

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2565
03 de Março 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 335 (Pedido de Registro Publicado).....	9
CÓDIGO 395 (Concessão).....	63



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2565 de 03 de março de 2020

CÓDIGO 305 (Exigência)

Nº DO PEDIDO: BR402017000004-0

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Abacaxi de Novo Remanso

ESPÉCIE: Indicação de Procedência (IP)

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Abacaxi

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Compreende os territórios das comunidades de Novo Remanso e Vila do Engenho no município de Itacoatiara e a comunidade de Caramuri no município de Manaus, com áreas de cultivo no território do município de Rio Preto da Eva do estado do Amazonas.

DATA DO DEPÓSITO: 02/05/2017

REQUERENTE: Associação dos Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM

PROCURADOR: Não se aplica

COMPLEMENTO DO DESPACHO

Conforme dispõem o *caput* e o §1º do art. 13 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 Peticionamento Eletrônico– Sistema e-Indicação Geográfica**, 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 DE MÉRITO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento de “**NOVO REMANSO**” como indicação geográfica (IG) para o produto “**ABACAXI**”, 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).

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 025170000031, de 02 de maio de 2017, recebendo o n.º BR402017000004-0.

O pedido foi primeiramente examinado quanto ao atendimento aos requisitos formais definidos na IN n.º 25/2013, quando foi verificada a necessidade de sua adequação à norma vigente, por meio da formulação de exigências (Cód. 305), conforme publicado em 04 de dezembro de 2018 na RPI n.º 2500.

Em 01 de fevereiro de 2019, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 020190000079, em atendimento ao despacho da exigência supracitado. No entanto, considerou-se que alguns itens da exigência anteriormente formulada não foram cumpridos satisfatoriamente, de modo que foi publicado, na RPI 2512 de 26/02/2019, novo despacho de exigência.

A Requerente apresentou, em 26/04/2019, tempestivamente, a petição n.º 870190039413, a fim de cumprir as exigências formuladas. Considerou-se, mais uma vez, que havia a necessidade de formulação de nova exigência preliminar, conforme publicado na RPI 2526 de 04/06/2019. Novamente, a exigência foi respondida tempestivamente pela Requerente, por meio da petição n.º 870190074494, de 02/08/2019.



Encerrado o exame preliminar e regularizado o pedido de registro quanto a seus aspectos formais, o mesmo foi publicado na RPI 2541, de 17 de setembro de 2019, sob o código 335. Passados 60 (sessenta) dias da publicação e não havendo manifestação de terceiros, considerou-se concluído o exame preliminar, dando início ao exame de mérito nos termos do art. 13 da IN n.º 95/2018.

Segundo a documentação apensada aos autos, a área geográfica delimitada cuja proteção é pretendida sob a denominação “NOVO REMANSO” compreende os territórios das comunidades de Novo Remanso e Vila do Engenho, no município de Itacoatiara, e a comunidade de Caramuri, no município de Manaus, com algumas outras áreas de cultivo no município de Rio Preto da Eva, no estado do Amazonas.

Em que pese a Requerente ter optado, em sede de exigência, pela alteração do nome geográfico a ser protegido de “REGIÃO DE NOVO REMANSO” para “NOVO REMANSO”, mantendo a área geográfica delimitada inicialmente e uniformizando-a na documentação apresentada, as comprovações apresentadas ao processo dizem respeito, predominantemente, à produção de abacaxi na Vila de Novo Remanso e na Vila do Engenho, localizadas em Itacoatiara-AM.

Assim, não foi juntada aos autos documentação comprobatória suficiente de que haja cultivo de abacaxi na comunidade de Caramuri, no município de Manaus, e em áreas do município de Rio Preto da Eva, e de que elas integram o território denominado “Novo Remanso”, sendo necessária a apresentação de documentação suplementar nesse sentido.

3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* do art. 13 da IN n.º 95/2018, deverá ser cumprida a seguinte exigência, exclusivamente pelo **Módulo de Peticionamento Eletrônico– Sistema e-Indicação Geográfica**:

- 1) Apresente documentos que comprovem que Caramuri, no município de Manaus, e a área delimitada do município de Rio Preto da Eva, ambos no estado do Amazonas, integram a região denominada “Novo Remanso”, sendo também conhecidos como centros produtores de abacaxi.

Para isso, junte ao processo documentação referente às localidades citadas, advinda de diferentes fontes, e não de apenas uma origem, considerando o disposto no §4º do art. 2º da Instrução Normativa nº 95/2018.

Entende-se por diferentes fontes documentos de diferentes autores, dentre os quais: obras literárias (livros, coletâneas, enciclopédias), artísticas (músicas,



quadros, ilustrações) e científicas (artigos, trabalhos acadêmicos e científicos publicados em diferentes veículos); publicações em jornais, revistas e sítios eletrônicos; matérias veiculadas por meio de radiodifusão (televisão, rádio); fontes iconográficas (fotografias, rótulos, anúncios), dentre outros.

Destaca-se, ainda, que diferentes títulos e documentos originados de um único autor são considerados como de uma única fonte, não sendo, a princípio, suficientes para embasar o respectivo pedido de registro de IP.

Preferencialmente, os documentos comprobatórios devem ser anexados integralmente ao processo. Porém, em caso de documentos muito extensos, como livros, dissertações e teses, podem ser anexados ao processo apenas as páginas ou trechos que demonstrem de forma pertinente que o nome geográfico se tornou conhecido, relacionando-o com o produto objeto do pedido. Nesses casos, informe de forma clara a origem do trecho extraído.

Alternativamente

- 2) Exclua da área geográfica a comunidade de Caramuri, no município de Manaus, e o território do município de Rio Preto da Eva, ambos do estado do Amazonas, mantendo apenas a Vila de Novo Remanso e a Vila do Engenho, localizadas em Itacoatiara-AM, não sendo necessário juntar ao processo documentação complementar.

Nesse caso específico, apresente um novo instrumento oficial de delimitação da área geográfica, com a nova área geográfica delimitada, nos termos do inciso VIII do art. 7º da Instrução Normativa nº 95/2018, bem como demais documentos em que se faz necessária tal alteração.

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

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 §1º do art. 13 da IN n.º 95/2018.

Rio de Janeiro, 28 de fevereiro de 2020

Assinado digitalmente por:

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

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



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2565 de 03 de março de 2020.

CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado)

Nº DO PEDIDO: BR 40 2019 000014 3

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: ESPÍRITO SANTO

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Pimenta Rosa da espécie *Schinus terebinthifolius*: in natura e beneficiada.

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência ESPÍRITO SANTO para a Pimenta Rosa compreende vários municípios, em sua maioria, no litoral do estado do Espírito Santo. Neste território estão definidos os seguintes municípios: Mucurici, Montanha, Pedro Canário, Ponto Belo, Pinheiros, Boa Esperança, Conceição da Barra, Vila Pavão, São Mateus, Nova Venécia, Jaguaré, São Gabriel da Palha, Sooretama, Linhares, Rio Bananal, Vila Valério, Aracruz, Fundão, Serra, Cariacica, Vitória, Viana, Vila Velha, Guarapari, Anchieta, Piúma, Itapemirim, Mimoso do Sul, Presidente Kenedy e Marataízes.

ATA DO DEPÓSITO: 04/12/2019

REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AROEIRA DO ESPÍRITO SANTO - NATIVA

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, caderno de especificações técnicas 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) “**ESPÍRITO SANTO**”. Trata-se do nome geográfico “**ESPÍRITO SANTO**” para o produto “Pimenta Rosa da espécie *Schinus terebinthifolius*: in natura e beneficiada”, 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).

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de registro em questão com os requisitos preliminares de exame, nos termos do art. 7º da IN n.º 95/2018.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870190127956, de 04 de dezembro de 2020, recebendo o n.º BR402019000014-3.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de pedido de registro – fl(s). 1 a 3
- Caderno de especificações técnicas – fl(s). 4 a 19
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl. 20
- Estatuto Social registrado – fl(s). 21 a 30
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social – fl(s). 31 a 33
- Ata registrada da posse da atual Diretoria – fl(s). 31 a 33
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença – fl(s). 31 a 33
- Identidade e CPF dos representantes legais – fl. 40
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fl(s). 41 a 65
- Documentos que buscam comprovar que o nome geográfico se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto – fl(s). 66 a 1253
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fl(s). 1284 a 1291
- Representação gráfica ou figurativa da IG – fl. 2
- Outros documentos:
 - Documento intitulado “Manual de identidade visual”, fls. 1254 a 1283.



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 19 de fevereiro de 2020 na base de marcas do INPI nas NCL (11) 29, 30 e 31, não foram encontradas marcas registradas contendo o termo “Espírito Santo” para assinalar “pimenta” ou produtos semelhantes e afins.

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

Rio de Janeiro, 28 de fevereiro de 2020.

Assinado digitalmente por:

Suellen Costa Vargas

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1766526

André Tibau Campos

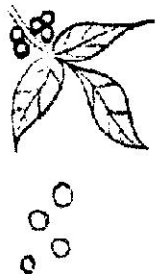
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2357106

De acordo, publique-se.

Igor Schumann Seabra Martins

Substituto do Chefe da Divisão de Exame Técnico X
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1771050



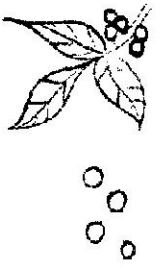
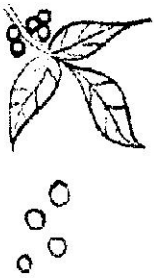


CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “ESPÍRITO SANTO” PARA A PIMENTA ROSA

Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA

Espírito Santo – Brasil





2019. Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

NATIVA – Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo

Localidade de Nativo de Barra Nova, s/n, São Mateus, Espírito Santo – Brasil.

