 de março de 2019, recebendo o n.º BR412019000005-0.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 01 de outubro de 2019, sob o código 305, na RPI 2543.

Em 29 de novembro de 2019, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870190125420, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.



Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido previstas no art. 7º da IN n.º 95/2018, conforme determinado pelo *caput* do art. 11 dessa normativa.

## 2.1 Exigência 1

A exigência nº 1 solicitou:

- 1) Apresente a Ata registrada de **posse** da atual diretoria, conforme previsto no inciso V, c, do art. 7º da IN95/2018;

O referido documento não foi apresentado pelo requerente, o qual anexou, novamente, apenas a ata de ELEIÇÃO da Diretoria Administrativa, do Conselho Fiscal e do Conselho Regulador da APEC para o biênio 2018/2020 (fls. 4 a 7), insuficiente para o cumprimento do disposto no art. 7º, inc. V, alínea “c”, o qual estabelece que deve ser apresentada a “Ata registrada da **posse** da atual Diretoria”.

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

## 2.2 Exigência 2

A exigência nº 2 solicitou:

- 2) Apresente a Ata registrada da Assembleia Geral com a aprovação do caderno de especificações técnicas, acompanhada de lista de presença qualificada, conforme previsto no inciso V, d, do art. 7º da IN95/2018;

Em resposta à exigência 2, foram apresentados os documentos:

- Ata registrada da Assembleia Geral Extraordinária que aprovou o Caderno de Especificações Técnicas, acompanhada de lista de presença com indicação de quais dentre os presentes são produtores de café, fls. 11 a 13;

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

## 2.3 Exigência 3

A exigência nº 3 solicitou:

- 3) Reapresente a Ata registrada de Assembleia Geral da APEC com aprovação de alteração do Estatuto Social da APEC acompanhada de lista de presença;

Em resposta à exigência 3, foi apresentado o documento:

- Ata registrada da Assembleia Geral que aprovou alteração do Estatuto Social, acompanhada de lista de presença, fls. 8 a 10;

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



## 2.4 Exigência 4

A exigência nº 4 solicitou:

4) Adicionalmente, conforme explicado no último parágrafo do RELATÓRIO, caso entenda ser conveniente e pertinente ao exame de mérito, reapresente a Ata de Assembleia de eleição dos representantes do requerente da IG acompanhada de lista de presença, sob pena de ser a mesma desconsiderada do conjunto de documentos anexados ao processo.

Em resposta à exigência 3, foi apresentado o documento:

- Ata registrada da Assembleia Geral Ordinária que elegeu a Diretoria Administrativa, Conselho Fiscal e Conselho Regulador da APEC para o biênio 2018/2020, acompanhada de lista de presença – fls. 04 a 07.

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

## 2.4 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Edital de convocação para a Assembleia Geral Extraordinária de 26 de outubro de 2019 – fl. 14.

## 3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* e o §1º do art. 11 da IN n.º 95/2018, deverão ser cumpridas as seguintes exigências, **exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG**:

- 1) Apresente a Ata Registrada de **POSSE** da atual diretoria, acompanhada de lista de presença, conforme previsto no inciso C, alínea “c”, do art. 7º da IN95/2018. Observe que o documento deve conter **EXPLICITAMENTE** a **POSSE** da atual Diretoria da APEC.

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.

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 305 (Exigência), observado



o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §2º do art. 11 da IN n.º 95/2018.

Rio de Janeiro, 15 de janeiro de 2020

Assinado digitalmente por:

**Suellen Costa Vargas**

Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1766526

**André Tibau Campos**

Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 2357106



**CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402018050006-2  
**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Porto Ferreira  
**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência  
**NATUREZA:** Produto  
**PRODUTO:** Cerâmica artística  
**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil  
**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A área de produção da IP restringe-se ao perímetro urbano do Município de Porto Ferreira, SP.  
**DATA DO DEPÓSITO:** 29/11/2018  
**REQUERENTE:** SINDICER – Sindicato das Indústrias de Produtos Cerâmicos de Louça, de Pó, de Pedra, Porcelana e da Louça de Barro de Porto Ferreira  
**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 do nome geográfico 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) “**PORTO FERREIRA**”. Trata-se do nome geográfico “**PORTO FERREIRA**” para o produto CERÂMICA ARTÍSTICA, 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).

Embora 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).

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI nº 2539, de 03 de setembro de 2019, sob o código de despacho 305.

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 020180051441, de 29 de novembro de 2018, recebendo o nº BR 40 2018 050006-2.

Após um primeiro exame preliminar, 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 11 de setembro de 2019, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870190090209, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido previstas no art. 7º da IN n.º 95/2018, conforme determinado pelo *caput* do art. 11 dessa normativa.

## 2.1 Exigência 1

A exigência nº 1 solicitou:

“Esclareça qual a imagem a ser considerada como a representação gráfica ou figurativa da Indicação Geográfica que se pretende registrar”.

Em resposta à exigência nº 1, o requerente informou que a representação gráfica ou figurativa reivindicada é a imagem na vertical, conforme consta na capa deste despacho.

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

## 3. CONCLUSÃO

Verificada a presença dos documentos previstos no art. 7º da IN n.º 95/2018 e não havendo pendências quanto ao exame preliminar do pedido, o mesmo 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. Salienta-se que, de acordo com o referido art. 11, *caput*, **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos elencados no art. 7º da IN n.º 95/2018.**

Importante dizer que, em busca realizada em 06 de janeiro de 2020 na base de marcas do INPI na NCL (11) 21, foram encontrados os seguintes pedidos/registros de marcas contendo o termo “PORTO FERREIRA”:

1. 910949506 - PORTO FERREIRA (nominativa);
2. 910949395 - PORTO FERREIRA (mista).



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

Rio de Janeiro, 14 de janeiro de 2020.

Assinado digitalmente por:

**Suellen Costa Vargas**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1766526

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

De acordo, publique-se.

**Pablo Ferreira Regalado**  
Coordenador-Geral Substituto de Marcas,  
Indicações Geográficas e Desenhos Industriais  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1473339



Associação Industrial  
77  
K9

V

# *Regulamento de Uso do Nome Geográfico.*



SINDICER – Sindicato das Indústrias de Produtos Cerâmicos de Louça, de Pó, da Pedra, Porcelana e da Louça de Barro de Porto Ferreira.



## REGULAMENTO DE USO DE NOME GEOGRÁFICO



O Conselho Regulador, conforme Regimento Interno nº 01/2018 do Sindicato das Indústrias de Produtos Cerâmicos de Louça de Pó, da Pedra, Porcelana e da Louça de Barro de Porto Ferreira - SINDICER, visando o enquadramento pelo qual se regerá a Indicação de Procedência "Porto Ferreira", segundo a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial, e Instrução Normativa nº 25/2013, do Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI, que estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas, institui o presente Regulamento:

### **Art. 1º DA DELIMITAÇÃO DA ÁREA DE PRODUÇÃO**

A área delimitada da Indicação Geográfica "Porto Ferreira" para a Cerâmica são as divisas políticas do Município de Porto Ferreira, situado no Estado de São Paulo conforme Instrumento Oficial de Limitação da área geográfica expedido pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação (SDECTI) do Estado de São Paulo.

### **Art. 2º DO DIREITO AO USO**

Terão direito ao uso da Indicação Geográfica as Indústrias Cerâmicas associadas ao SINDICER, que possuam as devidas licenças de operação e funcionamento vigentes, seguindo os critérios do presente Regulamento.

### **Art. 3º DO PRODUTO**

A Indicação de Procedência da Cerâmica de Porto Ferreira pertence ao segmento denominado Cerâmica Branca.

Este grupo é bastante diversificado, compreendendo materiais constituídos por um corpo branco e em geral recobertos por uma camada vítrea transparente.

A expressão "cerâmica branca" provém do fato de que, no passado, devido aos esmaltes serem transparentes procurava-se produzir corpos cerâmicos brancos e isentos de manchas, diferenciando-se pela temperatura de queima, composição da massa, tipos de fundentes e absorção de água pela



79  
K9

peça. A massa é constituída basicamente por argilas com queima branca, caulins, quartzo e geralmente feldspato, como fundente.

A maior parte da matéria prima utilizada para a fabricação do material cerâmico é natural, extraída de minerações, sendo necessária uma fase de beneficiamento destes materiais, em que ocorre um ajuste de granulometria e um rigoroso controle de qualidade estipulado pela empresa, sem qualquer alteração dos seus componentes químicos. A quantidade de cada matéria prima extraída e a sua pureza influenciam na qualidade e características do material produzido.

#### **Art. 4º DA MATÉRIA PRIMA**

Os componentes das matérias primas para a fabricação da Cerâmica de Porto Ferreira são classificados como materiais argilosos e fundentes. Essa seleção tem critérios básicos como propriedades requeridas ao produto e características de processos de fabricação, sendo eles:

- **Argila:** Composta basicamente de argilominerais com uma elevada quantidade de caulinita e impurezas como materiais orgânicos, principalmente quartzo e pirita. Na presença de água desenvolvem, entre outras propriedades, plasticidade, o que garante boa trabalhabilidade do material, devido à presença de matéria orgânica coloidal.

- **Feldspato:** Grupo de minerais formados por alumino-silicatos ou alcalinos terrosos combinados com proporções de potássio, sódio, cálcio, lítio e, ocasionalmente, bário e cézio. Por terem temperatura de fusão baixa, os feldspatos potássico e sódico são empregados nas massas cerâmicas e nos vidrados como geradores de "massa vítrea". É empregado em massa cerâmica como fundente, pois dá início a primeira fase líquida durante a queima; essa fase líquida envolve as partículas mais refratárias aproximando-as devido à tensão superficial que densifica a peça e garante ao produto propriedades como alta resistência mecânica à flexão e ao impacto. Sendo o feldspato o gerador de massa vítrea, quanto maior a sua proporção na massa cerâmica menor será a temperatura de formação de fase líquida viscosa durante a queima.

- **Caulim:** Argilas extremamente plásticas que apresentam granulométrica fina e cor branca após a queima, em atmosfera oxidante, também chamadas de



“Ball-clays” são compostas basicamente por caulinita, um argilo-mineral de formulação  $Al_2O_3 \cdot 2SiO_2 \cdot 2H_2O$ , sem muita contaminação de matéria orgânica ou outro mineral.

O caulim merece atenção especial, pois tem grande importância na produção da cerâmica branca. Suas características físicas, alvura, opacidade, viscosidade e grau de cristalização, se alteram de acordo com uma mudança estrutural, sendo a composição química desses materiais essencialmente similar.

Após a queima desse material, sua constituição é predominante de mulita ( $3Al_2O_3 \cdot 2SiO_2$ ), sendo sua função de garantir uma estrutura de sustentação dos materiais cerâmicos obtidos, melhorando a resistência mecânica. No caso da cerâmica de mesa é utilizado na substituição parcial das argilas escuras, já que este material possui na cor branca de queima uma característica exigida na massa de corpos cerâmicos da linha branca. O termo “caulim” é usado para argilas cauliniticas já beneficiadas, sendo usado também como nome comercial desse material.

- **Quartzo:** É uma fase da sílica, sendo este o segundo mineral mais comum encontrado. O quartzo apresenta transformação alotrópica da fase  $\alpha$  para a fase  $\beta$  ( $573^\circ C$ ), acompanhado de uma grande variação de volume e de sua denominação. Sua presença na composição da massa cerâmica branca é fundamental, já que este material garante a correta relação da transformação de caulim em mulita, controle de dilatação impedindo deformações da peça e ajuste de viscosidade da fase líquida formada durante a queima.

Além da facilitação da secagem e da liberação de gases, este material possui ponto de fusão alto e tem grande facilidade de formar material vítreo.

- **Talco:** Trata-se de um silicato hidratado de magnésio com fórmula  $3MgO \cdot 4SiO_2 \cdot H_2O$ . É um material bastante inerte que apresenta cores que variam de branco a cinzento, verde-maca a amarelada possuindo brilho nacarado.

Utilizado para se evitar a ocorrência de gretamento no corpo cerâmico, pois atua como intermediário no coeficiente de expansão térmica: pode ser usada para redução de expansão térmica linear em fórmulas de alta temperatura, para melhores propriedades mecânicas, menor retração durante a queima e aumento da resistência ao choque.



## Art 5º DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO

### 5.1 PREPARAÇÃO DA MASSA

A seleção das matérias primas componentes da massa utilizada para a fabricação das peças cerâmicas de Porto Ferreira devem ter como critérios básicos as propriedades requeridas ao produto e as características inerentes ao processo de fabricação.

Todo material deve ser pesado, seguindo uma formulação feita de acordo com as características dos materiais e da massa que se deseja obter. Posteriormente, é necessário descobrir a porcentagem de umidade nas matérias-primas, geralmente apenas os materiais argilosos possuem alguma porcentagem de água. E por último faz-se a correção da carga para a compensação da umidade.

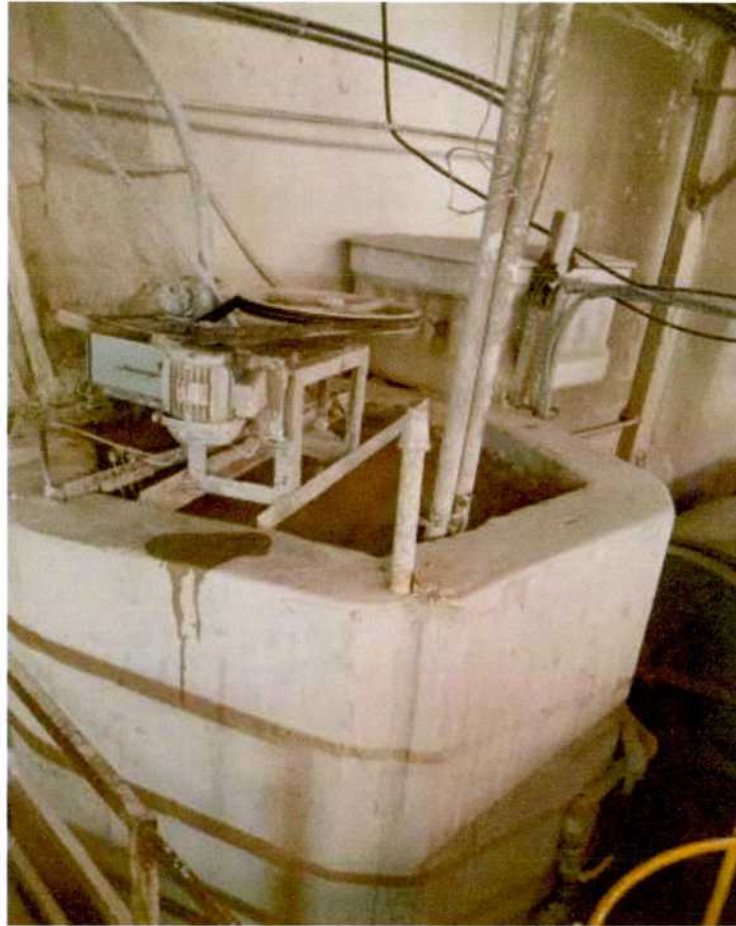
As matérias-primas são então colocadas em um moinho de bolas (tamborão), via úmido. No moinho, as argilas são diluídas e os outros materiais triturados. O tempo de moagem depende da eficiência do moinho e da granulação desejada para a barbotina. Após a moagem é feita a medida dos tamanhos dos grãos com o auxílio de uma peneira de malha apropriada.



Depois de alcançado o resíduo apropriado, a massa é transferida para uma "giranda". A "giranda" é um tanque de cimento revestido por piso cerâmico com um agitador mecânico acoplado na parte superior. Sua função é



armazenar e misturar a massa, já que com o tempo ocorre a precipitação dos materiais sólidos.



A massa, ainda em estado líquido, deve ser transferida passando pelo processo de conformação.

## 5.2 CONFORMAÇÃO DO MATERIAL

O método de conformação utilizado na fabricação é determinado de acordo com as características da peça produzida, podendo ser utilizados os métodos de extrusão, prensagem, torneamento e fundição.

- **Extrusão:** Nesse método a barbotina é prensada e perde uma grande quantidade de água, formando placas de massa chamadas maromba. Essas placas são forçadas através de um eixo helicoidal obtendo-se um tarugo de geometria determinada, o qual é usado em processos como a prensagem e torneamento.



- **Prensagem:** Utiliza-se massas granuladas e com baixo teor de umidade. São diversos os tipos de prensas utilizadas, como fricção, hidráulica e hidráulica-mecânica, podendo ser de mono ou dupla ação e ainda ter dispositivos de vibração, vácuo e aquecimento. Para muitas aplicações são empregadas prensas isostáticas, cujo sistema difere dos outros.

A massa granulada com praticamente 0% de umidade é colocada em um molde de borracha ou outro material polimérico, que é em seguida fechado hermeticamente e introduzido em uma câmara contendo o fluido, que é comprimido e em consequência exerce uma forte pressão, por igual, no molde.



No caso de grandes produções de peças que apresentam seções pequenas em relação ao comprimento, a pressão é exercida somente sobre a face maior para facilitar a extração da peça.

- **Torneamento:** Esse processo é realizado em tornos automáticos ou manuais, onde a peça obtida através do processo de extrusão é moldada a fim de obter seu formato final





- **Fundição:** Primeiramente confecciona-se um "estampo de teste", que servirá para corrigir possíveis defeitos provenientes do molde, após aprovado, inicia-se a produção da matriz, que é um molde de gesso e cimento utilizado para a produção dos demais estampos utilizados na fabricação das peças.

O método consiste em verter uma suspensão (barbotina) em um molde de gesso, onde permanece durante um certo tempo até que a água contida na suspensão seja absorvida pelo gesso; enquanto isso, as partículas sólidas vão se acomodando na superfície do molde, formando a parede da peça. O produto assim formado apresentará uma configuração externa que reproduz a forma interna do molde.



A massa líquida proveniente da giranda é derramada no estampo, o qual tem as propriedades de absorver a água da massa que vai se solidificando, para formar a parede interna uniforme. Ao atingir essa parede a espessura desejada, a barbotina, ainda líquida, no interior do molde de gesso, é derramada, mantendo-se o mesmo virado para baixo, até o escoamento total da massa líquida. Todo o excesso de massa é retirado e reaproveitado, voltando-os para a giranda.



Decorrido o tempo suficiente para dar às peças a consistência e espessura determinadas, o molde é aberto para o destacamento das peças. Após o destacamento das peças, estas são colocadas em tábuas planas e levadas às prateleiras, a fim de iniciar a secagem ao ar livre.





### 5.3 SECAGEM

Durante a secagem ao ar livre, o calor é transportado para o líquido no interior da peça e o líquido evaporado é transportado para a atmosfera. O tempo de secagem depende da temperatura do líquido na peça, da temperatura, umidade e fluxo de ar seco no ambiente. Se a taxa de secagem for muito alta, ou não uniforme, o período de taxa constante é relativamente curto, causando uma retração não uniforme, podendo levar a trincas. No caso do corpo poder deformar plasticamente, esta diferença de retração pode causar empenamento.





Se a temperatura inicial de secagem for muito alta, os poros superficiais podem se fechar, impedindo a saída dos vapores, fazendo com que a peça estoure literalmente.

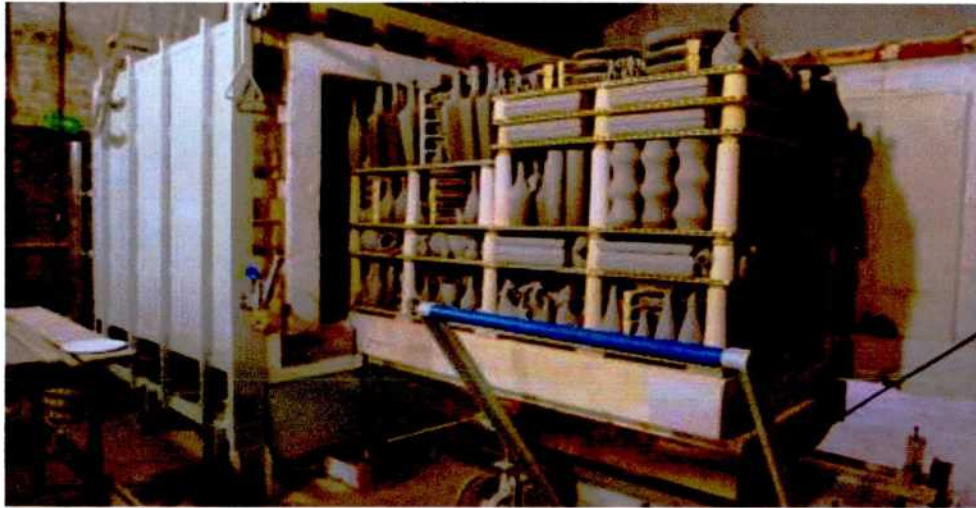
#### **5.4 TURNIÇÃO E ESPONJAMENTO**

Após o processo de secagem ao ar livre a peça deve passar pelo processo de Turnição e Esponjamento. O objetivo é retirar todas as rebarbas provenientes dos moldes de gesso e qualquer imperfeição na superfície da peça através de um objeto cortante.

Logo em seguida, deve-se iniciar a etapa de esponjamento, feita através de movimentos circulares, com água e esponja para retirar as pequenas imperfeições e marcas que restaram. Esses processos devem ser realizados com bastante zelo pois após o processo de sinterização, não há mais a possibilidade de recuperar a peça. Após esponjadas, as peças são alocadas em outra prateleira para a secagem ao ar livre.







Durante esse tratamento, ocorre uma série de transformações em função dos componentes da massa, tais como: perda de massa, desenvolvimento de novas fases cristalinas, formação de fase vítrea e a soldagem dos grãos. Portanto, em função do tratamento térmico e das características das diferentes matérias-primas são obtidos os produtos para as mais diversas aplicações.



### 5.5.1 PINTURA FRIA

Após o processo de sinterização, se as peças forem submetidas a tintas que não necessitem ser tratadas termicamente, os produtos podem passar por uma fase de lixamento, visando dar maior acabamento e deixá-las mais lisas para receber a pintura.





Neste caso, as peças são pintadas de maneira artesanal, podendo ser utilizada uma camada de tinta látex como base e diversos tipos de tintas para decoração, como tintas automotivas, esmaltes, vernizes, decalques, dentre outras.



## 5.6 ESMALTAÇÃO

Os esmaltes cerâmicos são camadas finas de material que recobrem a superfície de uma peça cerâmica, denominada suporte, necessitando posteriormente ser tratado termicamente. Sua natureza pode ser exclusivamente vítrea, constituída por uma ou várias fases imiscíveis, ou vitrocristalina, contendo uma matriz vítrea que ocupa cerca de 80 a 90% da camada e uma ou várias fases cristalinas.

Os vidrados preparados exclusivamente a partir de fritas são utilizados fundamentalmente em peças cerâmicas na qual a componente estética é mais importante que a componente técnica, como no caso de objetos decorativos.

A composição química, fatores relacionados com o processo de fabricação e a sua aplicação influenciam diretamente nas propriedades dos esmaltes, de modo geral deseja-se que essa camada vítrea possua impermeabilidade, boa resistência ao desgaste, a riscos, aos agentes químicos, mecânicos e térmicos, além das propriedades estéticas como brilho, opacidade, cor, transparência, etc.

### 5.6.1 TIPOS DE ESMALTES

Os esmaltes podem ser classificados como cru, fritados ou mistos:

- **Esmalte Cru:** Formado por uma mistura de matérias primas com granulometria baixa insolúveis em água, sem serem quimicamente modificadas devido a um prévio beneficiamento; o esmalte cru é aplicado na forma de suspensão em peças queimadas em temperaturas de até 1200° C. Na queima, o vidrado se funde e adere à superfície cerâmica, adquirindo aspecto vítreo.
- **Esmaltes de Fritas:** Diferencia-se do cru por conter a matéria-prima denominada fritas, sendo composto por 90% de fritas e 10% de caulim, utilizado em peças queimadas a temperaturas inferiores a 1200° C, funde em temperaturas menores que os crus, pois algumas reações já ocorreram, reduzindo também o tempo de queima, permitindo a introdução de compostos que conferem maior resistência mecânica ao vidrado.
- **Esmalte Misto:** Os esmaltes mistos são formados por uma mistura de esmalte cru e esmalte de fritas.



## 5.6.2 APLICAÇÃO

A aplicação do esmalte na peça pode ocorrer de diferentes maneiras, dependendo do tamanho, geometria, decoração da peça a ser esmaltada e efeitos que se deseja obter na superfície esmaltada. Entre os processos de esmaltação pode-se citar: imersão e pulverização.

- **Imersão:** Método de esmaltação que consiste em mergulhar a peça em um recipiente contendo esmalte. Usa-se uma pinça, segura-se com a mão ou acomoda-se a peça em uma espécie de cesto.



- **Pulverização:** nesse método há a utilização de uma pistola acionada por um compressor de ar.



### 5.6.3 FATORES QUE INFLUENCIAM NA ESMALTAÇÃO

A esmaltação é influenciada por diversos fatores, desde a conformação da peça, turnição, esponjamento, processo de queima e da própria esmaltação. São citados a seguir alguns fatores relacionados as características do esmalte e do suporte:

- **Porosidade:** Caso o corpo cerâmico a ser esmaltado seja muito seco e com porosidade superficial, durante a queima o esmalte pode penetrar nos poros e os gases no interior dele são expelidos podendo gerar defeitos no esmalte.
- **Viscosidade:** A viscosidade de um vidro fundido é definida como sendo a força necessária para deslizar duas superfícies paralelas a uma dada distância e uma velocidade determinada. A viscosidade influi na reatividade do esmalte com o suporte e na eliminação de bolhas gasosas inclusas no suporte e no vidro durante a queima. Controla a uniformidade da camada do vidro e influencia na formação de cristais. Depende da temperatura e da composição química do vidro.
- **Tempo de Imersão:** Durante a imersão da peça para esmaltação ocorre a absorção de água que contém no esmalte; quanto maior for o tempo que a peça permanece mergulhada maior será a absorção de material sólido que está agregado ao líquido, ocasionando uma "camada alta" de esmalte.
- **Densidade do Esmalte:** A diminuição na densidade do esmalte está relacionada com uma maior quantidade de água e menor quantidade de material seco no barril de esmaltação.

### 5.7 QUEIMA DO ESMALTE

Após o processo de esmaltação, as peças são acondicionadas novamente nos fornos para a queima do esmalte em uma temperatura que pode chegar a 1200°C.





Durante a queima, o esmalte em estado líquido adquire novos aspectos, transformando em uma fina camada vítrea sob toda a extensão da peça.



## 5.8 POSSÍVEIS DEFEITOS

Os defeitos podem ser gerados devido à interação entre esmalte e massa cerâmica em uma região chamada interface. A natureza e características do vidrado, do corpo cerâmico e o processo de queima influem diretamente no aparecimento de defeitos. Os defeitos mais comuns quanto à mudança nas propriedades do esmalte são descritos a seguir:

- **Ponta de Agulha:** Defeito como poros semiesféricos na superfície da peça ou pontos com aspecto de furos de agulha. O modo da apresentação desses defeitos depende de fatores relacionados a diversas variáveis desde o processo de fabricação do corpo cerâmico até a queima.



Os poros são gerados quando uma bolha de ar ou gás atinge a superfície do esmalte e estoura deixando uma cavidade semiesférica. Essa cratera na superfície pode sumir ainda durante o processo caso o esmalte possua densidade baixa e/ou o processo de queima seja lento.

Os pontos semelhantes a furos de agulhas são causados devido a pressões no interior da bolha durante o resfriamento, quando em grande quantidade causa diminuição na resistência mecânica. Os gases que geram essas bolhas geralmente são metano, monóxido de carbono e dióxido de carbono.

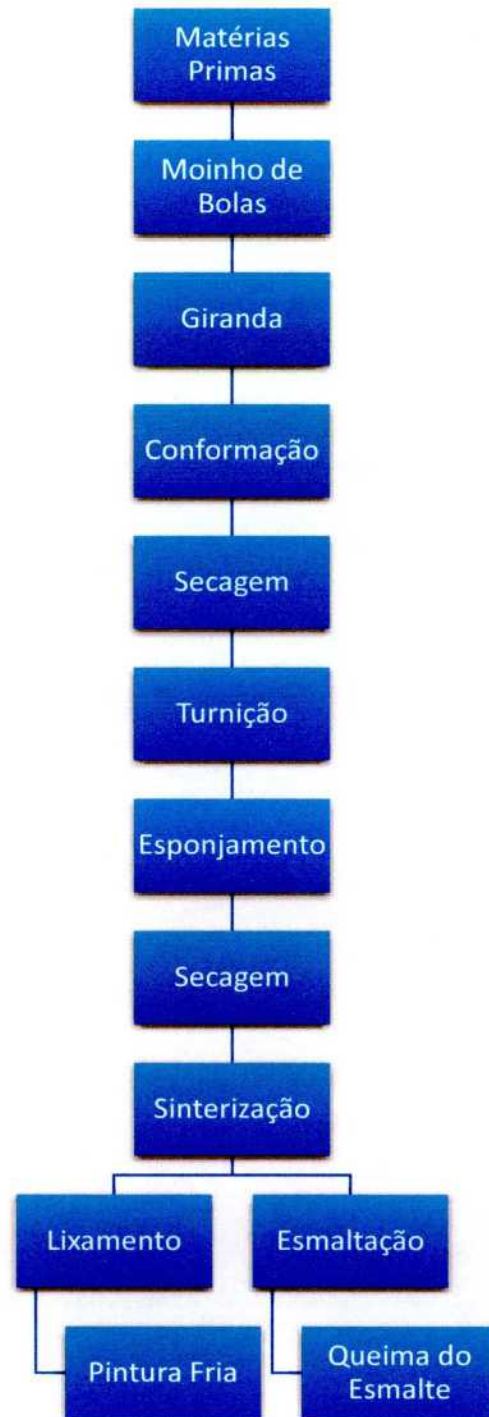
- **Falta de Esmalte:** esse defeito deixa as bordas das peças ásperas. Ocorre devido à camada insuficiente de esmalte para cobrir a peça, sendo ocasionado pela rápida imersão da peça ou não aplicação correta.

- **Textura Superficial:** referem-se ao excesso de rugosidade da superfície de um vidrado. Estas irregularidades podem surgir de uma ou mais causas, desde a viscosidade do esmalte, tempo e temperatura do ciclo de queima, até aplicações impróprias do esmalte.

Se qualquer defeito for identificado, as peças deverão ser descartadas, não sendo permitido o seu comércio.



Figura 01: Etapas do Processo de Fabricação



## Art. 6º DA ETIQUETAGEM E COMERCIALIZAÇÃO

O Conselho Regulador estabelecerá as normas de etiquetagem dos produtos de acordo com a legislação vigente.

Terá direito ao uso e comercialização de produtos com a designação “Indicação de Procedência”, em conjunto com o nome geográfico “Porto Ferreira”, seguida ou não da expressão Cerâmica, o produto oriundo da área delimitada de produção, respeitando as normas Descritas no Regimento Interno e no presente Regulamento de Uso.

Os produtos da “Indicação de Procedência de Porto Ferreira” poderão ser identificados no próprio produto, na embalagem, através de tags, etiquetas, certificados, e/ou na documentação correspondente ao produto conforme segue:



O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle garantindo os princípios de rastreabilidade e controle.

## Art. 7º DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

São direitos das Indústrias após a concessão de uso da Indicação de Procedência pelo Conselho Regulador:

- Fazer uso da Indicação de Procedência de Porto Ferreira para a Cerâmica, nos produtos protegidos pela mesma;
- Acompanhar os procedimentos de avaliação dos produtos;
- Acompanhar os procedimentos de concessão de uso do selo para novas Indústrias.





São Obrigações:

- a. Zelar pela imagem da Indicação de Procedência;
- b. Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Regimento Interno e Conselho Regulador.

#### **Art. 8º DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS**

São consideradas infrações à Indicação Geográfica de Porto Ferreira:

- a. O não cumprimento das normas de produção e rotulagem dos produtos relacionados no presente regulamento;
- b. O comércio de produtos fora dos padrões estabelecidos na legislação vigente;
- c. O descumprimento de qualquer artigo do presente regulamento.

#### **Art. 9º PENALIDADES**

- a. Advertência por escrito;
- b. Multa com valores a serem estipulados pelo Conselho Regulador;
- c. Suspensão temporária do uso da Indicação de Procedência;
- d. Suspensão definitiva do uso da Indicação de Procedência.