CEP: 29.938-310. CNPJ: 16.589.831/0001-80. Telefone: (27) 99852-1428

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Diretor Presidente

Reginaldo Castro da Silva

Diretor Vice-Presidente

Pedro Ribeiro Clarindo

Diretora Administrativa

Beatriz Castro da Silva

Diretor Financeiro

Percival Boroto

CONSELHO FISCAL

Manoel Martins Bernardo

Gilberto Ferreira

Ramon Araújo dos Santos

CONSELHO REGULADOR

Gleyson Simões Maciel

Elton dos Santos,

Sérgio Fernando Pereira Pião

Cristiano Fraga Pajehu

Edson Luiz Vettoraci

Instituições apoiadoras da IG ESPÍRITO SANTO para a Pimenta Rosa:

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

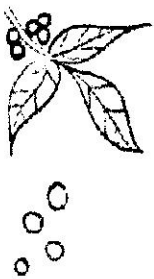
Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – INCAPER

Instituto Federal do Espírito Santo – IFES

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA/SFA/ES

Associação Capixaba dos Exportadores de Pimentas e Especiarias – ACEPE





CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “ESPÍRITO SANTO” PARA A PIMENTA ROSA

Art. 1º - Do Objeto do Documento

O presente Caderno de Especificações Técnicas, elaborado seguindo o disposto na legislação brasileira de propriedade industrial (Lei Nº 9.279 de 14 de maio de 1996, Instrução Normativa INPI Nº 095/2018) e as orientações do Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, refere-se ao controle da Indicação Geográfica “ESPÍRITO SANTO” para o produto Pimenta Rosa, na modalidade Indicação de Procedência, e tem por objetivo estabelecer normas para a obtenção e utilização do nome geográfico e auxiliar os produtores no ajustamento cabível do cumprimento das diretrizes ao Conselho Regulador.

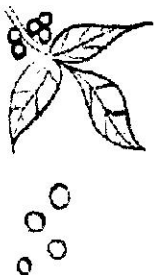
Art. 2º - Da Descrição do Produto da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO”

O produto da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” é a Pimenta Rosa. A pimenta rosa é o fruto da árvore (ou arbusto) chamada popularmente de Aroeira, aroeira-pimenteira, aroeira-vermelha, aroeira-da-praia, aroeirinha, entre outros, pertencente a família *Anacardiaceae* (da manga, caju, cajá), espécie *Schinus terebinthifolia*. Frutos que apresentam formato redondo, grãos providos de sua casca lisa, que quando maduro possui coloração vermelho intenso brilhoso, tendo sido submetidos a secagem natural e/ou artificial, possuindo odor agradável (semelhante ao de manga verde) característico da espécie. A Aroeira é uma espécie nativa e pioneira da Mata Atlântica do Brasil, ocorrendo do Rio Grande do Norte ao Rio Grande do Sul, bem como no Mato Grosso do Sul.

Art. 3º - Da Titularidade da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa

A Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa tem como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o INPI. A NATIVA, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto





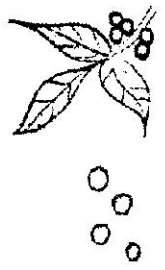
Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, estabelecida na localidade de Nativo de Barra Nova, s/n, no município de São Mateus-ES, CEP. 29.938-310, inscrita no CNPJ sob nº 16.589.831/0001-80. É de responsabilidade da NATIVA, na qualidade de substituto processual titular do direito do reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao INPI, manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de pimenta rosa reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações das unidades de beneficiamento primário e outros processos da pimenta rosa, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste caderno de especificação técnica cria-se o Conselho Regulador da NATIVA, cujas funções, atribuições e funcionamento estão descritas neste documento.

Art. 4º - Dos Objetivos da Entidade Representativa dos Produtores

No desenvolvimento de suas atividades a NATIVA, entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência "ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta Rosa, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva da Pimenta Rosa da sua área de abrangência e representar os interesses dos Produtores de Pimenta Rosa. A NATIVA tem por finalidade:

- I. Reunir, auscultar, orientar, representar e defender os interesses dos produtores de pimenta rosa do estado, no campo técnico, social e econômico;
- II. Fomentar e orientar o desenvolvimento da pimenta rosa no estado;
- III. Desenvolver e divulgar técnicas com base e resultado de pesquisa e experimentação;
- IV. Colaborar para a solução dos problemas técnicos-científicos e econômicos da pimenta rosa;
- V. Promover seminários culturais relacionados à pimenta rosa;
- VI. Promover anualmente o encontro de sócios da NATIVA;
- VII. Desenvolver ações com o objetivo de dispor ao consumidor os produtos de seus associados com garantia de procedência e qualidade através de registros e certificações de origem como a Indicação Geográfica – IG, entre outras certificações de natureza diversas;





- VIII. Preservar, divulgar, proteger a Indicação Geográfica - IG “ESPÍRITO SANTO” e prestar outros serviços vinculados, sendo responsável pela defesa de produtos registrados, sua qualidade e procedência;
- IX. Estabelecer Caderno de Especificações Técnicas e organizar estrutura de controle para auto regulação da Indicação Geográfica - IG “ESPÍRITO SANTO”;
- X. Instituir, promover, gerir, divulgar e proteger seus bens materiais, imateriais, intelectuais, industriais, quando reconhecidos, concedidos ou deferidos, tais como: patentes, softwares, desenhos industriais, indicação geográfica (denominação de origem e ou indicação de procedência), marcas coletivas ou marcas de certificação, outras certificações ou reconhecimentos que venham a ser criados.

Art. 5º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa

Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa todos os produtores estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, obedecer ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições aprovadas pelo Conselho Regulador.

Art. 6º - Da Delimitação da Área de Produção

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa compreende vários municípios, em sua maioria, no litoral do estado do Espírito Santo. Neste território estão definidos os seguintes municípios: Mucurici, Montanha, Pedro Canário, Ponto Belo, Pinheiros, Boa Esperança, Conceição da Barra, Vila Pavão, São Mateus, Nova Venécia, Jaguaré, São Gabriel da Palha, Sooretama, Linhares, Rio Bananal, Vila Valério, Aracruz, Fundão, Serra, Cariacica, Vitória, Viana, Vila Velha, Guarapari, Anchieta, Piúma, Itapemirim, Mimoso do Sul, Presidente Kenedy e Marataízes. Segue abaixo o mapa com a representação destes municípios:



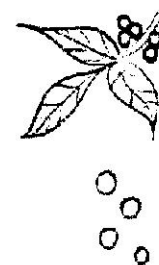
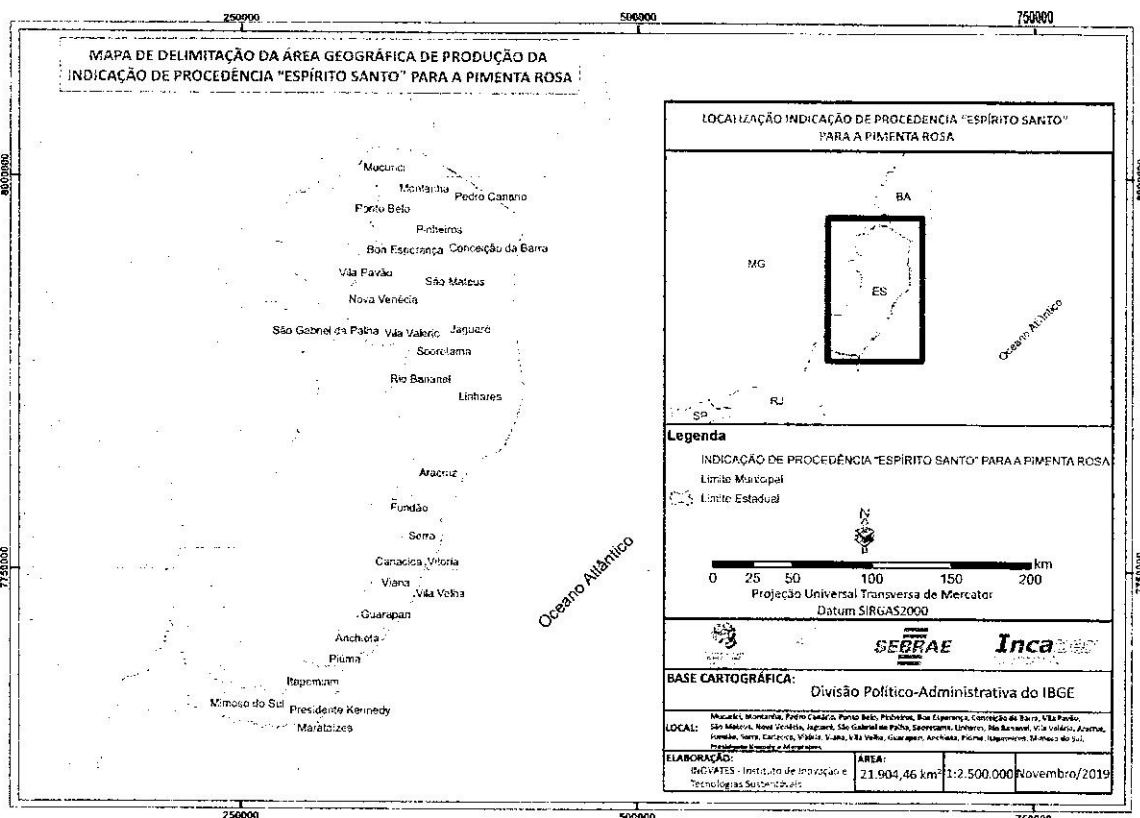


Figura 01 – Área Geográfica de produção delimitada para a Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa.



Parágrafo Único: Passam a valer as coordenadas geográficas geométricas da área de cultivo, somente a parcela ou sua totalidade compreendida dentro do perímetro definido nesta delimitação geográfica, e que preserve nas características do imóvel, a aptidão agrícola concernente ao cultivo da pimenta rosa no referido sistema, conforme plano de controle referenciado no Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 7º - Das Condições Gerais de Uso da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de pimenta rosa cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica delimitada de produção (conforme art. 5º) e que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.