O Conselho Regulador poderá emitir pareceres e adotar medidas de caráter excepcional e transitória, para:

- a. Questões não previstas no presente Regulamento, que deverão ser ratificadas pela Assembleia Geral;
- b. Viabilidade da implantação e gestão da Indicação de Procedência "Porto Ferreira".

O presente Regulamento de uso entrará em vigor após sua aprovação em Assembleia Geral convocada para este fim.

Porto Ferreira, 07 de Junho de 2018

ANEXO I: MATRIZ DE AVALIAÇÃO E CONTROLE DO PRODUTO .

ANEXO II: PARECER DO CONSELHO REGULADOR.

ANEXOS III, IV E V: MÍDIA DIGITAL – EXEMPLOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO.



## ANEXO I: Matriz de Avaliação e Controle do Produto



Indústria:	
Data de Avaliação:	

Avaliadores do Conselho Regulador:	
1.	
2.	
3.	

	Itens Avaliados	Sim	Não
1	A Indústria está devidamente associada ao SINDICER e de acordo com o seu Estatuto?		
2	A Indústria está produzindo dentro da área delimitada do município de Porto Ferreira?		
3	A Indústria está regularizada e possui as devidas licenças de operação e funcionamento vigentes?		
4	A Indústria produz Cerâmica Branca de acordo com as normas técnicas presentes no Regulamento de Uso?		
5	A Indústria segue as fases do Processo de Fabricação presentes no Regulamento de Uso?		
6	As peças avaliadas apresentam algum defeito de fabricação ou pintura?		
7	No final do processo de fabricação as peças produzidas estão aptas para a comercialização?		
8	O produto avaliado está de acordo com todas as normas de produção constantes no Regulamento de Uso?		

Observações:

Assinatura dos Avaliadores:	
1.	
2.	
3.	



## ANEXO II: Parecer do Conselho Regulador

300  
/20

Indústria:	
Data de Avaliação:	

Avaliadores do Conselho Regulador:	
1.	
2.	
3.	

	Itens Avaliados	Sugestões de melhoria
1	A Indústria está devidamente associada ao SINDICER e de acordo com o seu Estatuto?	
2	A Indústria está produzindo dentro da área delimitada do município de Porto Ferreira?	
3	A Indústria está regularizada e possui as devidas licenças de operação e funcionamento vigentes?	
4	A Indústria produz Cerâmica Branca de acordo com as normas técnicas presentes no Regulamento de Uso?	
5	A Indústria segue as fases do Processo de Fabricação presentes no Regulamento de Uso?	
6	As peças avaliadas apresentam algum defeito de fabricação ou pintura?	
7	No final do processo de fabricação as peças produzidas estão aptas para a comercialização?	
8	O produto avaliado está de acordo com todas as normas de produção constantes no Regulamento de Uso?	

Parecer para a Emissão de Certificado de Permissão de Uso do Selo de Indicação de Procedência da Cerâmica de Porto Ferreira

Favorável	Desfavorável
( )	( )

Assinatura dos Avaliadores:	
1.	
2.	
3.	



sol  
ka

VI

*Instrumento Oficial de  
Delimitação da Área Geográfica  
de Porto Ferreira.*



SINDICER – Sindicato das Indústrias de  
Produtos Cerâmicos de Louça, de Pó, da  
Pedra, Porcelana e da Louça de Barro de  
Porto Ferreira.





Governo do Estado de São Paulo  
Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação  
Coordenadoria de Desenvolvimento Regional e Territorial

SDECTI  
Unidade CDR  
Folha  
Rubrica 503  
de

**NOTA TÉCNICA CDRT/SDECTI Nº 01 /2018**  
**COORDENADORIA DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**E TERRITORIAL**

**ASSUNTO:** **Pedido de Registro de Indicação de Procedência.**  
Instrumento oficial que delimita a área geográfica a que se refere o Art. 6º inciso IV e 7º da IN 25/2013. Titulação de Indicação de Procedência da Cerâmica Artística e Decoração para o município de **PORTO FERREIRA**.

São Paulo, 21 de AGOSTO de 2018.

- **SOLICITANTE: MUNICÍPIO DE PORTO FERREIRA - SP**
- **NOME DA ÁREA GEOGRÁFICA: CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO**
- **ESPÉCIE: INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**
- **NATUREZA: PRODUTO: CERÂMICA DE PORTO FERREIRA**





Governo do Estado de São Paulo  
Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação  
Coordenadoria de Desenvolvimento Regional e Territorial

SDECTI  
Unidade CDR  
Folha \_\_\_\_\_  
Rubrica \_\_\_\_\_



## OBJETIVO

A presente **NOTA TÉCNICA**, em consonância com o **Art. 7º da IN 25/2013**, segundo o qual: ***“O instrumento oficial a que se refere o inciso IV (Instrumento oficial que delimita a área geográfica) do artigo anterior é expedido pelo órgão competente de cada Estado, sendo competentes, no Brasil, no âmbito específico de suas competências, a União Federal, representada pelos Ministérios afins ao produto ou serviço distinguindo como nome geográfico, e os Estados, representados pelas Secretarias afins ao produto ou serviço distinguido com o nome geográfico”***, OBJETIVA instruir o Processo pelo qual o Município de **PORTO FERREIRA, REQUER “Pedido de Registro de Indicação de Procedência”** junto ao **INPI**, seja averbada a **“Titulação de Indicação de Procedência da Cerâmica Artística e Decoração para o município de PORTO FERREIRA” – agora em sede final de instrução** – apresentando a metodologia definida em anexo, vale dizer, **Instrumento oficial que delimita a área geográfica**, ora reproduzido a seguir:

## **DESCRIÇÃO DO PERÍMETRO URBANO DO MUNICÍPIO DE PORTO FERREIRA-SP.**

**DELIMITAÇÃO:** A área de produção da (INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA – IP) – (CERÂMICA DE PORTO FERREIRA) –  
Cuja homologação se deu através da Lei nº 13.492/2017, pela qual **“Conferiu o Título de Capital Nacional da Cerâmica Artística e da Decoração ao Município de Porto Ferreira no Estado de São Paulo”**, restringe-se ao **“O Perímetro Urbano do Município de Porto Ferreira, SP., está Geo-referenciado no Sistema Geodésico Brasileiro, e tem início no denominado marco 01, situado na faixa de domínio da Rodovia SP-330 – Via Anhanguera, do lado direito sentido capital-interior, na confluência**





Governo do Estado de São Paulo  
Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação  
Coordenadoria de Desenvolvimento Regional e Territorial

SDECTI  
Unidade CDRT  
Folha \_\_\_\_\_  
Rubrica \_\_\_\_\_



com a Estrada Municipal PFR-040, Via Syrio Ignatios, de coordenadas Plano Retangulares Relativas, **Sistema U T M - Datum WGS-84**, Este (X) 244.262,96 m e Norte (Y) 7.575.108,06 m, referentes ao meridiano central 45°00'. Desse marco seguindo pela faixa de domínio da citada rodovia e no mesmo sentido, com o azimute 341°35'01" e a distância de 2.028,34 m, até o marco **02** de coordenada Norte (Y) 7.577.032,52 m, Este (X) 243.622,17 m, situado no cruzamento com o córrego dos Amaros. Desse, segue atravessando a Rodovia SP-330 com o azimute 258°45'41" e a distância de 92,82 m, até o marco **03** de coordenada Norte (Y) 7.577.014,43 m, Este (X) 243.531,13 m, situado à margem esquerda da rodovia. Desse, segue pelo leito do referido córrego, sentido montante, com o azimute 253°08'46" e a distância de 118,86 m, até o marco **04** de coordenada Norte (Y) 7.576.979,97 m, Este (X) 243.417,38 m. Desse, segue com o azimute 241°40'23" e a distância de 179,20 m, até o marco **05** de coordenada Norte (Y) 7.576.894,94 m, Este (X) 243.259,64 m. Desse, segue com o azimute 242°09'09" e a distância de 86,32 m, até o marco **06** de coordenada Norte (Y) 7.576.854,62 m, Este (X) 243.183,32 m. Desse, segue com o azimute 216°43'06" e a distância de 477,22 m, até o marco **07** de coordenada Norte (Y) 7.576.472,09 m, Este (X) 242.898,00 m, situado no meio do lago de propriedade particular. Desse, segue por divisas de propriedades, com o azimute 300°00'19" e a distância de 584,21 m, até o marco **08** de coordenada Norte (Y) 7.576.764,24 m, Este (X) 242.392,09 m. Desse, segue por divisas de propriedades, com o azimute 304°51'54" e a distância de 764,41 m, até o marco **09** de coordenada Norte (Y) 7.577.201,21 m, Este (X) 241.764,89 m, situado no eixo da estrada municipal PFR-050, Via João Rosim.





Governo do Estado de São Paulo  
Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação  
Coordenadoria de Desenvolvimento Regional e Territorial

SDECTI  
Unidade CCR  
Folha  
Rubrica



Desse, segue em aberto com o azimute de  $311^{\circ}17'14''$  e a distância de 1.200,63 m, até o marco **10** de coordenada Norte (Y) 7.577.993,43 m, Este (X) 240.862,72 m, situado no eixo de uma estrada sem denominação. Desse, segue em aberto com o azimute  $8^{\circ}06'27''$  e a distância de 1.440,13, até o marco **11** de coordenada Norte (Y) 7.579.419,17 m, Este (X) 241.065,82 m, situado no centro do barramento do córrego da Areia Branca em uma propriedade particular. Desse, segue em aberto defletindo à esquerda, com o azimute  $282^{\circ}06'33''$  e a distância de 1.365,97 m, até o marco **12** de coordenada Norte (Y) 7.579.705,72 m, Este (X) 239.730,24 m, situado na faixa de domínio da rede de transmissão de energia da CTEEP. Desse, segue pela faixa de domínio, com o azimute  $236^{\circ}39'49''$  e a distância de 698,38 m, até o marco **13** de coordenada Norte (Y) 7.579.321,92 m, Este (X) 239.146,77 m, situado na linha de divisa com o Município de Descalvado. Desse, segue em aberto pela linha de divisa de municípios, com o azimute  $296^{\circ}45'05''$  e a distância de 1.109,15 m, até o marco **14** de coordenada Norte (Y) 7.579.821,17 m, Este (X) 238.156,33 m, situado no eixo de uma estrada particular. Desse, segue deixando a divisa de municípios, pelo eixo da referida estrada, com o azimute  $51^{\circ}50'31''$  e a distância de 836,86 m, até o marco **15** de coordenada Norte (Y) 7.580.338,21 m, Este (X) 238.814,36 m. Desse, segue com o azimute  $10^{\circ}18'02''$  e a distância de 141,49 m, até o marco **16** de coordenada Norte (Y) 7.580.477,42 m, Este (X) 238.839,66 m, situado no eixo da antiga estrada de rodagem que demanda ao município de Descalvado. Desse, segue com o azimute  $63^{\circ}29'53''$  e a distância de 847,93 m, até o marco **17** de coordenada Norte (Y) 7.580.855,79 m, Este (X) 239.598,49 m. Desse, segue em aberto com o azimute  $48^{\circ}01'49''$  e a distância





Governo do Estado de São Paulo  
Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação  
Coordenadoria de Desenvolvimento Regional e Territorial



de 736,85 m, até o marco **18** de coordenada Norte (Y) 7.581.348,55 m, Este (X) 240.146,34 m, situado na faixa de domínio da extinta FEPASA, atualmente propriedade da União. Desse, segue pela faixa de domínio com o azimute de  $52^{\circ}02'11''$  e a distância de 463,46 m, até o marco **19** de coordenada Norte (Y) 7.581.633,65 m, Este (X) 240.511,73 m. Desse, segue com o azimute  $65^{\circ}14'56''$  e a distância de 342,89 m, até o marco **20** de coordenada Norte (Y) 7.581.777,21 m, Este (X) 240.823,12 m. Desse, segue com o azimute de  $50^{\circ}59'33''$  e a distância de 156,19 m, até o marco **21** de coordenada Norte (Y) 7.581.875,52 m, Este (X) 240.944,49 m. Desse, segue em aberto com o azimute  $338^{\circ}25'24''$  e a distância de 352,82 m, até o marco **22** de coordenada Norte (Y) 7.582.203,62 m, Este (X) 240.814,74 m, situado sobre a ponte do Riberão Bonito com a estrada da Fazendinha, PFR-060, vicinal Marcolino Reducino. Desse, segue pelo leito do ribeirão com o azimute  $39^{\circ}30'08''$  e a distância de 352,13 m, até o marco **23** de coordenada Norte (Y) 7.582.475,32 m, Este (X) 241.038,73 m. Desse, segue com o azimute  $71^{\circ}47'26''$  e a distância de 422,70 m, até o marco **24** de coordenada Norte (Y) 7.582.607,41 m, Este (X) 241.440,26 m. Desse, segue atravessando o Rio Moji Guaçú, com o azimute  $64^{\circ}33'00''$  e a distância de 163,87 m, até o marco **25** de coordenada Norte (Y) 7.582.677,83 m, Este (X) 241.588,23 m, situado à margem direita do Rio, sentido jusante. Desse, segue pela mesma margem e sentido, com o azimute de  $336^{\circ}00'11''$  e a distância de 213,38 m, até o marco **26** de coordenada Norte (Y) 7.582.872,77 m, Este (X) 241.501,45 m. Desse, segue com o azimute de  $346^{\circ}28'24''$  e a distância de 302,99 m, até o marco **27** de coordenada Norte (Y) 7.583.167,36 m, Este (X) 241.430,58 m. Desse, segue com o





Governo do Estado de São Paulo  
Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação  
Coordenadoria de Desenvolvimento Regional e Territorial



azimute  $354^{\circ}23'30''$  e a distância de 324,17 m, até o marco **28** de coordenada Norte (Y) 7.583.489,98 m, Este (X) 241.398,90 m. Desse, segue com o azimute  $1^{\circ}54'38''$  e a distância de 284,06 m, até o marco **29** de coordenada Norte (Y) 7.583.773,88 m, Este (X) 241.408,37 m. Desse, segue com o azimute  $4^{\circ}34'39''$  e a distância de 508,84 m, até o marco **30** de coordenada Norte (Y) 7.584.281,10 m, Este (X) 241.448,98 m. Desse, segue com o azimute de  $21^{\circ}53'15''$  e a distância de 229,68 m, até o marco **31** de coordenada Norte (Y) 7.584.494,22 m, Este (X) 241.534,60 m. Desse, segue com o azimute  $33^{\circ}19'29''$  e a distância de 297,08 m, até o marco **32** de coordenada Norte (Y) 7.584.742,45 m, Este (X) 241.697,81 m. Desse, segue com o azimute  $26^{\circ}22'25''$  e a distância de 226,13 m, até o marco **33** de coordenada Norte (Y) 7.584.945,04 m, Este (X) 241.798,26 m, situado na fóz com o córrego São Vicente. Desse, segue pelo leito do citado córrego com o azimute de  $142^{\circ}37'28''$  e a distância de 193,94 m, até o marco **34** de coordenada Norte (Y) 7.584.790,92 m, Este (X) 241.915,99 m. Desse, segue com o azimute  $68^{\circ}43'20''$  e a distância de 94,68 m, até o marco **35** de coordenada Norte (Y) 7.584.825,28 m, Este (X) 242.004,22 m, situado no canteiro central da Rodovia SP-330, Via Anhanguera. Desse, segue pelo leito do córrego São Vicente com o azimute  $81^{\circ}55'31''$  e a distância de 128,57 m, até o marco **36** de coordenada Norte (Y) 7.584.843,34 m, Este (X) 242.131,52 m. Desse, segue com o azimute  $50^{\circ}26'16''$  e a distância de 98,57 m, até o marco **37** de coordenada Norte (Y) 7.584.906,12 m, Este (X) 242.207,51 m. Desse, segue com o azimute  $77^{\circ}04'06''$  e a distância de 362,48 m, até o marco **38** de coordenada Norte (Y) 7.584.987,24 m, Este (X) 242.560,80 m. Desse, segue com o azimute  $90^{\circ}44'06''$  e a





Governo do Estado de São Paulo  
Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação  
Coordenadoria de Desenvolvimento Regional e Territorial



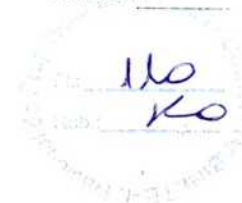
distância de 137,97 m, até o marco **39** de coordenada Norte (Y) 7.584.985,47 m, Este (X) 242.698,76 m. Desse, segue com o azimute  $106^{\circ}59'41''$  e a distância de 234,02 m, até o marco **40** de coordenada Norte (Y) 7.584.917,07 m, Este (X) 242.922,56 m. Desse, segue com o azimute  $121^{\circ}02'30''$  e a distância de 481,25 m, até o marco **41** de coordenada Norte (Y) 7.584.668,91 m, Este (X) 243.334,89 m, situado sobre a ponte da estrada municipal PFR-340. Desse, segue com o azimute  $99^{\circ}26'54''$  e a distância de 230,75 m, até o marco **42** de coordenada Norte (Y) 7.584.631,03 m, Este (X) 243.562,51 m. Desse, segue com o azimute  $63^{\circ}58'02''$  e a distância de 386,09 m, até o marco **43** de coordenada Norte (Y) 7.584.800,48 m, Este (X) 243.909,43 m. Desse, segue com o azimute  $58^{\circ}18'19''$  e a distância de 276,96 m, até o marco **44** de coordenada Norte (Y) 7.584.945,99 m, Este (X) 244.145,08 m. Desse, segue com o azimute  $41^{\circ}52'49''$  e a distância de 202,55 m, até o marco **45** de coordenada Norte (Y) 7.585.096,80 m, Este (X) 244.280,30 m. Desse, segue com o azimute  $67^{\circ}08'01''$  e a distância de 185,24 m, até o marco **46** de coordenada Norte (Y) 7.585.168,78 m, Este (X) 244.450,98 m. Desse, segue com o azimute  $75^{\circ}59'10''$  e a distância de 247,20 m, até o marco **47** de coordenada Norte (Y) 7.585.228,64 m, Este (X) 244.690,82 m, situado sobre a ponte do córrego São Vicente com a Rodovia Luiz Pizetta, SP-328. Desse, segue em aberto com o azimute  $67^{\circ}46'53''$  e a distância de 380,07 m, até o marco **48** de coordenada Norte (Y) 7.585.372,36 m, Este (X) 245.042,67 m, situado no início do lago de uma propriedade particular. Desse, segue atravessando a estrada municipal PFR-010, que demanda a fazenda Rio Corrente, com o azimute  $101^{\circ}46'49''$  e a distância de 1.423,56 m, até o marco **49** de coordenada Norte (Y)





Governo do Estado de São Paulo  
Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação  
Coordenadoria de Desenvolvimento Regional e Territorial

SDECTI  
Unidade CC-RT  
Folha \_\_\_\_\_  
Rubrica \_\_\_\_\_



7.585.081,73 m, Este (X) 246.436,25 m, situado no centro de um barramento no Ribeirão da Corrente. Desse, segue em aberto, com o azimute  $136^{\circ}43'03''$  e a distância de 1.011,65 m, até o marco **50** de coordenada Norte (Y) 7.584.345,27 m, Este (X) 247.129,83 m, situado no eixo da estrada Municipal PFR-020, Via Sebastião Virgílio de Carvalho que demanda ao Brejão. Desse, segue pelo eixo da citada estrada com o azimute  $232^{\circ}48'44''$  e a distância de 657,86 m, até o marco **51** de coordenada Norte (Y) 7.583.947,64 m, Este (X) 246.605,74 m. Desse, segue com o azimute  $219^{\circ}35'51''$  e a distância de 266,70 m, até o marco **52** de coordenada Norte (Y) 7.583.742,14 m, Este (X) 246.435,75 m. Desse, segue em aberto com o azimute  $145^{\circ}53'24''$  e a distância de 281,95 m, até o marco **53** de coordenada Norte (Y) 7.583.508,70 m, Este (X) 246.593,86 m, situado no limite da Área de Amortecimento da Zona Norte do Parque Estadual. Desse, segue em aberto, divisando com a Zona de Amortecimento, com o azimute  $214^{\circ}57'18''$  e a distância de 291,24 m, até o marco **54** de coordenada Norte (Y) 7.583.270,00 m, Este (X) 246.427,00 m. Desse, segue com o azimute  $228^{\circ}05'39''$  e a distância de 209,61 m, até o marco **55** de coordenada Norte (Y) 7.583.130,00 m, Este (X) 246.271,00 m. Desse, segue com o azimute  $234^{\circ}04'44''$  e a distância de 194,49 metros, até o marco **56** de coordenada Norte (Y) 7.583.015,90 m, Este (X) 246.113,50 m. Desse, segue com o azimute  $170^{\circ}44'23''$  e a distância de 563,08 m, até o marco **57** de coordenada Norte (Y) 7.582.460,16 m, Este (X) 246.204,11 m, situado sobre a ponte da rodovia SP-215 - Vicente Botta com o Ribeirão Água Parada. Desse, segue pelo leito do citado ribeirão sentido jusante, com o azimute  $205^{\circ}02'05''$  e distância de 95,28 m, até o marco **58** de coordenada Norte (Y) 7.582.373,83 m, Este





Governo do Estado de São Paulo  
Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação  
Coordenadoria de Desenvolvimento Regional e Territorial

SDECTI  
Unidade CDR  
Folha  
Rubrica



(X) 246.163,79 m. Desse, segue o com azimute  $133^{\circ}08'03''$  e a distância de 61,46 m, até o marco **59** de coordenada Norte (Y) 7.582.331,81 m, Este (X) 246.208,64 m. Desse, segue com o azimute  $149^{\circ}57'44''$  e a distância de 76,19 m, segue até o marco **60** de coordenada Norte (Y) 7.582.265,85 m, Este (X) 246.246,78 m. Desse, segue com o azimute de  $221^{\circ}23'33''$  e a distância de 79,01 m, até o marco **61** de coordenada Norte (Y) 7.582.206,58 m, Este (X) 246.194,54 m. Desse, segue com o azimute  $132^{\circ}07'54''$  e a distância de 62,46 m, até o marco **62** de coordenada Norte (Y) 7.582.164,68 m, Este (X) 246.240,86 m, situado na margem esquerda, sentido montante do Rio Moji Guaçú. Desse, segue atravessando o Rio, com o azimute  $148^{\circ}27'13''$  e a distância de 115,67 m, até o marco **63** de coordenada Norte (Y) 7.582.066,10 m, Este (X) 246.301,38 m, situado na outra margem. Desse, segue pela margem, sentido montante, com o azimute de  $82^{\circ}00'15''$  e a distância de 290,15 m, até o marco **64** de coordenada Norte (Y) 7.582.106,46 m, Este (X) 246.588,71 m. Desse, segue com o azimute  $101^{\circ}58'35''$  e a distância de 177,39 m, até o marco **65** de coordenada Norte (Y) 7.582.069,65 m, Este (X) 246.762,24 m. Desse, segue com o azimute  $108^{\circ}38'48''$  e distância de 180,59 m, até o marco **65** de coordenada Norte (Y) 7.582.011,91 m, Este (X) 246.933,35 m. Desse, segue com o azimute  $131^{\circ}53'26''$  e a distância de 1.231,79 m, até o marco **66** de coordenada Norte (Y) 7.581.189,43 m, Este (X) 247.850,32 m. Desse, segue em aberto deixando a margem do Rio Moji Guaçú, com o azimute de  $227^{\circ}55'47''$  e distância de 1.401,59 m, até o marco **67** de coordenada Norte (Y) 7.580.250,31m, Este (X) 246.809,89 m, situado no eixo da Estrada Estadual SP- 328, que demanda à Pirassununga. Desse,





Governo do Estado de São Paulo  
Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação  
Coordenadoria de Desenvolvimento Regional e Territorial



segue pelo eixo da cita estrada, com o azimute  $150^{\circ}58'47''$  e a distância de 1.000,00 m, até o marco **68** de coordenada Norte (Y) 7.579.375,86 m, Este (X) 247.295,01 m. Desse, segue com o azimute de  $242^{\circ}26'07''$  e a distância de 897,46 m, até o marco **69** de coordenada Norte (Y) 7.578.960,56 m, Este (X) 246.499,42 m, situado no limite da Área de Amortecimento da Zona Sul do Parque Estadual. Desse, segue em aberto divisando com a área de amortecimento, com o azimute de  $175^{\circ}23'35''$  e a distância de 442,99 m, até o marco **70** de coordenada Norte (Y) 7.578.519,00 m, Este (X) 246.535,00 m. Desse, segue com o azimute  $174^{\circ}28'53''$  e a distância de 415,93 m, até o marco **71** de coordenada Norte (Y) 7.578.105,00 m, Este (X) 246.575,00 m. Desse, segue com o azimute  $155^{\circ}22'35''$  e a distância de 607,22 m, até o marco **72** de coordenada Norte (Y) 7.577.553,00 m, Este (X) 246.828,00 m. Desse, segue com o azimute  $164^{\circ}51'51''$  e a distância de 618,36 m, até o marco **73** de coordenada Norte (Y) 7.576.956,09 m, Este (X) 246.989,46 m, situado no eixo da faixa de domínio da extinta FEPASA.

Finalmente, do marco **73** segue em aberto até o marco **01 inicial da descrição**, com o azimute  $235^{\circ}52'14''$  e a distância de 3.293,78 m, fechando assim, o perímetro urbano de Porto Ferreira, encerrando a área de **52,534 quilômetros quadrados, ou 5.253,418 hectares, ou ainda, 2.170,834 alqueires paulista.**"





## HISTÓRICO

### **Cerâmica de Porto Ferreira**

O município de Porto Ferreira teve sua emancipação político-administrativa pela Lei Estadual n.º 424, de 29 de Julho de 1896, sendo o novo município, solenemente instalado no dia 25 de Dezembro do mesmo ano. Localiza-se no estado de São Paulo, na microrregião de Pirassununga, a uma latitude de 21º51'14" sul e a uma longitude de 47º28'45" oeste, à margem no rio Mogi Guaçu em uma altitude de 549 metros do nível do mar. Pertence a Macrorregião (região administrativa) de Araraquara, região Central do Estado, composta por 26 municípios, distribuídos em 11.094 km<sup>2</sup> com área equivalente a 4,47% do total estadual e que concentram 2,31% da população do estado de São Paulo. O mapa do Perímetro Urbano e o Memorial descritivo do município se encontram em anexo.

Porto Ferreira possui um grande polo de indústrias de transformação de minerais não metálicos (vidros e embalagens, cerâmica de mesa e faiança, olarias de tijolos e telhas de barro, pisos e revestimentos cerâmicos), papel e papelão, alimentos (cereais, aves, lácteos e bebidas), metalúrgicas e tecnologia (fios e condutores elétricos, chaves disjuntores e comandos, circuitos integrados) que movimentam mais de 527 milhões na economia (IBGE, 2014).

Dentre essas indústrias, destacam-se a Cargill, a Verallia pertencente ao Grupo Saint-Gobain, a Vidroporto S.A., MarGirus I.C.E Eletrônicos, Batrol Móveis, Cerâmica Porto Ferreira S.A., BrotoLegal Alimentos, Imporpel, etc. Nos anos 80 Porto Ferreira ficou conhecida nacionalmente como "A Capital da Cerâmica Artística", devido as inúmeras fábricas de louça branca e vermelha, concentradas ao longo da Via Anhanguera. Com o passar dos anos, o turismo de negócios se fortaleceu, com mais opções em moveis





Governo do Estado de São Paulo  
Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação  
Coordenadoria de Desenvolvimento Regional e Territorial

SDECT  
Unidade CDR  
Folha  
Rubrica



de madeira, ferro, objetos de iluminação, decoração, além da tradicional cerâmica. Hoje o seu slogan é: "A Capital da Cerâmica Artística e Decoração".

No final da década de 20 um grupo de empreendedores fundou a "Fábrica de Louças de Porto Ferreira", aproveitando a matéria prima abundante e a técnica de alguns imigrantes Italianos nessa arte. Era o princípio da industrialização da cidade. A pequena fábrica, tocada por Paschoal Salzano e seus amigos Jacob Mondin, Pedro Patire e João Procópio Sobrinho, não resistiu à instabilidade econômica de 1930, motivada pela quebra da Bolsa de Valores de Nova Iorque um ano antes inclusive decretando a falência do império do café e fechou suas portas. A semente fora lançada e, em 1931, um grupo de empresários paulistanos, comandados por Djalma Forjaz, comprou o equipamento da primeira indústria da cidade e fundou a Cerâmica Porto Ferreira.

Em 1933 a nova empresa passou a contar com a colaboração do engenheiro Nicolau de Vergueiro Forjaz, que veio a ocupar vários cargos, do campo técnico à chefia executiva e presidência do Conselho de Administração. Em toda sua longa carreira, o engenheiro Forjaz participou entusiasticamente de todas as associações de classe relacionadas com a cerâmica brasileira assim como de muitas outras, em vários países; outrossim, colaborou com muitas indústrias congêneres, sejam nacionais, sejam estrangeiras. Esse múltiplo relacionamento foi muito significativo para o desempenho e projeção da Cerâmica Porto Ferreira e foi ainda a raiz do excelente desenvolvimento da indústria cerâmica brasileira, muito particularmente a de Porto Ferreira. De fato, nos anos 50 a CPF fundou uma subsidiária, a Cerâmica Artística Forjaz S.A., que se tornou paradigma das inúmeras congêneres posteriormente instaladas no município, visando à produção de objetos de adorno em faiança alcalina ("Terraglia dolce") segundo uma tecnologia importada da Itália, tornou-se a maior empresa brasileira no setor, com sua capacidade produtiva na altura de 1.200.000 peças mensais de uma completa e reputada linha de mesa. Poucos estabelecimentos congêneres no mundo, ultrapassavam-na em dimensões, tipo de equipamento e eficiência. O adorno cerâmico (em porcelana) já era





Governo do Estado de São Paulo  
Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação  
Coordenadoria de Desenvolvimento Regional e Territorial

SDECTI  
Unidade CDRT  
Folha  
Rubrica



praticado em Porto Ferreira por iniciativa do incansável empreendedor Paschoal Salzano, na Cerâmica Ana Maria, mais tarde absorvida por um notável ceramista europeu, o Sr. Hans Beran. Este ramo, o adorno cerâmico, por sua natureza artesanal, demanda considerável mão de obra, motivo pelo qual as diversas empresas do ramo instaladas em Porto Ferreira têm grande importância para o município. Desde 1987 a Cerâmica Porto Ferreira não fabrica mais louças, mas tornou-se uma das maiores produtoras de piso cerâmico do país, com uma produção de 9 mil toneladas por mês e responsável por 10% do mercado de primeira linha. Atualmente a Cerâmica Porto Ferreira dispõe de 60.000 metros quadrados de área construída, cerca de 300.000 metros quadrados de terrenos urbanos e emprega mais de 400 pessoas entre operários, técnicos e administradores.

Segundo dados do Ministério do Trabalho e Emprego, Cadastro Geral de Empregados e Desempregados, no município de Porto Ferreira, 14.358 pessoas estão ocupadas, o que equivale a 32,3% da população. O circuito da Cerâmica Artística e da Decoração possui aproximadamente 1120 empregos diretos, o que corresponde a 6,34% desse total.

A indústria Cerâmica, segundo dados do SINDICER -Sindicato das Indústrias de Produtos Cerâmicos de Louça de Pó, de Pedra, Porcelana e da Louça de Barro de Porto Ferreira, emprega aproximadamente 4000 pessoas, o que equivale a 27,86% do total de empregos do município. A representação do circuito da cerâmica artística e da decoração e da indústria cerâmica na geração de empregos do município totaliza 35,66%. No município de Porto Ferreira, o salário médio mensal é de 2,4 salários mínimos, estando em 1º lugar em sua microrregião.