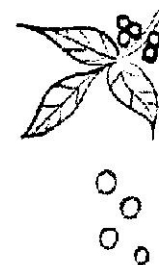
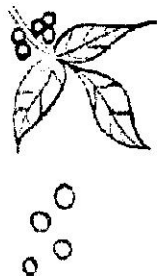


Art. 8º - Das Condições específicas para Uso da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa

Os produtores associados e não associados da NATIVA somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa. As condições específicas para o uso são:

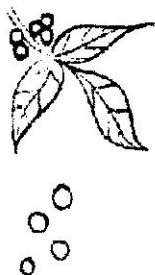
- I. Estar em dia, junto ao Conselho Regulador da IG, com suas informações cadastrais, taxas e demais itens discriminados neste Caderno de Especificações Técnicas;
- II. A Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição normativa ou gráfica;
- III. Os usuários da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa não poderão solicitar o registro, em nenhum país ou instituição internacional, de um signo idêntico ou semelhante, ou que de qualquer forma possa induzir a erro, confusão ou aproveitamento da fama e reputação da IG, com exceção da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI, que, dentro das possibilidades e interesses de mercado, solicitará o registro da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;
- IV. A Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro aos consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;
- V. A Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 4º, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sublicenças a terceiros;
- VI. Os usuários da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da IG, desde que com o consentimento do Conselho Regulador da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI;
- VII. A pessoa jurídica só poderá utilizar a representação gráfica e figurativa da IG se obtiver a aprovação de seu uso perante o Conselho Regulador da NATIVA;
- VIII. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa procederá às auditorias nas áreas de





- produção e/ou em produtos que contiverem a IG a serem definidas pelo plano de controle da IG;
- IX. O usuário da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa deverá apresentar Termo de Compromisso, a ser definido no plano de controle da IG pelo Conselho Regulador, de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;
- X. Os usuários da IG deverão pagar taxa de utilização da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa, a ser definida no plano de controle da IG pelo Conselho Regulador. A taxa de utilização da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa será destinada ao fomento, sustentabilidade e gestão da IG;
- XI. Na fase de produção e beneficiamento da pimenta rosa, não será permitido o uso de produtos químicos ou outros que possam deixar resíduos não autorizados pelos órgãos competentes para o cultivo da aroeira;
- XII. Na fase de produção da pimenta rosa, o ponto correto de coleta dos frutos frescos (In natura) no campo aceitável para a IG, mesmo considerando diferentes materiais genéticos e diferentes regiões da área delimitada, deve ser o estágio 4 (quatro) da paleta de cor desenvolvida pelas pesquisas do Incaper. Este ponto de maturação se caracteriza por frutos com aspecto visual de coloração vermelha intensa e brilhosa da casca, buscando a maior uniformidade possível em toda circunferência do grão, no qual a polpa (mucilagem entre a casca externa e a semente interna) não está verde, e com coloração amarronzada da semente. Além do aspecto visual, pode-se avaliar qualitativamente como indicativo de estágio fisiológico ideal de maturação dos frutos quando através do toque e maceração dos mesmos a mucilagem se apresenta pouco aquosa quando comparada ao fruto verde ou verdolengo. A paleta de cor citada está definida no Plano de Controle a IG e poderá sofrer variações conforme decisão do Conselho Regulador da NATIVA. Só será permitida a presença de no máximo 10% de frutos verdes ou verdolengo na amostra coletadas para serem avaliadas pelo conselho regulador;
- XIII. Na fase de produção da pimenta rosa, os frutos maduros devem apresentar aspecto saudável, livres de matérias estranhas, impurezas e detritos, com casca intacta e ausência de perfurações, mofos, bolores, manchas escuras ou claras ou lesões que podem ser indicativos de doenças ou ataques de pragas. Os lotes de frutos devem estar livres também da presença de grãos chochos, enrugados por desidratação de frutos verdes, restos alimentares, pó, pelos, fezes, insetos vivos

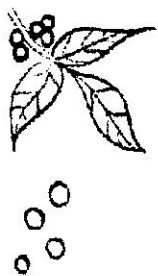




ou mortos, que possam ocasionar em contaminações e apreensões pelas autoridades fitossanitárias responsáveis da legislação vigente.

- XIV. Na fase de produção da pimenta rosa, todos os coletores devem respeitar regras de boas práticas e higiene durante a colheita e pós-colheita, respeitar o estágio correto de maturação dos frutos e utilizar equipamentos propícios de proteção individual (EPI), tais como: luvas, botas e óculos. Os coletores devem usar máquinas, equipamentos e utensílios limpos e em bom estado de conservação e de higiene. Em especial os baldes, lonas e sacos devem ser limpos e novos ou em bom estado de conservação, visando evitar contaminações do produto final por micro-organismos patogênicos e por resíduos de insumos agrícolas, pesticidas, inseticidas, fertilizantes, ou outros que sejam estranhos aos frutos;
- XV. Na fase de produção da pimenta rosa, os frutos frescos devem ser colhidos conforme o Plano de Controle da IG;
- XVI. Na fase de produção da pimenta rosa, o fruto fresco maduro, após colhido não deve ultrapassar o tempo de 2 (dois) dias para o seu transporte até a indústria/área de beneficiamento, tendo em vista ser produto perecível o qual continua seu processo de fermentação e perda significativa da qualidade;
- XVII. Na fase de produção da pimenta rosa, no caso de cultivos comerciais em sistema orgânico de produção, estes devem respeitar a legislação vigente para tal;
- XVIII. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, a cor do produto final, após processo de secagem e beneficiamento, armazenado em embalagem tipo exportação, deve ser o estágio 4 (quatro) da paleta de cor desenvolvida pelas pesquisas do Incaper;
- XIX. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, a umidade do produto final, após processo de secagem e beneficiamento, armazenado em embalagem tipo exportação, deve ser de no máximo 10%;
- XX. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, a porcentagem de frutos fora do padrão de coloração exigido do produto final, após processo de secagem e beneficiamento, armazenado em embalagem tipo exportação, deve ser de no máximo 5%;
- XXI. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, a densidade do produto final, após processo de secagem e beneficiamento, armazenado em embalagem tipo exportação, deve variar entre 260 a 320 g/l (seco);
- XXII. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, o produto final, após processo de secagem e beneficiamento, armazenado em embalagem tipo exportação, deve apresentar aspecto saudável, livres de matérias estranhas, impurezas e detritos, com casca intacta e ausência de perfurações, mofos, manchas escuras ou claras ou lesões que podem ser indicativos de doenças ou ataques de pragas;





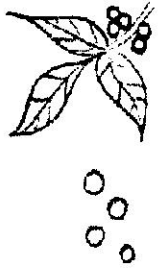
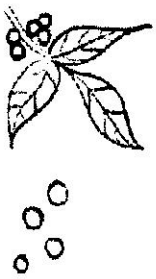
- XXIII. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, o fruto seco (desidratado) apresenta tempo de duração, podendo ser armazenado por período de até 1 (um) ano, desde que acondicionado de forma correta (embalagem plástica lacrada a vácuo), com exceção das especificações referentes à embalagem e marcação do produto comercializado a nível de varejo. O armazenamento deverá ser em local apropriado, livre do contato com animais e abrigado de condições ambientais desfavoráveis (chuva, umidade e exposição a radiação solar). Com 15% de umidade relativa do ar, câmara seca (14°C e 38% UR);
- XXIV. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, não devem ser permitidos para efeito de acesso a IG, os seguintes processos de secagem, que envolvam: fogo direto; alta temperatura (acima de 100°C) com conseqüente torra excessiva (queima) dos frutos; e secagem ineficiente, resultando em nível de umidade acima do recomendado.

Art. 9º - Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência "ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta Rosa

A Indicação de Procedência "ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta Rosa será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários, pré-definidos pela maioria de associados votantes, em coro de assembleia constituída e votada especificamente na NATIVA. Os membros do Conselho Regulador serão constituídos pelos associados da NATIVA que representam as partes do segmento do produto como cooperativas, associações e empresas do setor privado, e também será composta por membros que representam as instituições de pesquisa e/ou ensino, também nomeados pelas respectivas instituições conselheiras, seus respectivos suplentes e ou substitutos, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais.

- I. Os membros deverão receber instruções sobre o regimento previsto no estatuto da NATIVA, ficando estes a par de seus respectivos deveres e direitos como tais conselheiros;
- II. Cabem aos demais conselheiros membros, a advertência, notificação e ou exclusão pela maioria dos votos do colegiado, quando for o caso, de membros que por algum motivo não cumprirem com os respectivos papéis, ou que por ordem de estatuto, fugirem dos princípios aqui estabelecidos;
- III. Os conselheiros serão responsáveis pela edição e aperfeiçoamento do plano de controle da IG, sendo este aprovado pela assembleia da NATIVA;





- IV. Caberá ao colegiado, supervisionar constantemente com produção de provas materiais, que evidenciem o descumprimento dos artigos e normas aqui previstos, que resultem em descredenciamento de instituições e/ou produtores autorizados;
- V. Compete ao Conselho Regulador da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto social da NATIVA suas atribuições e competências.

Art. 10 - Das Obrigações do Conselho Regulador

- I. Promover na cadeia produtiva da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa, as Boas Práticas Agrícolas (BPA);
- II. Estimular a sustentabilidade da área geográfica delimitada, através da preservação e conservação ambiental;
- III. Estimular o agroturismo, a valorização da cultura regional e do “saber fazer local”;
- IV. Zelar pelo produto da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa, até a efetiva entrega do mesmo.

Art. 11 - Dos Registros

O Conselho Regulador manterá atualizado, o registro cadastral relativo ao:

- I. Cadastro atualizado dos produtores rurais da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa;
- II. Cadastro atualizado das propriedades, de área de produção e capacidade produtiva dos plantios, durante a vigência da autorização do produtor;
- III. Demais medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador estará exposto no Plano de Controle.

Parágrafo Único: Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos por meio do Plano de Controle pelo Conselho Regulador, ficando a edição das mesmas registradas.

Art. 12 - Dos Controles de Produção e Supervisão

Serão objetos de controle por parte do Conselho Regulador, a declaração da quantidade de colheita na safra e a declaração de produtos processados. O Conselho Regulador estabelecerá outros controles relativos a manejos e operações nas propriedades, no





sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos da IG e o cumprimento desta normativa. Tais controles serão atribuídos desde a colheita até as operações de pós-colheita, armazenamento, transporte e possível beneficiamento do produto, de forma a assegurar a rastreabilidade e autenticidade dos produtos protegidos pela IG como os elementos abaixo relacionados:

- I. Quantificação e cadastros de lotes produzidos (rastreabilidade);
- II. Do sistema de auditoria extemporânea nos produtores;
- III. Da rastreabilidade e publicação dos dados;
- IV. Da divulgação e merchandising de produtos da IG;
- V. Produzir contraprovas que preservem as garantias e qualidades do produto certificado.

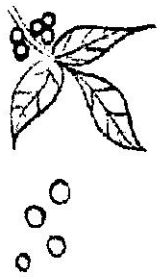
Parágrafo Único: O Conselho Regulador emitirá cartilha com linguagem objetiva e supervisionará todo material didático concernente, as adequações, obrigações, direitos e deveres, as quais servirão de efetivo esclarecimento ao produtor a ser autorizado, após o devido cadastro aprovado, ainda durante no processo de avaliação.

Art. 13 - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa pelos produtores referidos no Artigo 4º:

- I. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da NATIVA;
- II. A paralização das atividades de produção mediante comunicação do produtor à NATIVA ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III. O descumprimento das normas do presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa.





Art. 14 - Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da NATIVA está assim definida:

Figura 02 - Signo distintivo da IG a ser aplicado para os padrões de comercialização.

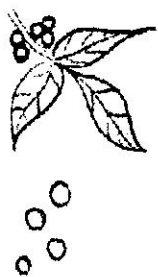


Art. 15 - Das Sanções Previstas Quanto à Utilização da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa

O beneficiado pela presente Indicação Geográfica deverá zelar pelo uso do selo, caso descumpra tais definições, o mesmo estará sujeito à penalização oficial conforme estipulado pela Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Além das penalidades citadas, o Conselho Regulador tomará medidas preventivas, caso identificar práticas consideradas como irregulares ou inadequadas que possam comprometer a idoneidade da presente IG ficando estipulado que:

- I. Na primeira infração, será o produtor ou instituição advertido por escrito;
- II. Na segunda infração, será suspenso da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa, por um ano, até a adequação das irregularidades, após constatadas pelo conselho regulador;
- III. O usuário responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa ou a terceiros;





- IV. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentem a Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa.

Parágrafo Único: Fica a critério do Conselho Regulador, através da deliberação do colegiado, o entendimento de atenuantes, de casos específicos que cabem à aplicação da penalidade II.

Art. 16 - Da Validade e dos Prazos

- I. O produtor ou entidade credenciada receberá a sua autorização do uso da IG, mediante a comprovação de pagamento das taxas anuais de manutenção de cadastro;
- II. O produtor receberá os selos da IG, mediante a comprovação de pagamento da taxa correspondente ao volume de produção comercializada;
- III. As entidades autorizadas ao uso da IG receberão o termo de conformidade que as tornarão aptas às atividades de comercialização e ou outras atividades correlacionadas a IG, mediante a comprovação de pagamento das taxas administrativas e emitido após aprovação do conselho regulador.

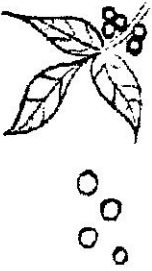
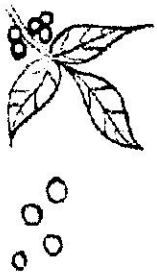
Parágrafo Único: Outras taxas serão adicionadas em função da distância da área a ser certificada e auditada, o total da área a ser certificada e auditada e do volume da produção escoado, a descrição e critérios de cobranças estarão descritos no plano de controle desta IG.

Art. 17 - Da Rastreabilidade

Os produtos da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

- I. Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão “Indicação de Procedência”, que será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei n° 9.279, conforme segue:





- II. Norma de rotulagem para o selo de controle nas embalagens, rótulos, tags ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos ou sacarias; em rótulos ou no romaneio de controle do produto; através de tags, lacres e/ou adesivos; bem como na documentação referente ao produto, como notas fiscais. O referido selo conterá os seguintes dizeres: Indicação de Procedência "ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta Rosa, bem como o número de controle ou sistema de QR-Code a ser definido pelo Conselho Regulador, conforme segue:



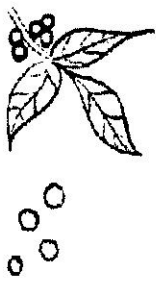
Nº 000001



(exemplo ilustrativo)

Parágrafo Único: O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle. O





selo será utilizado pela NATIVA de acordo com o Manual de Utilização mediante as condições definidas pelo Conselho Regulador. O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada associado inscrito na Indicação de Procedência "ESPÍRITO SANTO". Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência "ESPÍRITO SANTO" não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens "I" e "II" deste artigo. Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade da Pimenta Rosa da Indicação de Procedência "ESPÍRITO SANTO" serão, dentre outros, a verificação da autenticidade do selo do produto e a realização de visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

Art. 18 - Dos Princípios da Indicação de Procedência "ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta Rosa

São princípios dos inscritos na Indicação de Procedência "ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta Rosa, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente.

Art. 19 - Dos Casos Omissos do Presente Caderno de Especificações Técnicas

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência "ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta Rosa. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da NATIVA convocada para este fim.

São Mateus-ES, 15 de outubro de 2019.

Reginaldo Castro da Silva

Diretor Presidente

NATIVA

Reginaldo Castro da Silva



LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “ESPÍRITO SANTO” PARA A PIMENTA ROSA

Espírito Santo – Brasil



LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “ESPÍRITO SANTO” PARA A PIMENTA ROSA

1. APRESENTAÇÃO

Este laudo, elaborado pela **Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca – SEAG**, baseado em estudos técnicos científicos realizados pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – INCAPER e estudos técnicos realizados pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Espírito Santo – SEBRAE/ES e seus parceiros, tem por objetivo subsidiar a solicitação por parte da **Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA** para a **delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa**.

A indicação geográfica é uma ferramenta coletiva de proteção e promoção comercial de produtos tradicionais vinculados a uma área geográfica delimitada. Além disso, é uma ferramenta de preservação da biodiversidade, do conhecimento, da história, dos recursos naturais e humanos. A indicação geográfica pode contribuir para as economias locais e para o dinamismo regional.

A indicação geográfica deve promover os produtos e a sua herança histórico-cultural, que é intransferível. Esta herança abrange inúmeras especificidades: a área de produção definida, a tipicidade e a autenticidade dos produtos elaborados. Estas especificidades garantem ao produto um nome e notoriedade, que devem ser protegidos. Somente os produtores estabelecidos na área delimitada e que seguem determinadas regras é reservado o uso do nome geográfico (Norma Técnica ABNT NBR 16479:2016).

A indicação geográfica tem ainda como objetivos específicos:

- Atender a demanda de produtores, que veem seus produtos comercializados no mercado com a IG, valorizando o território e o conhecimento local;
- Facilitar a presença de produtos típicos no mercado, que sentirão menos a concorrência com outros produtores de preço e qualidade inferiores;
- Aumentar o valor agregado dos produtos;



- Estimular a melhoria qualitativa dos produtos, já que serão submetidos a controles de produção;
- Aumentar a participação no ciclo de comercialização dos produtos e estimular a elevação do seu nível técnico;
- Permitir ao consumidor identificar perfeitamente o produto nos métodos de produção, fabricação e elaboração, em termos de identidade e de tipicidade;
- Melhorar e tornar mais estável a demanda do produto, criando a confiança do consumidor que, sob a etiqueta da IG, espera encontrar um produto de qualidade e com características determinadas;
- Estimular investimentos na própria zona de produção;
- Melhorar a comercialização dos produtos, facilitando o acesso ao mercado através de uma identificação especial;
- Gerar ganhos de confiança junto ao consumidor quanto à autenticidade dos produtos, pela ação do Conselho Regulador que será criado e da autodisciplina que exige;
- Facilitar o marketing, através da IG, que é uma propriedade intelectual coletiva, com vantagens em relação à promoção baseada em marcas comerciais;
- Promover produtos típicos;
- Facilitar o combate à fraude, o contrabando, a falsificação e as usurpações;
- Favorecer as exportações e proteger os produtos contra a concorrência desleal externa.

Este laudo, instrumento oficial que delimita a área geográfica de produção de Pimenta Rosa para a Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO”, segue o disposto na Lei 9.279 de 14 de maio de 1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e na Instrução Normativa 095/2018-INPI, que estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas, marco legal das IGs brasileiras, bem como as diretrizes do **Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI**, órgão responsável pela análise e reconhecimento formal das Indicações Geográficas no Brasil.



2. CONDIÇÕES GERAIS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “ESPÍRITO SANTO” PARA A PIMENTA ROSA.

A adesão ao uso da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica definida neste Laudo de Delimitação e que cumpram na íntegra os requisitos estabelecidos para esta Indicação Geográfica.

É de responsabilidade da **Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA**, na qualidade de substituto processual titular do direito do reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de Pimenta Rosa reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência (IP) e de informações das unidades produtoras que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

A entidade solicitante da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa se denomina **Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA**, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, registrada no CNPJ sob nº 16.589.831/0001-80 e estabelecida na Localidade de Nativo de Barra Nova, s/n, São Mateus, Espírito Santo – Brasil.

No desenvolvimento de suas atividades, **Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA**, substituta processual para a Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva da Pimenta Rosa do Espírito Santo e representar os interesses dos produtores. A **Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA** tem como objetivo o exercício de mútua colaboração entre os sócios, visando à prestação, pela entidade, de quaisquer serviços que possam contribuir para o fomento e racionalização das



atividades na produção de Pimenta Rosa (aroeira) e para melhorar as condições de vida de seus integrantes, com especial ênfase na divulgação de matérias relacionadas a técnicas de produção e manejo, mercado e preços, melhoria de qualidade e de produtividade.

3. O PRODUTO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “ESPÍRITO SANTO” PARA A PIMENTA ROSA

O produto da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” é a Pimenta Rosa. A pimenta rosa é o fruto da árvore (ou arbusto) chamada popularmente de Aroeira, aroeira-pimenteira, aroeira-vermelha, aroeira-da-praia, aroeirinha, entre outros, pertencente a família *Anacardiaceae* (da manga, caju, cajá), espécie *Schinus terebinthifolia*. Frutos que apresentam formato redondo, grãos providos de sua casca lisa, que quando maduro possui coloração vermelho intenso brilhoso, tendo sido submetidos a secagem natural e/ou artificial, possuindo odor agradável (semelhante ao de manga verde) característico da espécie. A Aroeira é uma espécie nativa e pioneira da Mata Atlântica do Brasil, ocorrendo do Rio Grande do Norte ao Rio Grande do Sul, bem como no Mato Grosso do Sul.

A aroeira ou pimenta-rosa é uma espécie originária da América do Sul, com ampla ocorrência no litoral brasileiro, predominantemente nas áreas de influência do Bioma da Mata Atlântica.

No Espírito Santo, é explorada em praticamente todos os municípios litorâneos, basicamente nas áreas de restinga e dos tabuleiros costeiros. Nos municípios do Norte e Noroeste do Estado é cultivada comercialmente em sistemas de monocultura e consorciada com outras culturas, tem grande importância no mercado nacional, além de ser exportada para vários países, gerando importante fonte de renda para os agricultores e a indústria.