**Sobre o tema**, A LEI 13.492/2017 (LEI ORDINÁRIA) 16/10/2017, conferiu o título de Capital Nacional da Cerâmica Artística e da Decoração ao Município de **Porto Ferreira**, no Estado de São Paulo, *in verbis*:





Governo do Estado de São Paulo  
Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação  
Coordenadoria de Desenvolvimento Regional e Territorial

SDECTI  
Unidade CDRT  
Folha \_\_\_\_\_  
Rubrica \_\_\_\_\_



### **O PRESIDENTE DA REPÚBLICA**

*Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:*

**Art. 1º.** *Fica conferido ao Município de Porto Ferreira, no Estado de São Paulo, o título de Capital Nacional da Cerâmica Artística e da Decoração.*

**Art. 2º.** *Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.*

*Brasília, 16 de outubro de 2017; 196º. da Independência e 129º. da República.*

**MICHEL TEMER**





Governo do Estado de São Paulo  
Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação  
Coordenadoria de Desenvolvimento Regional e Territorial

SDECTI  
Unidade CDRT  
Folha \_\_\_\_\_  
Rubrica \_\_\_\_\_



**POSIÇÃO DESTA COORDENADORIA DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL E TERRITORIAL**

Pelo exposto,

**Considerando** o conteúdo supramencionado;

**Considerando** a delimitação da área supramencionada;

**Considerando** a área de produção da **IP – INDICAÇÃO DE PRODECÊNCIA (CERÂMICA DE PORTO FERREIRA)** – cuja homologação se deu através da Lei nº 13.492/2017, pela qual “Conferiu o Título de Capital Nacional da Cerâmica Artística e da Decoração ao Município de Porto Ferreira no Estado de São Paulo”;

**Considerando** “O Perímetro Urbano do Município de Porto Ferreira, SP bem delineado;

**Considerando** o histórico esboçado; a matéria prima abundante e a técnica diferenciada;

**Considerando** Reconhecimento de Porto Ferreira como APL – Arranjo Produtivo Local de Cerâmica Artística e Decoração;

**Considerando** haver:

- Sindicato das Indústrias de Produtos Cerâmicos de Louça de Pó, de Pedra, Porcelana e da Louça de Barro de Porto Ferreira(SINDICER),
- Comitê da Capital Nacional da Cerâmica Artística e da Decoração,
- Associação Comercial e Empresarial de Porto Ferreira (ACEPF)

**Considerando** ainda, haver coerência entre a solicitação do município de Porto Ferreira e a delimitação da área por este apresentada, bem assim tudo quanto transcrito no anexo





SDECTI  
Unidade CDR  
Folha \_\_\_\_\_  
Rubrica \_\_\_\_\_

Governo do Estado de São Paulo  
Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação  
Coordenadoria de Desenvolvimento Regional e Territorial

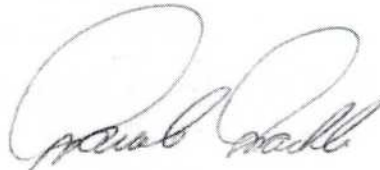


“APL”, exaramos a presente **NOTA TÉCNICA** requerida pelo Município de Porto Ferreira, concernente à pretensão de “**Registro de Indicação de Procedência**”, com a qual não nos opomos, a fim de submetê-la ao INPI para as chancelas de estilo.



**RICARDO BOCALON**

Secretário Adjunto, respondendo pelo expediente da Secretaria de  
Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação



**MARCELO MACHADO**

Coordenadoria de Desenvolvimento Regional e Territorial



**CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402018050007-0  
**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Marajó  
**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência  
**NATUREZA:** Produto  
**PRODUTO:** Queijo  
**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil  
**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A área da IG Marajó está inserida na mesorregião do Marajó, localizada na porção noroeste do Estado do Pará, sendo composta por três microrregiões geográficas (Arari, Furos de Breve e Portel), das quais fazem parte 16 municípios sendo 12 localizados no arquipélago e quatro na parte continental.  
**DATA DO DEPÓSITO:** 29/12/2018  
**REQUERENTE:** Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó - APLQMARAJÓ  
**PROCURADOR:** Sônia Iracy Lima Tapajós

**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 do nome geográfico 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) “**MARAJÓ**”. Trata-se do nome geográfico “**MARAJÓ**” para o produto **QUEIJO**, 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).

Embora 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).

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2539 de 03 de setembro de 2019, sob o código de despacho 305.

## **2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 020190000015, de 29 de dezembro de 2018, recebendo o nº BR 40 2018 050007 0. Em 01 de abril de 2019, a Requerente apresentou outra petição, de nº 870190031287, contendo documentos adicionais para instruir o pedido.

Após um primeiro exame preliminar, 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 31 de outubro de 2019, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870190110999, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido previstas no art. 7º da IN n.º 95/2018, conforme determinado pelo *caput* do art. 11 dessa normativa.



## 2.1 Exigência 1

A exigência nº 1 solicitou:

“Apresente cópia do documento de identidade e do CPF dos representantes legais do substituto processual nos termos da alínea “e”, inciso V, art. 7º da IN95/2018;”

Em resposta à exigência 1, foi apresentado o documento:

- Cópia da Carteira Nacional de Habilitação da Sra. Cecília Anelise de Araújo Guimarães Pinheiro, representante legal do substituto processual, fl. 8.

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

## 2.2 Exigência 2

A exigência nº 2 solicitou:

“Apresente declaração, sob as penas de lei, de que os produtores estão estabelecidos na área delimitada, com a identificação e qualificação dos mesmos, nos termos da alínea “f”, inciso V, art. 7º da IN95/2018;”

Em resposta à exigência 2, foi apresentado o documento:

- Declaração de estabelecimento na área delimitada (Formulário Modelo II), fls. 1126 a 1132.

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

## 2.3 Exigência 3

A exigência nº 3 solicitou:

“Apresente, no formato correto, documentos que comprovem que o nome geográfico Marajó se tornou conhecido pela produção de queijo, nos termos do inciso VI, art. 7º da IN95/2019.”

Em resposta à exigência 3, foram apresentados:

- Documentos que visam a comprovar que o nome geográfico “Marajó” se tornou conhecido pela produção de queijo, em formato correto, às fls. 9 a 1125 e fls. 1133 a 1149.

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



### 3. CONCLUSÃO

Verificada a presença dos documentos previstos no art. 7º da IN n.º 95/2018 e não havendo pendências quanto ao exame preliminar do pedido, o mesmo 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. Salienta-se que, de acordo com o referido art. 11, *caput*, **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 7º da IN n.º 95/2018.

Importante dizer que, em busca realizada em 07 de janeiro de 2020 na base de marcas do INPI, na NCL (11) 29, foram encontrados os seguintes pedidos/registros de marcas contendo o termo “MARAJÓ” para assinalar o produto queijo:

1. 906803675 – Queijo do Marajó (mista);
2. 912875313 – Marajó (mista).

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

Rio de Janeiro, 14 de janeiro de 2020.

Assinado digitalmente por:

**Suellen Costa Vargas**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1766526

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

De acordo, publique-se.

**Pablo Ferreira Regalado**  
Coordenador-Geral Substituto de Marcas,  
Indicações Geográficas e Desenhos Industriais  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1473339



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE LEITE E QUEIJO DO MARAJÓ –  
APLQMARAJO



INDICAÇÃO GEOGRÁFICA MARAJÓ – INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)



## REGULAMENTO DE USO DA IG MARAJÓ-IP

Soure – Salvaterra – Cachoeira do Arari - Chaves – Muaná – Ponta de Pedras

Pará – Brasil

Dezembro – 2018



REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA MARAJÓ ESPÉCIE  
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PARA QUEIJO ARTESANAL



Capítulo I

DA DENOMINAÇÃO

Art. 1º - O Conselho Regulador, Órgão Social da Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó – APLQMarajó, conforme disposto no Art. 4º do seu Estatuto Social, visando o enquadramento pelo qual se regerá a Indicação de Procedência Marajó para Queijo artesanal e com base na Lei 9.279, de 14/05/1996, no seu Art. 177, institui o presente Regulamento de Uso, conforme segue:

Capítulo II

DA PRODUÇÃO

Art. 2º - Delimitação da Área de Produção:

A área delimitada da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência para queijo artesanal, está integralmente localizada na base territorial do Arquipélago do Marajó, mais especificamente nos chamados Campos do Marajó, do qual fazem parte os municípios de: Cachoeira do Arari, Chaves, Muaná, Ponta de Pedras, Salvaterra, Santa Cruz do Arari e Soure. Microrregião do Arari, Mesorregião Marajó, no Estado do Pará. Possui área total de 28.948, 83 Km<sup>2</sup>.



Observação: Extrato do "Relatório II - O Território do Queijo do Marajó: delimitação da área geográfica e memorial descritivo" - UFPA, 2014.



Art. 3º - Tipo de Matéria Prima (leite) e Área de Produção Autorizada:

O leite a ser utilizado na fabricação dos produtos da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência, poderá ser exclusivamente de origem bubalina ou uma composição de leite bubalino e bovino. Desde que ambos tenham sua origem produtiva na área geográfica delimitada no Art. 2º deste Regulamento de Uso.



Art. 4º - Do rebanho utilizado

O rebanho utilizado na IG Marajó para queijo artesanal, corresponde a todas as raças bubalino e bovívdeo.

Art. 5º - Da sanidade do rebanho

- a) A sanidade do búfalo e do gado leiteiro deve ser atestada por médico veterinário, e que, para tal, deve adotar rigorosamente as recomendações técnicas contidas em normas e regulamentos sanitários em vigor.
- b) O produtor deve adotar as práticas visando ao controle sanitário do rebanho que comprometam a saúde dos animais ou a qualidade do leite de acordo com legislação em vigor.
- c) Os animais devem ser identificados individualmente através de brincos ou outro meio de identificação autorizado, seguindo a regulamentação em vigor.

Art. 6º - Sistema de Produção da Matéria Prima (leite):

O leite, originado de gado bovino ou bubalino, destinado a fabricação do Queijo do Marajó deve ser obtido atendendo a Portaria de Boas Práticas Agrícolas preconizada, ou substituto legal, conforme os requisitos a seguir:

Parágrafo 1º - Da qualidade da água

- a) Toda propriedade produtora de leite deve ter água de qualidade em volume suficiente para garantir a segurança e qualidade do leite;
- b) A água destinada a higiene pessoal, de tetos e de equipamentos e utensílios deve ser hiperclorada; livre de resíduos sólidos e matéria orgânica; captada de fonte protegida do acesso de animais, e pessoas e de águas de enxurradas; armazenada em reservatórios íntegros, tampados e de fácil higienização, sendo estes higienizados, no mínimo, uma vez a cada seis meses, devendo a data de realização ser registrada e arquivada.

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized, cursive name.



- c) A água deve ser clorada na concentração mínima de 2,0 ppm e máxima de 3,0 ppm de cloro livre, sendo este avaliado com kit apropriado, e o resultado da análise registrado e arquivado.



Parágrafo 2° - Do local da ordenha

- a) O local de ordenha deve:

- Ser coberto, iluminado e ventilado;
- Ter piso firme, conforme estabelecido pelo órgão competente, com inclinação suficiente que permita fácil escoamento das águas e resíduos orgânicos;
- Ser mantido sem esterco, terra solta, materiais em desuso ou que não façam parte da ordenha;
- Ter água clorada para higienização de mãos do ordenhador e lavagem de tetos;
- Ter um local onde o vasilhame que vai receber o leite fique elevado do chão e abrigado do sol;
- Ter local limpo e seco onde possam ser guardados os utensílios utilizados na ordenha.

Parágrafo 3° - Dos cuidados na condução dos bovídeos para ordenha

- a) Os bovídeos devem ser conduzidos para ordenha da seguinte forma: devagar; sem ajuda de cachorros; sem gritos ou espancamento nos animais;
- b) Caso as búfalas estejam no açude, deixar que sequem antes de seguirem à ordenha;

Parágrafo 4° - Dos cuidados do ordenhador

- a) Durante a ordenha deve utilizar roupas adequadas, limpas e botas de borracha; manter as unhas curtas; barba aparada; e cabelos cobertos;
- b) Não deve fumar, cuspir ou escarrar durante a ordenha;
- c) Deve lavar as mãos e braços com detergente neutro e secar com toalha de papel descartável antes de iniciar a ordenha e depois de: tocar nos bovídeos; amarrar o bezerro; ir ao banheiro; receber respingos de fezes e/ou urina nas mãos e braços;

Parágrafo 5° - Da rotina de ordenha

- a) Identificar e separar os bovídeos que estão em tratamento com antibiótico ou outro medicamento que exija carência, sendo que esses animais, preferencialmente, não devem ser ordenhados. No caso de serem



ordenhados, seu leite não deve ser destinado a fabricação de queijos ou consumo humano;

- b) Nas propriedades onde há ordenha de bovídeos, deve-se fazer o teste da caneca telada ou equivalente (verificação de mastite clínica) e identificar e tratar as vacas positivas.
- c) Lavar os tetos (água hiperclorada);
- d) Secar os tetos com papel toalha;
- e) Fazer a ordenha manual ou colocar as teteiras da ordenhadeira mecânica seguindo as recomendações técnicas;
- f) O leite deve ser colocado no recipiente aceito pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, mantido à sombra e elevado do chão;
- g) O leite, ao ser colocado no recipiente, deve ser coado em coador de plástico ou aço inox;
- h) Não é permitido o uso de tecido de algodão na coagem do leite;
- i) Ao finalizar a ordenha, recolher todos os utensílios; higienizá-los e guardá-los em local limpo, seco, protegido e de boca para baixo, fazendo a imediata limpeza do local.

Propriedade Industrial - DIRM/ABR  
Fl.: 30  
Rub.: 10

### CAPÍTULO III – DA PRODUÇÃO

Art. 7º - Do Produto:

Parágrafo 1º – Serão produzidos nos termos deste Regulamento de Uso as seguintes variedades de queijo do Marajó para fins de Indicação de Procedência:

- a) Queijo do Marajó Tipo Creme: designado aquele que no processo de cozimento da massa, denominado de "fritura", adiciona-se o creme de leite obtido do desnate do leite a ser coagulado.
- b) Queijo do Marajó Tipo Manteiga: designado aquele que no processo de cozimento da massa, denominado de "fritura" da massa, adiciona-se a manteiga propriamente dita.

Parágrafo 2º – O queijo do Marajó terá a seguinte designação e classificação:

- a) Designação (denominação de venda): se designarão "QUEIJO DO MARAJÓ" complementado segundo a classificação correspondente em: "tipo CREME" ou "tipo MANTEIGA".



b) Se classificam, de acordo com o percentual de gordura total em: "queijos gordos" a "queijos extra gordos".



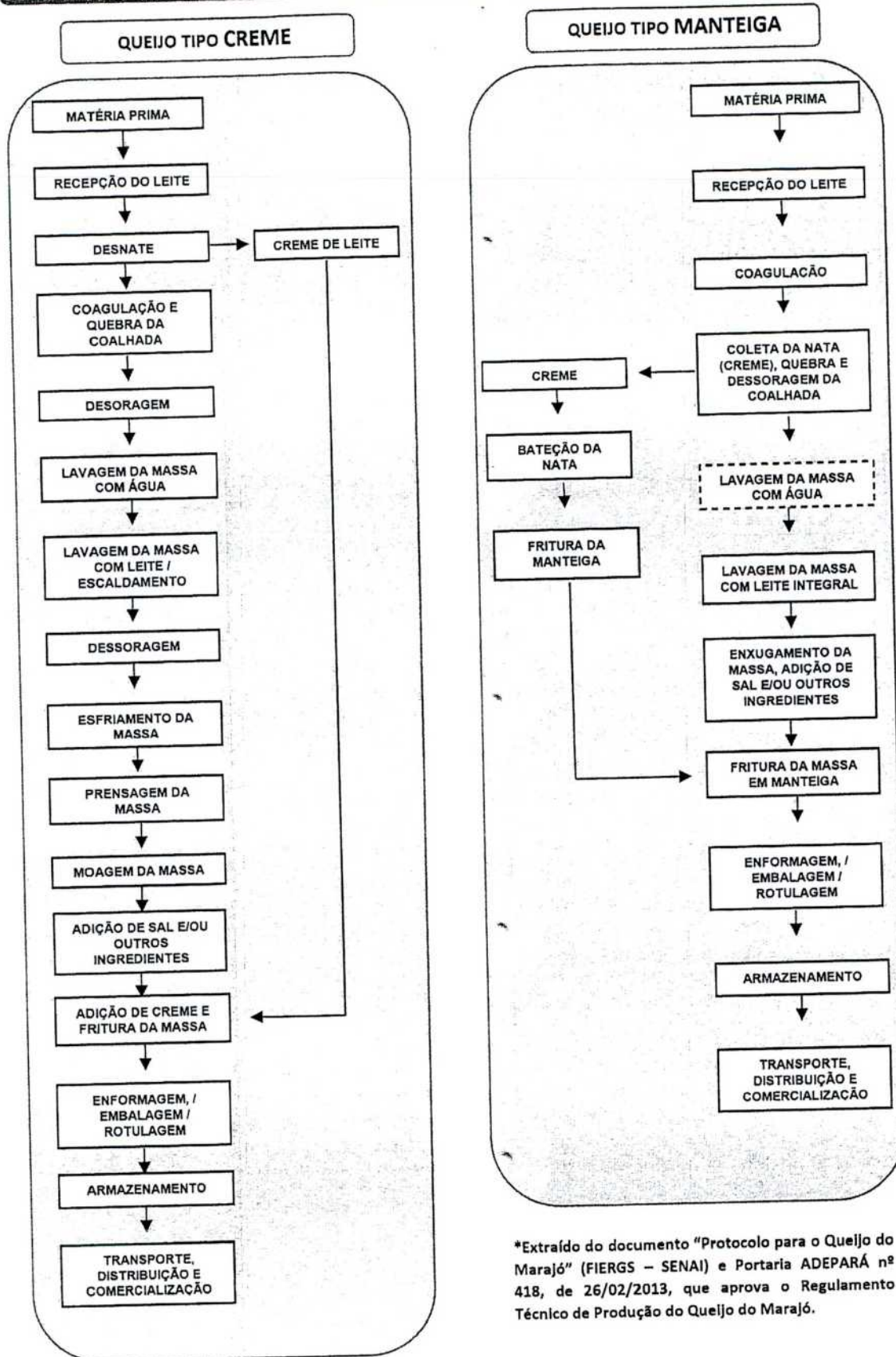
Art. 8º - Da área geográfica de elaboração e embalagem do produto:

- a) O produto será obrigatoriamente elaborado e embalado na área geográfica delimitada, conforme estabelecido no Art. 2º deste Regulamento.
- b) A embalagem e/ou envase do queijo deve ser realizada respeitando-se rigorosamente o que se preconiza nas Boas Práticas de Fabricação para higiene de ambientes, equipamentos, utensílios e higiene do pessoal de manipulação do Queijo.
- c) Quando o envase do queijo for realizado em potes plásticos, estes devem ser virgens (de 1º uso) e previamente sanitizados.