Os frutos da aroeira têm uma grande demanda na gastronomia, possuem também propriedades farmacêuticas e medicinais, com atividade antimicrobiana, podendo controlar bactérias e fungos. Além disso, são aplicados na indústria de alimentos e de cosméticos.



Handwritten signatures



A busca por produtos seguros é uma preocupação constante dos consumidores em geral. Por isso, o mercado tem direcionado esforços com o intuito de disponibilizar técnicas, métodos e processos para garantir essa segurança, com a qualidade dos frutos e ausência de resíduos tóxicos, bem como para aumentar a produtividade e a vida útil desses produtos.

Apesar de as aroeiras serem consideradas uma mesma espécie vegetal, a composição química dos frutos pode variar significativamente, influenciada pela variabilidade genética das plantas, pelos estádios de maturação dos frutos e inclusive por fatores abióticos, como o clima e o solo.

A pimenta rosa, produzida no Espírito Santo, vem ganhando o mundo e já se destaca como um dos mais sofisticados condimentos da cozinha internacional. A espécie nativa do litoral capixaba é muito valorizada na Europa e o consumo é apreciado em todo o mundo. Por conta da valorização no exterior, a pimenta rosa já desponta como um dos principais produtos de exportação do Estado.

A maior parte dos frutos da aroeira é exportada para países da Europa, com destaque para a França, mas pequena parte é comercializada no mercado interno, principalmente, para compradores de São Paulo.

A maior parte da pimenta rosa é produzida ao longo do litoral brasileiro, que vai do sul da Bahia, passa por todo o Espírito Santo, até o norte do Rio de Janeiro.

O Espírito Santo é o maior produtor e exportador mundial desta iguaria, amplamente exportada para países da Europa, Ásia e para os Estados Unidos.

A colheita da aroeira, normalmente, vai da segunda quinzena de maio até o final de junho e dura cerca de 35 a 40 dias. Um catador colhe aproximadamente 50 kg por dia, mas, em algumas regiões, tem uma safra no final do ano, entre novembro e dezembro.

É uma planta popularmente utilizada no tratamento caseiro de inflamações. O fruto é utilizado tanto na ornamentação, como em tempero de diferentes pratos culinários. Apresenta sabor levemente picante e adocicado, podendo ser empregados na forma de grãos inteiros ou moídos. É especialmente usado na confecção de molhos que acompanham

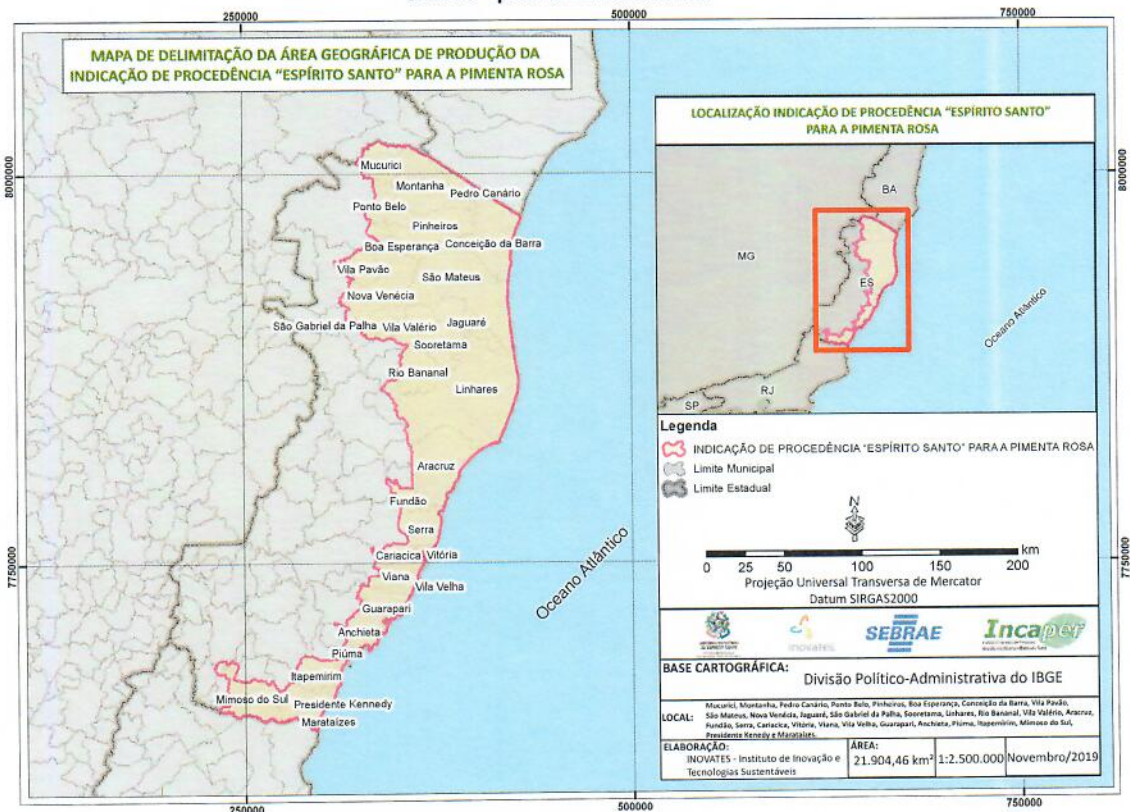


as carnes brancas, de aves e peixes. Além disso, possui importância comercial devido às suas propriedades medicinais, fito químicas e alimentícias.

4. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “ESPÍRITO SANTO” PARA A PIMENTA ROSA

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa compreende vários municípios, em sua maioria, no litoral do estado do Espírito Santo. Neste território estão definidos os seguintes municípios: Mucurici, Montanha, Pedro Canário, Ponto Belo, Pinheiros, Boa Esperança, Conceição da Barra, Vila Pavão, São Mateus, Nova Venécia, Jaguaré, São Gabriel da Palha, Sooretama, Linhares, Rio Bananal, Vila Valério, Aracruz, Fundão, Serra, Cariacica, Vitória, Viana, Vila Velha, Guarapari, Anchieta, Piúma, Itapemirim, Mimoso do Sul, Presidente Kenedy e Marataízes.

Figura 01 – Mapa da delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência “ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta Rosa



Handwritten signatures and initials.

Vitória/ES, 18 de novembro de 2019



PAULO ROBERTO FOLETTTO
Secretário de Estado
Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca – SEAG



ANTÔNIO CARLOS MACHADO
Diretor-Presidente
Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – INCAPER

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2565 de 03 de março de 2020.

CÓDIGO 335 (Pedido de Registro Publicado)

Nº DO PEDIDO: BR402019000015-1

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: NORTE DO ESPÍRITO SANTO

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Pimenta-do-reino (*Piper nigrum* L.)

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência NORTE DO ESPÍRITO SANTO para a Pimenta-do-Reino compreende o território do Norte do estado do Espírito Santo. Neste território estão definidos os seguintes municípios: Água Doce do Norte, Águia Branca, Alto Rio Novo, Aracruz, Baixo Guandu, Barra de São Francisco, Boa Esperança, Colatina, Conceição da Barra, Ecoporanga, Governador Lindenberg, Jaguaré, Linhares, Mantenópolis, Marilândia, Montanha, Mucurici, Nova Venécia, Pancas, Pedro Canário, Pinheiros, Ponto Belo, Rio Bananal, São Domingos do Norte, São Gabriel da Palha, São Mateus, Sooretama, Vila Pavão e Vila Valério.

DATA DO DEPÓSITO: 05/12/2019

REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO DOS PIPERICULTORES DO ESPÍRITO SANTO - APES

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, caderno de especificações técnicas 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) “**NORTE DO ESPÍRITO SANTO**”. Trata-se do nome geográfico “**NORTE DO ESPÍRITO SANTO**” para o produto “Pimenta-do-reino (*Piper nigrum* L.)”, 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).

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de registro em questão com os requisitos preliminares de exame, nos termos do art. 7º da IN n.º 95/2018.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870190128436, de 05 de dezembro de 2019, recebendo o n.º BR402019000015-1.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de pedido de registro – fls. 1 a 3
- Representação gráfica ou figurativa da IG – fl. 2
- Caderno de especificações técnicas – fls. 4 a 19
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl. 20
- Estatuto Social e Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social, do Caderno de Especificações Técnicas e com eleição e posse da atual Diretoria da APES, acompanhada de lista de presença qualificada e assinada – fl(s). 21 a 77
- Identidade e CPF dos representantes legais – fl. 78
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fls. 79 a 881
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fls. 882 a 889
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fls. 890 a 947



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 19 de fevereiro de 2020 na base de marcas do INPI nas NCL (11) 29, 30 e 31, não foram encontradas marcas registradas contendo o termo “Espírito Santo” para assinalar “pimenta” ou produtos semelhantes e afins.

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

Rio de Janeiro, 28 de fevereiro de 2020.

Assinado digitalmente por:

Suellen Costa Vargas

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1766526

André Tibau Campos

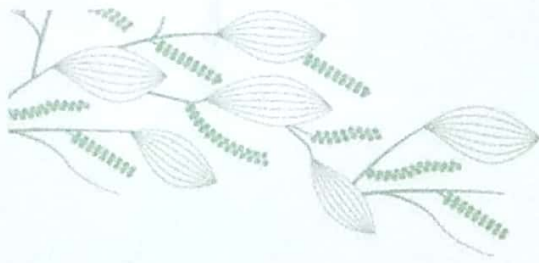
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2357106

De acordo, publique-se.

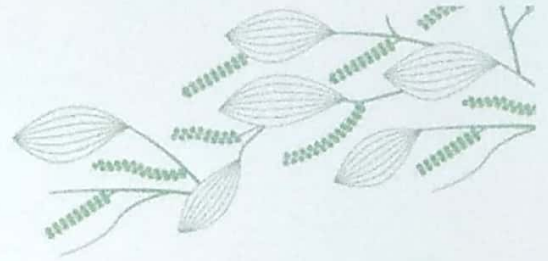
Igor Schumann Seabra Martins

Substituto do Chefe da Divisão de Exame Técnico X
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1771050





PIMENTA-DO-REINO
**NORTE DO
ESPÍRITO SANTO**
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA



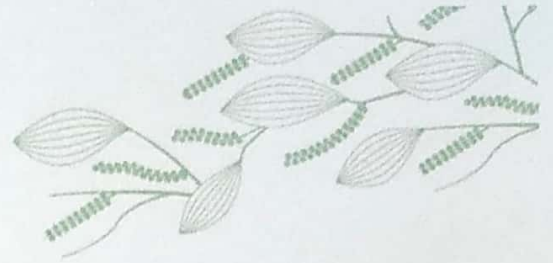
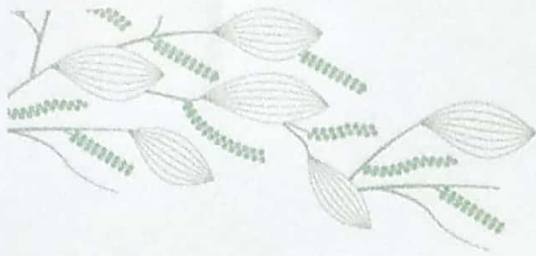
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” PARA A PIMENTA-DO-REINO

Associação dos Pipericultores do Espírito Santo – APES

Norte do Espírito Santo – Brasil

Água Doce do Norte, Mantenópolis, Barra de São Francisco, Ecoporanga, Águia Branca, São Gabriel da Palha, Boa Esperança, Vila Pavão, Nova Venécia, Vila Valério, Alto Rio Novo, Governador Lindenberg, São Domingos do Norte, Baixo Guandu, Marilândia, Colatina, Pancas, Aracruz, Linhares, Ponto Belo, Mucurici, Montanha, Pinheiros, Conceição da Barra, Jaguaré, São Mateus, Sooretama, Rio Bananal e Pedro Canário.





2019. Associação dos Pipericultores do Espírito Santo – APES

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

APES – Associação dos Pipericultores do Espírito Santo

Rua Pernambuco, 370, Bairro Boa Vista, São Mateus – Espírito Santo – Brasil.

CEP. 29.931-230. CNPJ: 27.559.830/0001-00

Telefone: (27) 3763-2338

DIRETOR PRESIDENTE

Francisco José Vieira Dantas

DIRETOR FINANCEIRO

Carlos Júnio Cesconetti

DIRETOR ADMINISTRATIVO

Ana Paula Martin Machado

CONSELHO FISCAL

Felipe de Moraes

Edson Pirola Filho

José Bonomo

CONSELHO REGULADOR

Yan Vinturini Vieira Dantas

Giordano Bruno Martin

Paulo César Martins Machado

Erasmio Carlos Negriz

Instituições apoiadoras da IG NORTE DO ESPÍRITO SANTO para a Pimenta-do-Reino:

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – INCAPER

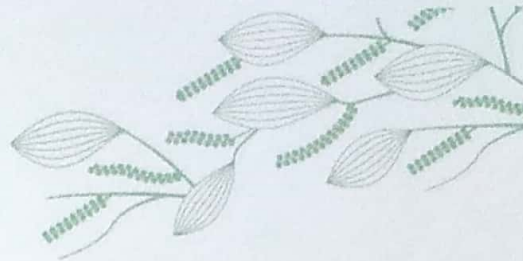
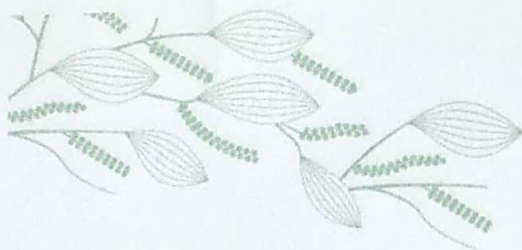
Universidade Federal do Espírito Santo – UFES

Instituto Federal do Espírito Santo – IFES

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA/SFA/ES

Associação Capixaba dos Exportadores de Pimentas e Especiarias – ACEPE





CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” PARA O PRODUTO PIMENTA-DO-REINO

Art. 1º - Do Objeto do Documento

Este Caderno de Especificações Técnicas refere-se ao controle da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e tem por objetivo fixar as condições de uso do signo distintivo gráfico do tipo misto, com o fim de regular as condições de uso pelos produtores e estabelecer normas para a obtenção e utilização do nome geográfico referente ao produto pimenta-do-reino, produzidos em propriedades na região demarcada devidamente autorizadas a fornecer produtos beneficiados a partir da pimenta-do-reino.

Art. 2º - Da Descrição do Produto da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO”

O produto da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” é a pimenta-do-reino. A pimenta-do-reino é um fruto da trepadeira (*Piper Nigrum L.*), pertencente à família *Piperaceae*, originária da Costa do Malabar, trecho do litoral no sudoeste do subcontinente indiano, também conhecida como pimenta-da-Índia, sendo a mais comum e mais importante das especiarias, usada em larga escala como condimento e também em indústrias de carnes e conservas.

Art. 3º - Da Titularidade da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino

A Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino tem como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Associação dos Pipericultores do Espírito Santo – APES, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o INPI. A APES, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, estabelecida na Rua Pernambuco, 370, Bairro Boa Vista, São Mateus – Espírito Santo, inscrita no CNPJ sob nº 27.559.830/0001-00. É de responsabilidade da APES, na qualidade de substituto processual titular do direito do reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao INPI, manter banco de dados gerais de informações dos



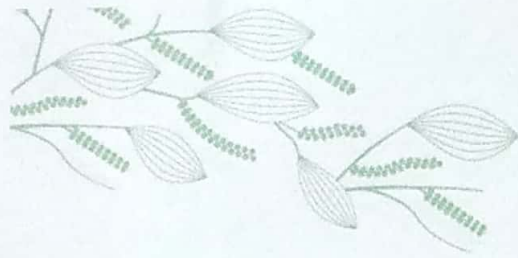
processos de enquadramento, dos lotes de pimenta-do-reino reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações das unidades de beneficiamento primário e outros processos da pimenta-do-reino, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas cria-se o Conselho Regulador da APES, cujas funções, atribuições e funcionamento estão descritas neste caderno.

Art. 4º - Dos Objetivos da Entidade Representativa dos Produtores

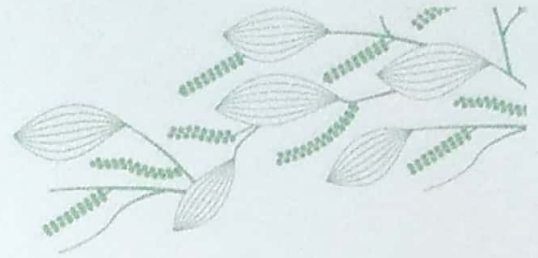
No desenvolvimento de suas atividades a APES, entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva da Pimenta-do-Reino da sua área de abrangência e representar os interesses dos Produtores de Pimenta-do-Reino. A APES tem por finalidade:

- I. Reunir, auscultar, orientar, representar e defender os interesses dos produtores de pimenta do reino do estado, no campo técnico, social e econômico;
- II. Fomentar e orientar o desenvolvimento da pimenta do reino no estado;
- III. Desenvolver e divulgar técnicas com base e resultado de pesquisa e experimentação;
- IV. Colaborar para a solução dos problemas técnicos-científicos e econômicos da pimenta do reino;
- V. Promover seminários culturais relacionados à pimenta do reino;
- VI. Desenvolver ações com o objetivo de dispor ao consumidor os produtos de seus associados com garantia de procedência e qualidade através de registros e certificações de origem como a Indicação Geográfica - IG, entre outras certificações de natureza diversas;
- VII. Preservar, divulgar, proteger a Indicação Geográfica - IG "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" e prestar outros serviços vinculados, sendo responsável pela defesa de produtos registrados, sua qualidade e procedência;
- VIII. Estabelecer o Caderno de Especificações Técnicas e organizar estrutura de controle para auto regulação da Indicação Geográfica - IG "NORTE DO ESPÍRITO SANTO";
- IX. Instituir, promover, gerir, divulgar e proteger seus bens materiais, imateriais, intelectuais, industriais, quando reconhecidos, concedidos ou deferidos, tais





PIMENTA-DO-REINO
**NORTE DO
ESPÍRITO SANTO**
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA



como: patentes, softwares, desenhos industriais, indicação geográfica (denominação de origem e ou indicação de procedência), marcas coletivas ou marcas de certificação, outras certificações ou reconhecimentos que venham a ser criados.

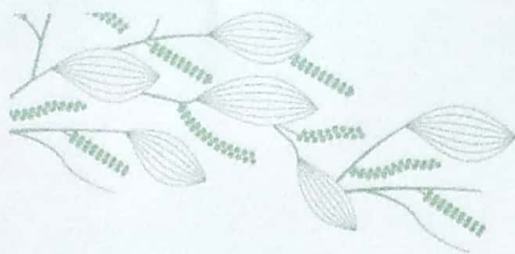
Art. 5º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino

Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino todos os produtores estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, obedecer ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições aprovadas pelo Conselho Regulador.

Art. 6º - Da Delimitação da Área de Produção

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino compreende o território do Norte do estado do Espírito Santo. Neste território estão definidos os seguintes municípios: Água Doce do Norte, Águia Branca, Alto Rio Novo, Aracruz, Baixo Guandu, Barra de São Francisco, Boa Esperança, Colatina, Conceição da Barra, Ecoporanga, Governador Lindenberg, Jaguaré, Linhares, Mantenópolis, Marilândia, Montanha, Mucurici, Nova Venécia, Pancas, Pedro Canário, Pinheiros, Ponto Belo, Rio Bananal, São Domingos do Norte, São Gabriel da Palha, São Mateus, Sooretama, Vila Pavão e Vila Valério.