A handwritten signature in black ink is located in the bottom right corner of the page.



### FLUXOGRAMA DESCRITIVO DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO QUEIJO DO MARAJÓ



\*Extraído do documento "Protocolo para o Queijo do Marajó" (FIERGS - SENAI) e Portaria ADEPARÁ nº 418, de 26/02/2013, que aprova o Regulamento Técnico de Produção do Queijo do Marajó.



Art. 10º - Padrão de Identidade e Qualidade Físico-Químicos do Produto:

Entende-se por Queijo do Marajó o produto elaborado artesanalmente na área geográfica do arquipélago do Marajó, conforme a tradição histórica e cultural da região onde for produzido, obtido pela fusão da massa coalhada, dessorada de leite de búfala e/ou leite de búfala misturado com leite bovino na proporção máxima de 40%, lavada com água ou leite de búfala ou bovino, obtido por coagulação espontânea e adicionado de creme de leite ou manteiga.

O Queijo do Marajó Tipo Creme terá como ingredientes obrigatórios, leite de búfala ou leite misto (búfala e bovino) desnatado, creme de leite e sal e como ingredientes opcionais, aditivos (conservantes, reguladores de acidez, etc.).

O Queijo do Marajó Tipo Manteiga terá como ingredientes obrigatórios, leite de búfala ou leite misto (búfala e bovino) integral, manteiga e sal e como ingredientes opcionais, aditivos (conservantes, reguladores de acidez, etc.).

As Características Físico-Químicas dos Produtos da IG Marajó são:

- a) Gordura Total: máximo de 40%
- b) Gordura no extrato seco: máximo de 65%
- c) Umidade: mínimo de 35% e máximo de 50%
- d) Cloreto de Sódio: mínimo de 1% e máximo de 2%
- e) Poderá ser adicionado ao processo de fabricação do queijo do Marajó o ácido sórbico e seus sais de Na, K e Ca, citrato de sódio e corretores de acidez (bicarbonato de sódio).

NOTA: Por se tratar de produto artesanal, produzido segundo as características da região, com matéria-prima não padronizada e de acordo com a prática do queijeiro artesanal, podem ocorrer variações nas características físico-químicas.

Parágrafo 1º - As queijarias devem realizar, a cada doze meses, análises de qualidade físico-químicas do leite e microbiológicas do conjunto do leite cru recebido e manter seus laudos arquivados.

Parágrafo 2º - As queijarias devem realizar, a cada doze meses, análises microbiológicas e físico-químicas do queijo conforme PIQ (Padrão de Identidade e Qualidade) e manter os laudos arquivados

Art. 11º - Normas de Rotulagem:

Deverão ser estabelecidas as normas legais vigentes para a rotulagem.



- 34  
169
- a) Terão direito ao uso da etiqueta/selo com a representação gráfica da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência, o produto cuja queijaria de origem esteja com registro válido no órgão oficial de defesa agropecuária do Pará – ADEPARÁ, ou equivalente, bem como registrada na APLQMarajó, e obedecidas as normas descritas neste Regulamento de Uso.

Art. 12º - Das Normas de Armazenagem:

O produto deve ser armazenado em local higienizado, isento de odores estranhos, seguindo a legislação vigente.

Art. 13º - Das Normas para o Transporte do Produto:

A operação de transporte do produto da queijaria ao entreposto, ou equivalente, quando ocorrer, ou aos pontos de comercialização, será realizada conforme legislação em vigor.

Art. 14º - Das Normas de Comercialização do Produto:

Somente poderá ser comercializado o queijo da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência se oriundo de queijaria que esteja registrada formalmente na APLQMarajó, bem como, no Serviço de Inspeção Municipal, se houver, e no Serviço de Inspeção Estadual, representado pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará – ADEPARÁ, ou equivalente, ou caso sua comercialização se dê fora do território paraense, no órgão competente pelo Selo Arte, contanto, que o produto tenha atendido as exigências constantes no Regulamento de Uso da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência.

Art. 15º - Rastreabilidade

- a) As queijarias devem possuir arquivado, como registro, cadastro básico de fornecedores de matéria-prima contendo no mínimo, nome, endereço, localização, contato e volume médio de leite fornecido.
- b) A recepção de leite deve ser registrada individual e diariamente por produtor, enquanto o queijo produzido a cada dia deve compor um lote de forma a garantir a rastreabilidade dos produtos.
- c) As queijarias devem implantar um controle de fabricação, contendo, no mínimo:
- Volume e origem (bubalina e bovina) do leite utilizado;
  - Temperatura ao final da fritura (cozimento, fusão);
  - Quantidade de queijo obtido (número de unidades e peso);
  - Número ou código do lote de produção ou fabricação.



d) Os registros dos controles de fabricação devem ser mantidos arquivados.

Parágrafo Único: É recomendado a cada queijaria que disponha nos rótulos de seus produtos código de barras bidimensional - Código QR (Quick Response ou resposta rápida), cujo conteúdo poderá ser decodificado por qualquer consumidor, a partir aplicativos instalados em smartphones ou tablets. Nele deverão constar informações básicas pertinentes ao produto, incluindo sua notoriedade, origem e relação de fornecedores da matéria prima; processo produtivo, outras. A criação e implementação do Código QR individualizado, será apoiada pela APLQMarajó e parcerias institucionais.

Fl.: 35  
Rub.: K

#### Art. 16º - Requisitos de Responsabilidade Social

- a) Não será permitida a utilização de mão de obra infantil ou adolescente na produção do Queijo do Marajó. Casos especiais podem ser aceitos, desde que estejam sob a anuência do Juizado da Criança e do Adolescente ou órgão correspondente, estritamente dentro da legislação.

#### Art. 17º - Requisitos de Proteção ao Meio Ambiente e Segurança:

- a) O uso do fumo, de qualquer natureza durante o processo coleta de matéria-prima (leite) e de produção do Queijo do Marajó não será permitido sob qualquer hipótese. Avisos de "Proibido Fumar" deverão ser afixados em locais visíveis, tanto nas propriedades rurais produtores de leite, quanto nas queijarias.
- b) O descarte de qualquer subproduto ou embalagem resultante do processo de produção do queijo do Marajó na queijaria deverá ser controlado e estar de acordo com legislação vigente, não provocando risco de contaminação do meio ambiente.

### CAPÍTULO IV – DO CONSELHO REGULADOR

#### Art. 18º - Da função e atribuições do Conselho Regulador

Conforme Artigo 4º do Estatuto Social da Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó - APLQMarajó, o Conselho Regulador da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência é um órgão de administração da entidade.



O Conselho Regulador tem a função de acompanhar, monitorar e tomar medidas que garantam a qualidade dos produtos da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência e o cumprimento de seu Regulamento de Uso.

36  
K2  
GABINETE - I. NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL - DIRPA

O Conselho Regulador tem como atribuições:

- a) Analisar e validar documentos necessários ao registro da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência junto ao INPI;
- b) Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais definidos no Regulamento de Uso, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção;
- c) Zelar pelo prestígio da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência, no mercado estadual, nacional e internacional e orientar a sua Diretoria a adotar as medidas cabíveis visando evitar seu uso indevido;
- d) Emitir os certificados e selos de representação gráfica de origem dos produtos amparados pela IG Marajó, espécie Indicação de Procedência;
- e) Elaborar relatório anual de atividades;
- f) Elaborar ou colaborar com campanhas de defesa dos produtos e campanhas de informação aos consumidores sobre a qualidade dos produtos;
- g) Propor estratégias para o bom entendimento e melhoria das relações entre os diversos atores da cadeia produtiva: produtores, intermediários privados, cooperativa de comercialização, entrepostos de vendas, revendedores, consumidores e etc.;
- h) Implantar as medidas de autocontrole, visando ao cumprimento do Regulamento de Uso da IG/IP Queijo do Marajó, e procurar meios para viabilizar sua aplicação, tais como:
  - i. Propor estratégias e formas de financiamento para acompanhamento e controle do cumprimento do Regulamento de Uso;
  - ii. Propor estratégias e formas de financiamento para a realização da coleta de amostras e execução das análises laboratoriais para autocontrole da qualidade dos queijos;
  - iii. Controlar o uso corrente das normas de rotulagem e comercialização estabelecidas para a IG Marajó, espécie Indicação de Procedência, conforme definido no Regulamento de Uso.



- 37  
K99
- i) Realizar anualmente avaliação, gustativa de amostras do produto de cada associado, verificando se o mesmo atende as características descritas para o Queijo do Marajó, bem como, analisar planilhas mensais de controle da produção; os pareceres técnicos das visitas e os resultados das análises de laboratório, visando o credenciamento de novas unidades produtoras e monitoramento da qualidade e das quantidades comercializadas do produto;
- j) Elaborar, aprovar e implantar Regimento Interno do Conselho Regulador para operacionalizar as atribuições estabelecidas no Regulamento de Uso;
- k) Propor, quando necessário, melhorias ao Regulamento de Uso para análise em Assembleia.

Art. 19º - Da composição do Conselho Regulador

- a) A composição do Conselho Regulador será definida em Assembleia Geral da Associação, para mandato coincidente com aquele da diretoria, dispondo da seguinte composição:
- Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó – APLQMarajó
  - Secretaria de Desenvolvimento da Agricultura e da Pesca - SEDAP, ou equivalente no estado do Pará;
  - Prefeitura Municipal de Soure;
  - Universidade Federal do Pará – UFPA
  - Universidade Estadual do Pará – UEPA
  - SEBRAE/PA – Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequena Empresa
  - Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ
  - Federação da Agricultura e Pecuária do Pará / Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - FAEPA/SENAR
- b) O Conselho Regulador será presidido exclusivamente por membro representante de produtores de queijo ou leite eleito;
- c) As reuniões do Conselho Regulador ocorrerão uma vez por ano ou quando necessária, sendo convocadas pelo presidente da APLQMarajó ou por ¼ (um quarto) de seus membros;
- d) O Conselho Regulador se reunirá em 1ª convocação com a participação de todos os seus membros, em 2ª convocação com 50% dos membros e em 3ª convocação com no mínimo 1/3 (um terço) de seus membros. O intervalo entre as convocações será de 30 minutos.



Parágrafo 1º – As deliberações serão tomadas por maioria simples dos membros do Conselho Regulador presentes nas reuniões.

Parágrafo 2º – Poderão assistir às reuniões do Conselho Regulador, sem direito a voto:

- a) Todos os associados de entidades produtoras de leite e/ou queijo do Marajó;
- b) Todos os associados de entidades produtoras de leite e/ou queijo do Marajó;
- c) Representantes de instituições de assistência técnica;
- d) Representantes de entidade ligada ao setor atacadista ou varejista que comercializa o queijo do Marajó;
- e) Outros participantes convidados da diretoria.

#### Art. 20º - Dos Registros

Caberá ao Conselho Regulador executar o registro dos produtores para a emissão de certificados e selos, desde que os mesmos estejam em conformidade com o presente Regulamento de Uso, mediante visita prévia a unidade de produção, com vistas a emissão de laudo técnico, emitido por profissional credenciado a Associação. Haverá também vistas periódicas de monitoramento e controle da produção e condições das queijarias. Serão arquivados os dados referentes aos produtores que interrompam a produção ou sejam descredenciados, pelos prazos estabelecidos na legislação vigente.

Parágrafo Único: O Conselho Regulador manterá lista atualizada dos usuários da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência.

#### Art. 21º - Dos Controles de Produção

- a) O Conselho Regulador deverá propor formas para que sejam realizadas as análises periódicas dos produtos finais para identificar se o produto segue os padrões de qualidade normalizados por este regulamento e, assim, emitir o certificado e selos da IP aos produtos;
- b) 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;
- c) Os sócios, além do cumprimento das normas internas da Associação, deverão zelar pelo cumprimento da legislação referente a: qualidade da matéria prima, instalações, processo de fabricação, higiene e comercialização do produto. Caberá



ao Conselho Regulador a aplicação das sanções, para o não cumprimento desse Regulamento.



Art. 22º - Das Avaliações do Conselho Regulador

Serão realizadas anualmente avaliações de caráter qualitativo e quantitativo das queijarias, conforme segue:

- a) Da conformidade dos produtos por meio de suas características externas, da massa, organolépticas e físico-químicas, descritas no Artigo 6º deste Regulamento;
- b) Dos resultados das análises de laboratório, para verificação de sua conformidade à legislação vigente, comunicando aos órgãos competentes os casos de reincidência ao não cumprimento;
- c) Das planilhas mensais de controle da produção, para a verificação da coerência dos dados informados a cada mês, em relação ao tamanho e produtividade do rebanho próprio ou de terceiros (fornecedores de leite);
- d) Dos pareceres técnicos das visitas, objetivando credenciar novas unidades de produção e monitorar o cumprimento do Regulamento de Uso, pelas queijarias artesanais.

#### **CAPÍTULO V – NORMAS PARA PROCEDIMENTOS DE AUTOCONTROLES**

Art. 23º - Das visitas técnicas:

As vistas técnicas serão realizadas por profissionais credenciado pela APLQMarajó, da seguinte forma:

- a) Visita inicial para credenciamento de unidades produtoras – queijarias -, com emissão de laudo técnico com parecer favorável ou não, verificando a observância ou não dos critérios maiores de delimitação de zona, sistema de produção e outras variáveis pertinentes.
- b) Uma visita anual para controle e monitoramento.

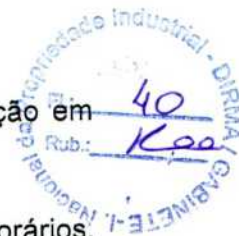
Parágrafo Único: Os custos das visitas técnicas – honorários, quilometragem e diárias, correrão por conta de cada associado, podendo a APLQMarajó, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para os proprietários das queijarias.

Art. 24º - Das análises de laboratório:

As análises de monitoramento serão realizadas anualmente, em laboratórios conveniados a APLQMarajó, através de amostras colhidas por profissional



credenciado, devendo os resultados, estarem em consonância com a legislação em vigor.



Parágrafo Único: Os custos das coletas e análises de laboratório – honorários, quilometragem, diárias e prestação de serviços, correrão por conta de cada associado, podendo a APLQMarajó, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para os proprietários das queijarias.