PIMENTA-DO-REINO
**NORTE DO
ESPÍRITO SANTO**
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

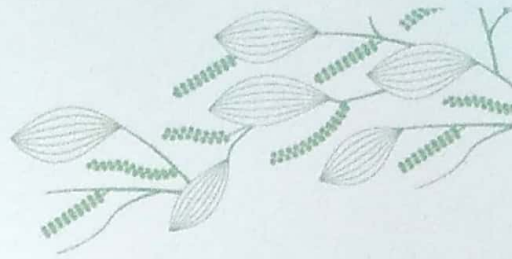
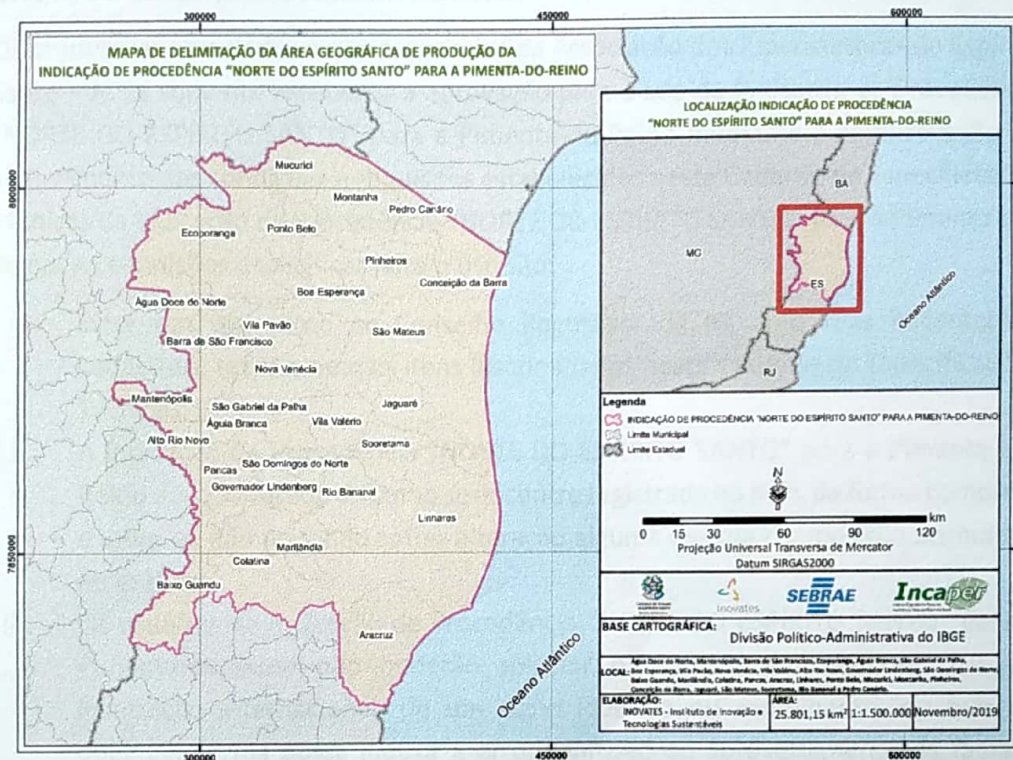


Figura 01 – Área Geográfica de produção delimitada para a Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino.

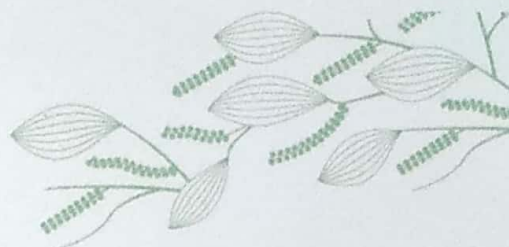
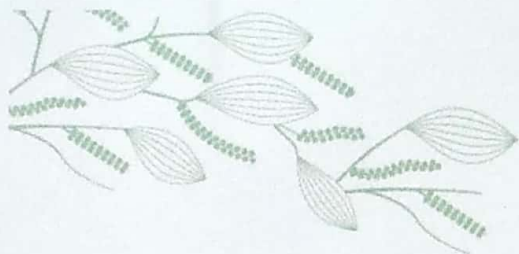


Parágrafo Único: Passam a valer as coordenadas geográficas geométricas da área de cultivo, somente a parcela ou sua totalidade compreendida dentro do perímetro definido nesta delimitação geográfica, e que preserve nas características do imóvel, a aptidão agrícola concernente ao cultivo da pimenta-do-reino no referido sistema, conforme plano de controle referenciado no Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 7º - Das Condições para Aprovação da Utilização da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de pimenta-do-reino cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica delimitada de produção (conforme art. 7º) e que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.



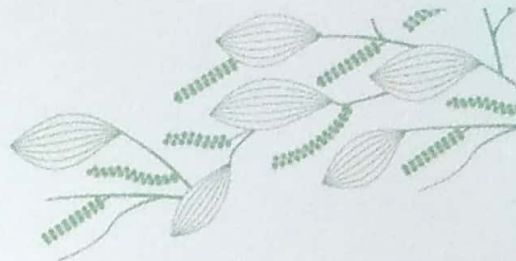
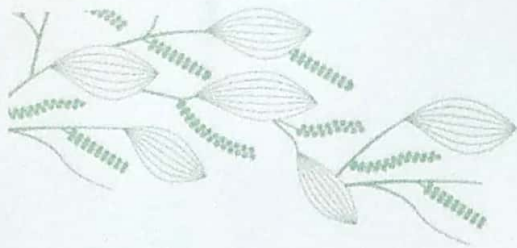


Art. 8º - Das Condições específicas para Uso da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino

Os produtores associados e não associados da Associação dos Pipericultores do Espírito Santo – APES somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino. As condições específicas para o uso são:

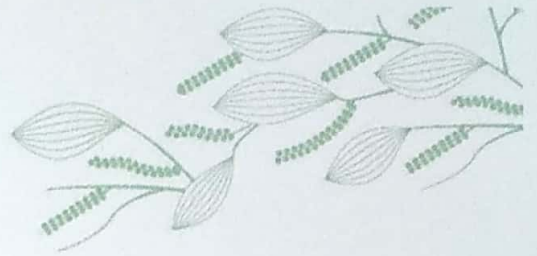
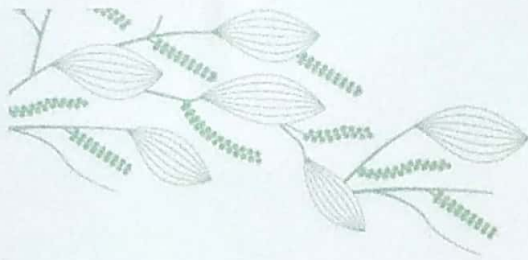
- I. Estar em dia, junto ao Conselho Regulador da IG, com suas informações cadastrais, taxas e demais itens discriminados neste Caderno de Especificações Técnicas;
- II. A Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição normativa ou gráfica;
- III. Os usuários da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino não poderão solicitar o registro, em nenhum país ou instituição internacional, de um signo idêntico ou semelhante, ou que de qualquer forma possa induzir a erro, confusão ou aproveitamento da fama e reputação da IG, com exceção da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, que, dentro das possibilidades e interesses de mercado, solicitará o registro da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;
- IV. Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro aos consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;
- V. A Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 5º, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sublicenças a terceiros;
- VI. Os usuários da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da IP, desde que com o consentimento da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI;
- VII. A pessoa jurídica só poderá utilizar a representação gráfica e figurativa da IP se obtiver a aprovação de seu uso perante o Conselho Regulador da APES;





- VIII. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino procederá às auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG a serem definidas pelo plano de controle da IG;
- IX. O usuário da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino deverá apresentar Termo de Compromisso, a ser definido no plano de controle da IG pelo Conselho Regulador, de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;
- X. Os usuários da IG deverão pagar taxa de utilização da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino, a ser definida no plano de controle da IG pelo Conselho Regulador. A taxa de utilização da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino será destinada ao fomento, sustentabilidade e gestão da IG;
- XI. O produtor deverá assinar um termo de responsabilidade socioambiental que atesta que sua propriedade cumpre com as leis trabalhistas e ambientais vigente no país, conforme modelo disponibilizado pelo Conselho Regulador da APES.
- XII. O produtor deverá assinar um termo garantindo que adotou as boas práticas de produção e pós-colheita definidas pelo Conselho Regulador.
- XIII. O produtor deverá se credenciar junto à APES para fins de gestão, controle e rastreabilidade.
- XIV. Para receber o selo da IG, a pimenta-do-reino deverá apresentar as seguintes características:
- a. Teor de umidade não superior a 12,5%
 - b. 100% livre de antraquinona e demais resíduos químicos (pesticidas) dentro dos limites definidos pelo conselho regulador em consonância com as exigências dos mercados compradores.
 - c. 100% Livre de Bolores e Leveduras (Mofo). A pimenta-do-reino não poderá estar mofada. Mesmo pequenos pontos de mofo não serão aceitos. A identificação do mofo será feita de forma visual, conforme protocolo definido pelo conselho regulador.
 - d. A densidade (peso por litro) deverá atender às exigências do mercado comprador.
 - e. 100% livre de impurezas extrínsecas (estrangeiras). Impurezas Extrínsecas são aquelas que não são inerentes da pimenta do reino (plástico, pedra, pau, milho, outros grãos, metais ferrosos e não ferrosos,



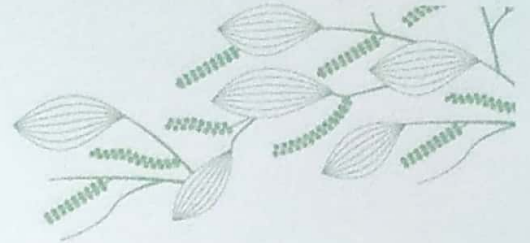
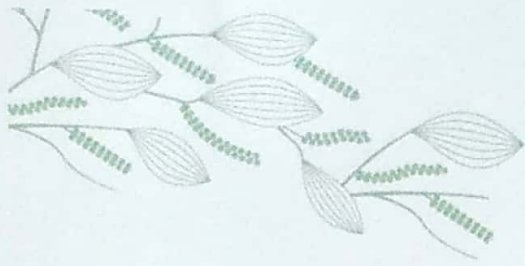


- etc.). A Identificação de impurezas será feita visualmente. As impurezas poderão ser retiradas por máquinas apropriadas.
- f. O limite máximo de 2% de Impurezas intrínsecas (estranhas). Impurezas Intrínsecas são aquelas que são inerentes da pimenta-do-reino (talos, espigas, folhas, pó da pimenta-do-reino).
 - g. Embalagem: No produtor, embalada em sacaria nova (de primeiro uso) identificada com o selo da IG e com o sistema de rastreabilidade. A empresa que vender o produto deverá identificar a sacaria com o selo da IG, garantindo a rastreabilidade continuada.
 - h. 100% livre de salmonela. O controle da salmonela pode ser feito na indústria, porém o produtor deverá atestar que atende as boas práticas visando o controle da salmonela.
- XV. O Conselho Regulador fará análises aleatórias do produto final.
 - XVI. Todos containers vendidos com o selo da IG deverão ter análises de resíduos químicos e microbiológicos definidos pelo conselho regulador.
 - XVII. Método de amostragem do lote: ANEXO XX - Coletar aleatoriamente 100g por subamostra, homogeneizar e retirar uma amostra composta de 450g para análise laboratorial. O número mínimo de subamostras é definido pela raiz quadrada do lote.
 - XVIII. A ACEPE comporá o Conselho Regulador da APES;
 - XIX. Para o exportador utilizar o selo da IG deverá:
 - a. Ser autorizado pela ACEPE;
 - b. A ACEPE emitirá um certificado de aptidão à exportação de produtos de IG para o exportador;
 - c. Apresentar Termo de Responsabilidade assinado conforme exigido pelo Conselho Regulador;
 - d. Todos os exportadores serão auditados quanto às Boas Práticas, conforme exigido pela ACEPE.
 - e. A retirada de amostra deverá ser de cada lote do produtor e deverão ser guardadas até finalizar a exportação.
 - XX. A estocagem da Pimenta-do-reino com IG será separada com identificação dos lotes.