Art. 25º - Do controle do volume da produção:

Planilhas devem ser entregues pelo responsável da queijaria, a cada quatro meses, à APLQMarajó, até o 10º dia útil do bimestre seguinte, de modo que esta detenha em seus arquivos informações sobre:

- i. Controle do volume de queijo produzido a cada mês;
- ii. Controle do volume de queijo comercializado a cada mês;
- iii. Controle do volume de queijo descartado a cada mês.

Parágrafo Único: A entrega das planilhas do quadrimestre anterior à APLQMarajó é pré-requisito para a liberação do uso do selo da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência para o bimestre seguinte. O prazo de arquivamento destes dados seguirá a legislação em vigor.

## CAPÍTULO VI – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

Art. 26º - Direitos e obrigações dos inscritos na IG Marajó, espécie Indicação de Procedência:

São Direitos:

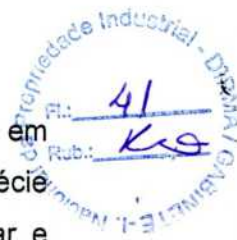
- a) Fazer uso da IG/IP Queijo do Marajó, nos produtos protegidos pela mesma, podendo, por conseguinte, utilizar o selo, a ser autorizado pela APLQMarajó, nas embalagens dos queijos.

São Obrigações:

- a) Zelar pela imagem da IG/IP Queijo do Marajó;
- b) Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Conselho Regulador, no Regulamento de Uso;
- c) Pagar as taxas e emolumentos estabelecidos neste Regulamento, com vistas ao monitoramento e controle da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência;



d) Comunicar a APLQMarajó sobre possíveis irregularidades identificadas em qualquer outra queijaria detentora do uso do selo de IG Marajó, espécie Indicação de Procedência, permitindo com que a entidade possa checar e avaliar a situação e, caso se comprove quaisquer anormalidades, tomar as providências cabíveis.



## CAPÍTULO VII – DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 27º - Da Responsabilidade do Conselho Regulador:

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

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

Art. 28º - São consideradas infrações à IG Marajó, espécie Indicação de Procedência:

- a) O não cumprimento das normas de produção, rotulagem, embalagem, transporte e comercialização dos produtos da IG Marajó;
- b) Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos pela legislação vigente.

Art. 29º - Penalidades para as infrações à IG Marajó, espécie Indicação de Procedência:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária como participante da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência, perdendo, portanto, o direito de uso do selo em seus produtos no período equivalente à penalidade;
- d) Suspensão definitiva como participante da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência, perdendo, em definitivo, o direito de uso do selo em seus produtos.

## CAPÍTULO VIII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 30º - Dos princípios da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência:

São princípios dos inscritos na IG Marajó, espécie Indicação de Procedência, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente. Assim, os inscritos na IG Marajó, espécie Indicação de Procedência não poderão



utilizar em seus produtos, sejam eles protegidos ou não pela IG Marajó, espécie Indicação de Procedência, o nome de indicações geográficas reconhecidas em outros países ou no Brasil.

Art. 31º - Em caráter de recomendação no âmbito da APLQMarajó e de seus associados, a IG Marajó, espécie Indicação de Procedência buscará estimular a produção do Queijo do Marajó de forma sustentável buscando especialmente:

- Promover a produção segundo as recomendações de Boas Práticas Agrícolas (BPA) e Boas Práticas de Fabricação (BPF);
- Estimular a sustentabilidade da área geográfica delimitada através da preservação ambiental, da valorização da cultura e do saber fazer local;
- Zelar pela segurança alimentar dos produtos da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência, seja na produção do leite como na elaboração dos queijos;
- Buscar originalidade nos queijos da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência, valorizando as qualidades da produção local, evitando-se produtos tecnológicos que mascarem a originalidade e o efeito artesanal desta produção;
- Estimular e contribuir para a promoção do turismo na região da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência.

Soare - PA, 28 de novembro de 2018.

*Chada*  
*Cecília Guimarães Pinheiro*  
Cecília Anelise de Araujo Guimarães Pinheiro

Presidente do Conselho Regulador

1º OFÍCIO DE NOTAS DE BELÉM - CARTÓRIO CHADA  
Marcelo Artur Miranda Chada - Oficial  
Rua Antônio Barreto, 184 - Bairro Umarizal - Belém/PA - CEP 66051-050  
Telefone: (91) 21215644/5645 - arturchada@hotmail.com

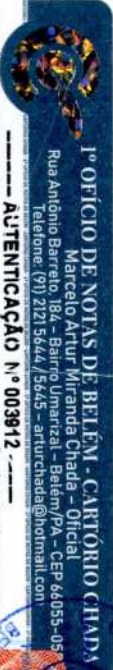
RECONHECIMENTO Nº 014552

Reconheço a assinatura por SEMELHANÇA de:  
(1) CECÍLIA ANELISE DE ARAUJO GUIMARAES PINHEIRO  
Belém/PA, 17 de dezembro de 2018.

JARDEL CARLOS SOUZA PENHA - Escrevente  
Emolumentos: R\$ 5,10 + selo: R\$ 0,45 -- Total: R\$5,55. Selo: 021017499

CARTÓRIO CHADA  
RECONHECIMENTO DE FIRMA  
Série: H  
nº 021.017.499

Autentico a presente cópia fotocópia por ser reprodução fiel do documento apresentado, com o qual conferi e dou fé. Belém/PA, 17 de dezembro de 2018.



1º OFÍCIO DE NOTAS DE BELÉM - CARTÓRIO CHADA  
Marcelo Artur Miranda Chada - Oficial  
Rua Antônio Barreto, 184 - Bairro Umarizal - Belém/PA - CEP 66051-050  
Telefone: (91) 21215644/5645 - arturchada@hotmail.com

JARDEL CARLOS SOUZA PENHA - Escrevente

Válido somente com o selo de autenticidade  
Emolumentos: R\$ 5,10 + selo: R\$ 0,45 -- Total: R\$5,55. Selo: 01467747.



## MEMORIAL DESCRITIVO DA ÁREA DELIMITADA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE MARAJÓ PARA QUEIJO – IG MARAJÓ – INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA – PARÁ – INSTRUMENTO OFICIAL

---

As certificações por Indicação Geográfica (IG) para produtos ou serviços tem se apresentado como importantes instrumentos de desenvolvimento regional no Brasil, assim como já acontece em outros países, onde os processos de reestruturação produtiva em escala global têm proporcionado a valorização de produtos identificados geograficamente.

A Indicação Geográfica como estratégia de ação territorial apresenta as relações do produto ou serviço reconhecido com outras atividades econômicas em uma região, muitas vezes associadas às características físicas da área de produção ou à cultura do “saber fazer” e que contribuem, de forma especial, para a distinção de sua origem, por meio da identificação de sua área geográfica de produção.

A importância da certificação por IG de produtos neste contexto histórico e econômico, vai de encontro a valorização de aspectos imateriais associados a uma identidade territorial. Conforme aponta Nierdele (2009)<sup>1</sup>, “trata-se de uma estratégia de qualificação que enfatiza o enraizamento sociocultural do produto no território onde este é produzido, explorando ativos intangíveis que são de difícil transposição para outros territórios”.

O queijo de búfala do Marajó é um desses produtos passíveis de obtenção por Indicação Geográfica, na espécie Indicação de Procedência, no entanto, para obtenção dessa certificação, se faz necessário a realização de complexo procedimento técnico e jurídico, com a participação de equipe multidisciplinar, além da utilização de um grande volume de dados primários e secundários da área em certificação, segundo o que determina o Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, por meio de sua Instrução Normativa nº 095/2018, de 28 de dezembro de 2018, que estabelece as condições para registro das indicações geográficas no Brasil.

---

<sup>1</sup> NIEDERLE, P. A. Controvérsias sobre a noção de indicações geográficas enquanto instrumento de desenvolvimento territorial: a experiência do Vale dos Vinhedos em questão. In: Anais do 47º Congresso brasileiro de economia, administração e sociologia rural, Porto Alegre: SOBER, 2009.



Segundo Nascimento & Moura, (1993)<sup>2</sup> e Marques et al. (1998 apud FIGUEIREDO, 2011)<sup>3</sup>, a ilha de Marajó, no Estado do Pará, foi para onde foram levados os primeiros búfalos que adentraram o território brasileiro, trazidos pelo fazendeiro Vicente Chermont de Miranda, em 1895. Depois disso, foram importados outros lotes de búfalos para diversas outras regiões do país.

Atualmente, a Amazônia abriga as três subespécies de búfalos do Brasil (*bubalis*, *kerebau* e *fulvus*), que agrupam animais das raças reconhecidas oficialmente pela Associação Brasileira de Criadores de Búfalos - ABCB, representados pelo Mediterrâneo, Murrah, Jafarabadi, Carabao e o tipo Baio (NASCIMENTO & MOURA CARVALHO, 1993; MARQUES et al., 1998).

Gradualmente estes se tornaram símbolos da ilha de Marajó, sendo vistos em grandes manadas nas extensas planícies ou dispersos nas modestas áreas urbanas, onde são usados como táxi e montaria para a polícia. É em Marajó que se encontra o maior rebanho bubalino do Brasil, com cerca de 700 mil cabeças, cerca de três vezes a população de todos os seus municípios. Além da criação de búfalos, a economia da ilha também se apoia na pesca, extração de madeira, açaí e borracha, além de um ainda incipiente turismo. O clima é marcado por chuvas constantes, e devido ao imenso volume, todo o seu terreno permanece alagado. Grande variedade de peixes e pássaros se fazem presentes no seu ecossistema, com destaque para o guará, uma ave típica de penas vermelhas. Em determinada época do ano é possível observar em seu litoral o fenômeno da "pororoca", que é o encontro das águas fluviais e marítimas.

O queijo, um produto tradicional da ilha de Marajó era produzido por fazendeiros portugueses e franceses que, no início, utilizavam o leite de vaca para prepará-lo. Com o passar dos anos e com o aumento do rebanho de búfalos na região, o produto começou a ser elaborado exclusivamente com leite de búfala. Atualmente, o rebanho bubalino do Marajó possui 320.335 mil cabeças, o que coloca a região como a maior detentora de búfalos do Brasil (PPM, IBGE, 2016)<sup>4</sup>. Apesar do búfalo ser criado para produção de carne, a atividade leiteira se constitui em alternativa para a melhoria da sustentabilidade sócio-econômica do setor agrícola do país, principalmente na pequena propriedade (MARQUES et al., 1998).

<sup>2</sup> CARVALHO, L. O. D. de M.; NASCIMENTO, C. N. B. do; "Tecnologia de criação de búfalos no tropico úmido brasileiro. " In: SIMPOSIO DO TROPICO UMIDO, 1., 1993. <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/67048/1/CPATU-Doc36-v5P239.pdf>

<sup>3</sup> FIGUEIREDO, E. L.; LOURENÇO JR., J. B.; TORO, M. U.; LIMA, S. C. G. Queijo do Marajó tipo creme: parâmetros físico-químicos e sensoriais. Ver. Inst. Latic. Cândido Tostes, jan/fev, n° 378, 66, pp. 26:33, 2011.

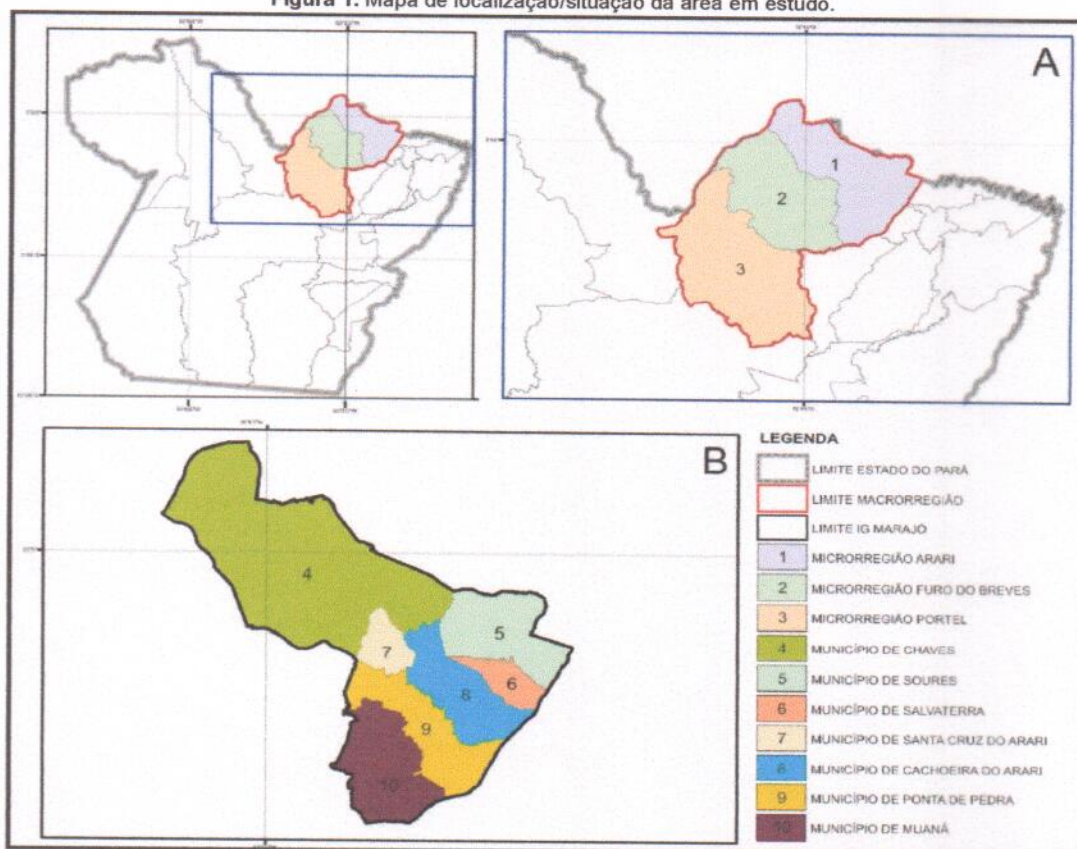
<sup>4</sup> Pesquisa da Pecuária Municipal - PPM, do IBGE, 2016. Acesso: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/17932-maior-concentracao-de-bufalos-do-pais-ilha-do-marajo-esta-no-censo-agro>.



No início dos anos 90, a exploração comercial de leite de búfala ganhou espaço, com o queijo sendo produzido de uma mistura do leite bovino e bubalino, o que se utiliza até os dias de hoje.

A área da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência – IP, está inserida na mesorregião do Marajó, localizada na porção noroeste do Estado do Pará (Figura 1), sendo composta por três microrregiões geográficas (Arari, Furos de Breve e Portel) (Figura 1-A), das quais fazem parte 16 municípios sendo 12 localizados no arquipélago e quatro na parte continental. Porém, a produção de queijo do Marajó, restringe-se apenas a microrregião do Arari (Figura 1-A), onde se encontra a região denominada de Campos do Marajó, formada por campos naturais. Para a obtenção da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência, foram selecionados, inicialmente, produtores de queijo localizados nos municípios de Chaves (0°09'50" de latitude sul e 49°59'13" de longitude oeste) , Soure (0°43'49" de latitude sul e 48°30'05" de longitude oeste), Salvaterra (0°45'30" de latitude sul e 48°30'50" de longitude oeste), Santa Cruz do Arari (0°39'39" de latitude sul e 49°10'37" de longitude oeste), Ponte de Pedra (1°23'45" de latitude sul e 48°51'57" de longitude oeste) e Muaná (1°32'21" de latitude sul e 49°13'20" de longitude oeste) (Figura 1 – B).

Figura 1. Mapa de localização/situação da área em estudo.



Fonte: Laudo de Delimitação Geográfica do Território do Queijo do Marajó - Relatórios Consultoria Tapajós – nov. 2018



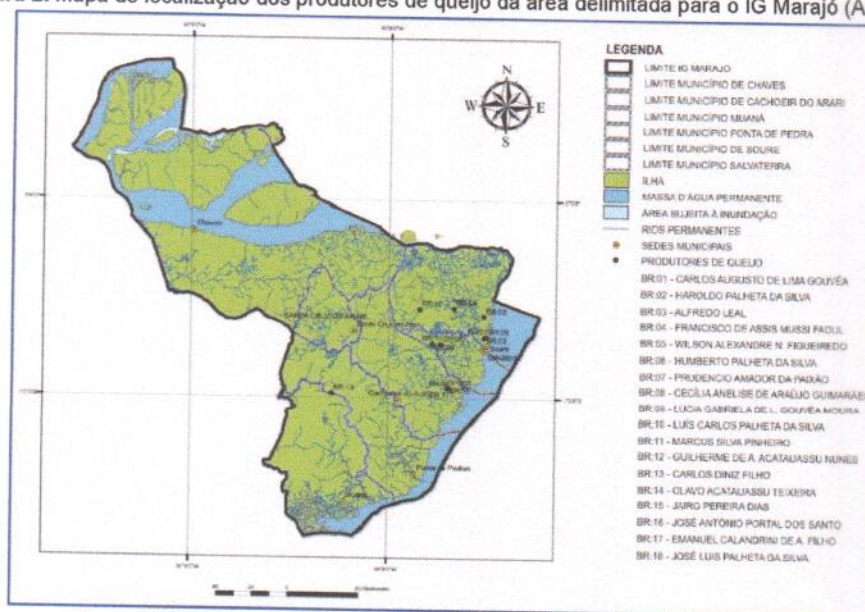
Para a área delimitada da IG Marajó, espécie Indicação de Procedência - IP (Vide figura 1), foram inicialmente contemplados 18 produtores de queijo (Quadro 1), cujas localizações são apresentadas na Figura 2.

Quadro 1. Relação de produtores de queijo eleitos na IG Marajó.

Cód. Produto	Nome Produtor	Município	CNPJ/CPF	RG	ZIP-PAÍS	Coordenadas (MS)		Fazenda	Contato
						S	W		
BR-01	CARLOS AUGUSTO DE LIMA GOUVEIA*	Soare	071.149.232-87		001001	00°41'17.85"	49°30'15.94"	Fazenda Miranga	
BR-02	HAROLDO PALHETA DA SILVA*	Soare	278.172.612-63		001006	00°34'44.04"	49°30'59.12"	Queijaria Laticínios Pousa	
BR-03	ALFREDO LEAL	Soare			001118	00°34'44.04"	49°30'59.12"	Fazenda Leal	
BR-04	FRANCISCO DE ASSIS MUSSI FACIL	Soare	005.949.642-16		001010	00°32'14.40"	49°30'55.70"	Fazenda Novo Horizonte	
BR-05	WILSON ALEXANDRE N. FIEUEREIRO	Salvaterra	377.540.762-66		001011	00°43'24.99"	49°44'13.49"	Fazenda Nova Terra	
BR-06	HUMBERTO PALHETA DA SILVA	Cachoeira do Arari	605.330.112-00		001050	00°50'54.28"	49°14'59.20"	Queijaria Rota Grande	
BR-07	FRUENECIO AMADOR DA PAIXÃO	Cachoeira do Arari	605.950.572-49		001005	00°57'12.72"	49°14'57.43"	Queijaria da Prodência	
BR-08	CECÍLIA ANELISE DE ARAÚJO GUMARÃES*	Salvaterra	645.945.482-53		001013	00°43'16.0"	49°44'24.2"	Fazenda São Victor	
BR-09	LUCIA GABRIELA DE L. GOUVEIA MOURA*	Soare	754.918.342-20		001001	00°41'17.65"	49°30'15.94"	Fazenda Miranga	
BR-10	LUIS CARLOS PALHETA DA SILVA	Soare	203.711.120-49		001008			Queijaria Reino São Lou	
BR-11	MARCUS SILVA PINHEIRO*	Salvaterra	296.871.012-63		001013	00°43'16.0"	49°44'24.2"	Fazenda São Victor	
BR-12	GUILHERME DE A. ACATAUASSU NUNES	Soare	095.190.652-72		001012	00°32'24.00"	49°50'35.70"	Fazenda Flecheiras	
BR-13	CARLOS DINIZ FILHO	Miranga	605.967.452-04		001015	00°59'02.7"	49°17'01.3"	Queijaria Santa Filomena	
BR-14	CLAYD ACATAUASSU TEIXEIRA	Ponta de Pedras	031.722.872-00		001042			Queijaria Fazenda Karanã	
BR-15	JAYRO PEREIRA DIAS*	Cachoeira do Arari	600.735.352-72		001050	00°56'56.26"	49°41'55.58"	COOPMARAJÓ	
BR-16	JOSÉ ANTONIO PORTAL DOS SANTOS*	Cachoeira do Arari	071.148.233.87		001050	00°56'56.26"	49°41'55.58"	COOPMARAJÓ	
BR-17	EMANUEL CALANDRINI DE A. FILHO*	Cachoeira do Arari	983.811.412.04		001050	00°56'56.26"	49°41'55.58"	COOPMARAJÓ	
BR-18	JOSÉ LUIS PALHETA DA SILVA* (Bursa)	Soare	143.655.962-48		001006				

Fonte: Adaptado dos Relatórios Consultoria Tapajós – nov. 2018

Figura 2. Mapa de localização dos produtores de queijo da área delimitada para o IG Marajó (Anexo I).



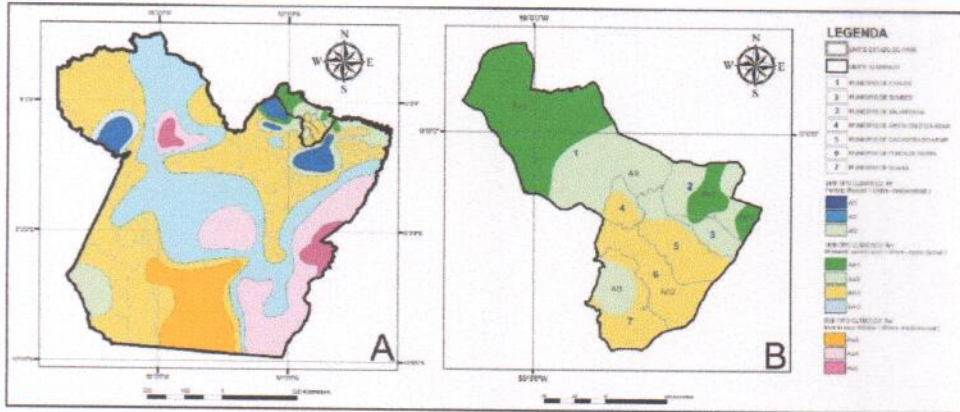
Fonte: Adaptado a partir de dados do IBGE (2006) e informações de campo.

Na área delimitada para o presente estudo, predomina o sub-tipo climático "Am3" (Figura 3-B), que apresenta uma precipitação anual variando de 2000 a 2500mm. A estação mais chuvosa ocorre durante os meses compreendidos de dezembro a maio, regionalmente chamada de inverno, com os maiores índices entre fevereiro e abril; ou a menos chuvosa que vai de junho a novembro, regionalmente conhecida como verão; com os menores índices entre setembro e novembro. Entre as duas estações um período de transição



em que pode haver antecipação ou retardo das chuvas, com maior ou menor intensidade, o que é um fato normal em termos de variação atmosférica.

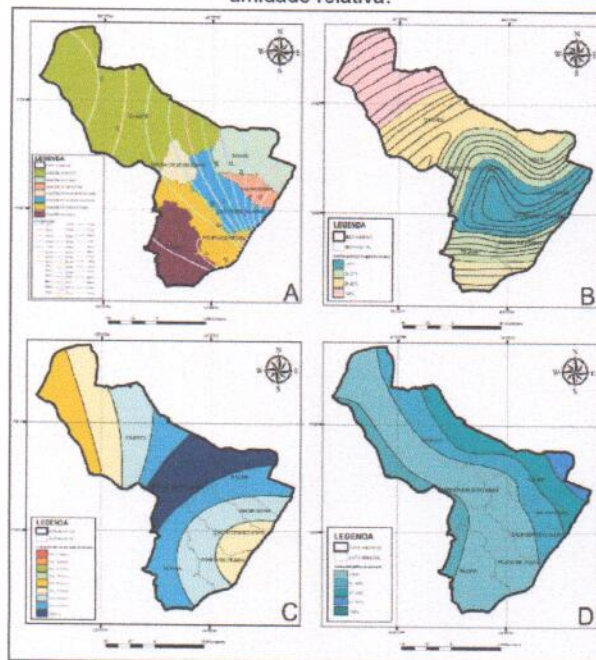
Figura 3. A – Mapa de classificação climática para o Estado do Pará pelo método Köppen; B – Mapa de classificação climática para a área da IG Marajó.



Fonte: Adaptado de Köppen.

Quanto à precipitação a área da IG Marajó apresenta intervalos de precipitação pluviométrica superiores a 3.000 mm (Figura 4 – A), especialmente à Nordeste da Ilha do Marajó e uma pequena parte, à Leste da referida Ilha. Esses valores evidenciam as áreas de maior pluviosidade no Estado do Pará. Na área em estudo, é observado ainda faixa que se encontra disposta na direção Nordeste – Sudeste do estado, constituído uma espécie de “corredor seco” além de uma pequena célula na Ilha de Marajó, mais precisamente na região de Ponta de Pedras.

Figura 4. A - Mapa de precipitação; B – Mapa temperatura média anual; C – Mapa de evaporação; D – Mapa de umidade relativa.



Fonte: Adaptado de CPRM (2008); Lima et al. (2005).



Fonte: Adaptado de CPRM (2008); Lima et al. (2005).

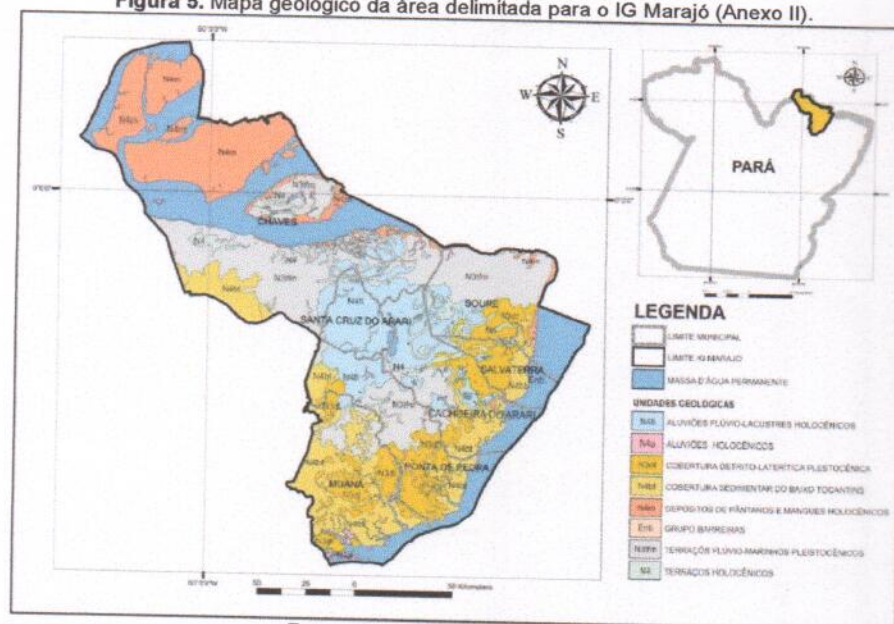
Já quanto a temperatura do ar, média geral é de 27 °C (Vide Figura 38-B), com pouca variação mensal e anual, com os valores limites médios mensais entre 25 e 29 °C, sendo que a temperatura é levemente mais baixa na zona de mata do que na de campos. As variações diárias são mais importantes, pois se produz apreciável queda da temperatura durante a noite (Lima et al., 2005).

Quanto à evaporação e evapotranspiração, existe uma faixa de transição, com valores entre 1800 e 1900 mm (média anual) (Vide Figura 4-C), que separa a região de mata (ocidental) da região de campo (oriental). Nesta faixa encontram-se os maiores valores de evaporação, que decrescem tanto para área de campo quanto para a de mata, sendo que, com valores um pouco menores em direção a esta última. A diferença de vegetação é o principal fator condicionante deste parâmetro, chegando a variar de 1.900 mm a 1.100 mm, em direção ao oeste da ilha (Furo de Brêves) (LIMA et al., 2005).

E finalmente, quanto a umidade relativa, ela se mantém acima de 80 % o ano todo (Vide Figura 4-D). Na faixa de transição (divisão entre campo e mata) encontram-se os menores valores de umidade relativa do ar (em torno de 90 %), crescendo tanto para oeste como para leste. Sendo que para a região de mata este crescimento vai até 94 % (furo de Brêves), considera-se este condicionado pela vegetação, enquanto que o menor aumento em direção a região oriental é influenciado pelos ventos litorâneos presentes na região.

Quanto à geologia, na área em estudo (Figura 5), que compreende parte da Bacia Fanerozóica do Marajó, predominam Terraços flúvio-marinhos pleistocênicos (2,6 a 0,01 milhões de anos), observados principalmente observados ao sul no município de Chaves, na porção centro-norte no município de Soure e no limite central dos municípios de Ponta de Pedra e Cachoeira do Arari.

Figura 5. Mapa geológico da área delimitada para o IG Marajó (Anexo II).

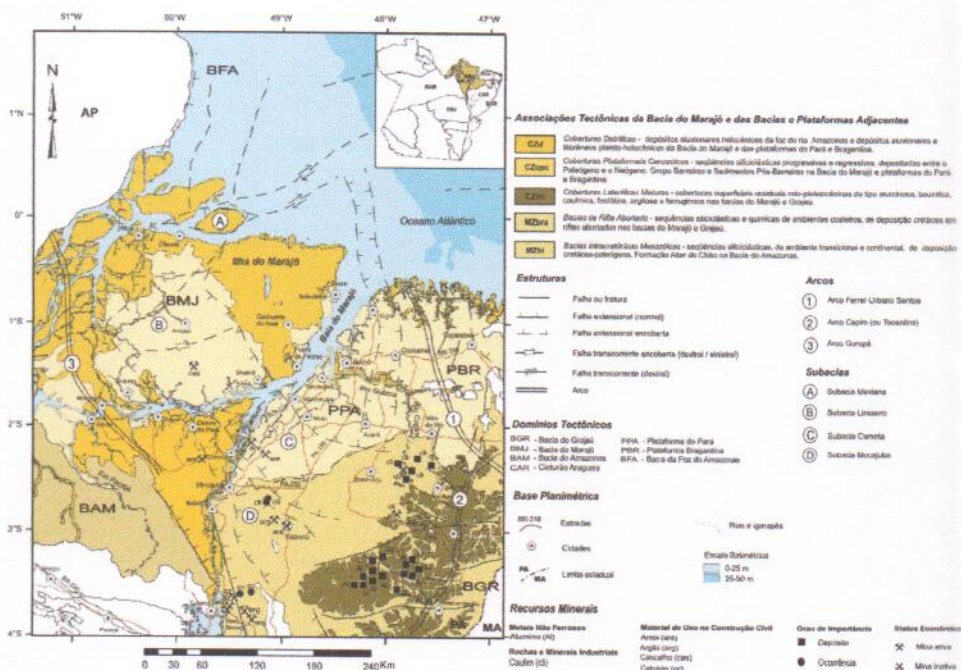


Fonte: Adaptado de CPRM (2008).



Segundo CPRM (2008), a bacia mesozoica (252 a 66 milhões de anos) do Marajó (Figura 6), trata-se de um rifte abortado com aproximadamente 70.000m<sup>2</sup> e apresenta-se na forma de bumerangue, limitada por falhas normais NW-SE cortadas por falhas transcorrentes NE-SW e ENE-WSW, que a compartimentam nas sub-bacias Mexiana, Limoeiro, Mocajuba e Cameté (VILLEGAS, 1994). Essa bacia se estende desde as plataformas do Pará e Amapá até o continente, atravessando a Ilha do Marajó, e limitando-se ao sul a Bacia do Grajaú, através do Arco do Capim, e a oeste tem seu limite com a Bacia do Amazonas marcado pelo Arco de Gurupá.

Figura 6. Mapa geológico da Bacia do Marajó.



Fonte: CPRM (2006)

As informações e dados ora apresentados, são parte das exigências formuladas pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, por meio da Instrução Normativa nº 095/2018, de 28 de dezembro de 2018, art. 7º, item VIII-b, que determina que o órgão competente de cada Estado afim ao produto distinguido pela Indicação Geográfica, emita um instrumento oficial, confirmando a área delimitada pela Indicação Geográfica, no caso, o Queijo de Búfala do Marajó.

Belém – PA, 17 de janeiro de 2019.

*Hugo Suenaga*  
Hugo Suenaga

Secretário de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca do Pará - SEDAP