Art. 9º - Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino

A Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários, pré-definidos pela maioria de associados votantes, em coro de assembleia constituída e votada especificamente na





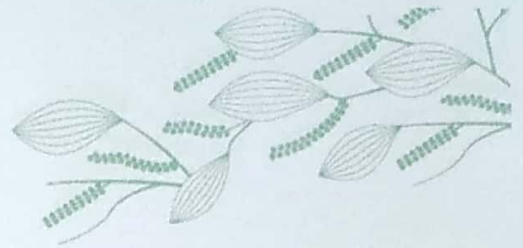
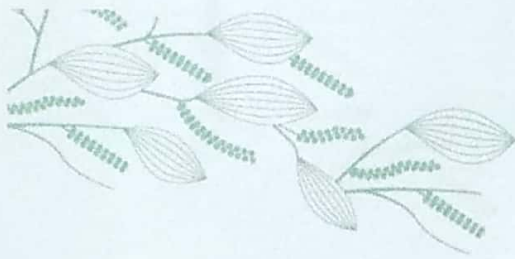
APES. Os membros do Conselho Regulador serão constituídos pelos associados da APES que representam as partes do segmento do produto como cooperativas, associações e empresas do setor privado, e também será composta por membros que representam as instituições de pesquisa e ou ensino, também nomeados pelas respectivas instituições conselheiras, seus respectivos suplentes e ou substitutos, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais.

- I. Os membros deverão receber instruções sobre o regimento previsto no estatuto da APES, ficando estes a par de seus respectivos deveres e direitos como tais conselheiros;
- II. Cabem aos demais conselheiros membros, a advertência, notificação e ou exclusão pela maioria dos votos do colegiado, quando for o caso, de membros que por algum motivo não cumprirem com os respectivos papéis, ou que por ordem de estatuto, fugirem dos princípios aqui estabelecidos;
- III. Os conselheiros serão responsáveis pela edição e aperfeiçoamento do plano de controle da IP, sendo este aprovado pela assembleia da APES;
- IV. Caberá ao colegiado, supervisionar constantemente com produção de provas materiais, que evidenciem o descumprimento dos artigos e normas aqui previstos, que resultem em descredenciamento de instituições e/ou produtores autorizados;
- V. Compete ao Conselho Regulador da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto social da APES suas atribuições e competências.

Art. 10 - Das Obrigações do Conselho Regulador

- I. Promover na cadeia produtiva da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino, as Boas Práticas Agrícolas (BPA);
- II. Estimular a sustentabilidade da área geográfica delimitada, por meio da preservação e conservação ambiental;
- III. Estimular o agroturismo, a valorização da cultura regional e do “saber fazer local”;
- IV. Zelar pelo produto da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino, até a efetiva entrega do mesmo.





Art. 11 - Dos Registros

O Conselho Regulador manterá atualizado, o registro cadastral relativo ao:

- I. Cadastro atualizado dos produtores rurais Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino;
- II. Cadastro atualizado das propriedades, de área de produção e capacidade produtiva dos plantios, durante a vigência da autorização do produtor;
- III. Demais medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador estará exposto no plano de controle.

Parágrafo Único: Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos por meio do Plano de Controle pelo Conselho Regulador, ficando a edição das mesmas registradas.

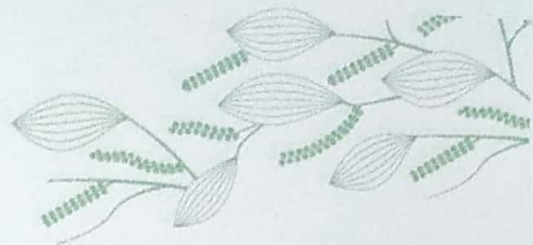
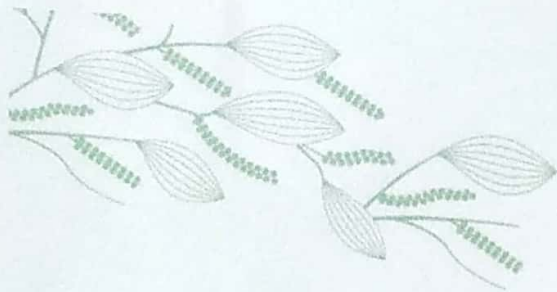
Art. 12 - Dos Controles de Produção e Supervisão

Serão objetos de controle por parte do Conselho Regulador, a declaração da quantidade de colheita na safra e a declaração de produtos processados. O conselho regulador estabelecerá outros controles relativos a manejos e operações nas propriedades, no sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos da IP e o cumprimento desta normativa. Tais controles serão atribuídos desde a colheita até as operações de pós-colheita, armazenamento, transporte e possível beneficiamento do produto, de forma a assegurar a rastreabilidade e autenticidade dos produtos protegidos pela IP como os elementos abaixo relacionados:

- I. Quantificação e cadastros de lotes produzidos (rastreabilidade);
- II. Do sistema de auditoria extemporânea nos produtores;
- III. Da rastreabilidade e publicação dos dados;
- IV. Da divulgação e merchandising de produtos da IP;
- V. Produzir contraprovas que preservem as garantias e qualidades do produto certificado.

Parágrafo Único: O Conselho Regulador emitirá cartilha com linguagem objetiva e supervisionará todo material didático concernente, as adequações, obrigações, direitos e deveres, as quais servirão de efetivo esclarecimento ao produtor a ser autorizado, após o devido cadastro aprovado, ainda durante no processo de avaliação.





Art. 13 - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino pelas pessoas referidas no Artigo 5º:

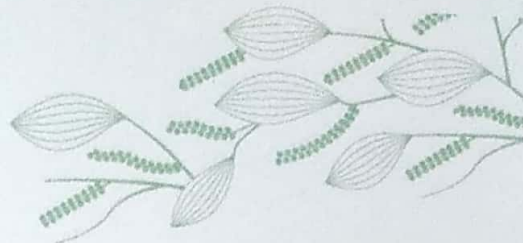
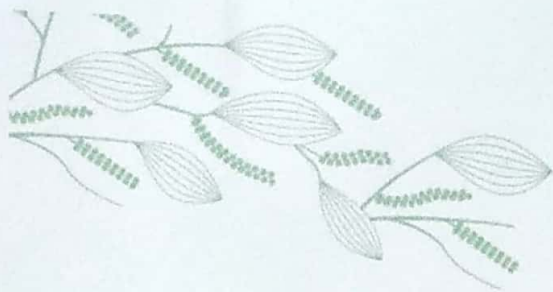
- I. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da APES;
- II. A paralização das atividades de produção mediante comunicação do produtor à APES ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III. O descumprimento das normas do presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino.

Art. 14 - Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Associação dos Pipericultores do Espírito Santo – APES está assim definida:

Figura 02 - Representação gráfica da IG a ser aplicada para os padrões de comercialização da pimenta-do-reino.





Art. 15 - Das Sanções Previstas Quanto à Utilização da Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino

O beneficiado pela presente Indicação de Procedência deverá zelar pelo uso do selo, caso descumpra tais definições, o mesmo estará sujeito à penalização oficial conforme estipulado pela Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Além das penalidades acima, o Conselho Regulador tomará medidas preventivas, caso identificar práticas consideradas como irregulares ou inadequadas que possam comprometer a idoneidade da presente IP ficando estipulado que:

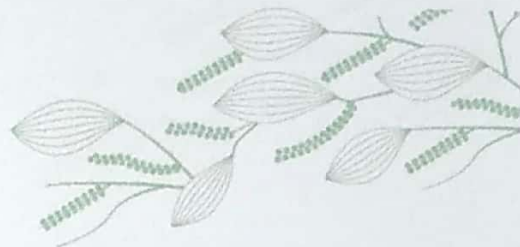
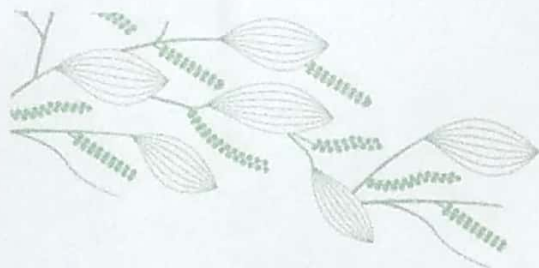
- I. Na primeira infração, será o produtor ou instituição advertido por escrito;
- II. Na segunda infração, será suspenso da Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino, por um ano, até a adequação das irregularidades, após constatadas pelo conselho regulador;
- III. Na terceira infração o produtor será revogado automaticamente a aprovação de uso da Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino, sem que este usuário possa exigir qualquer indenização, isso sem prejuízo das ações cíveis e criminais cabíveis especialmente no tocante à concorrência desleal e à ofensa aos direitos do consumidor;
- IV. O usuário responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino ou a terceiros;
- V. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentem a Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino.

Parágrafo Único: Fica a critério do Conselho Regulador, através da deliberação do colegiado, o entendimento de atenuantes, de casos específicos que cabem à aplicação da penalidade III – Do Cancelamento da autorização para o uso da IP.

Art. 16 - Da Validade e dos Prazos

- I. O produtor ou entidade credenciada receberá a sua autorização do uso da IP, mediante a comprovação de pagamento das taxas anuais de manutenção de cadastro;
- II. O produtor receberá os selos da IP, mediante a comprovação de pagamento da taxa correspondente ao volume de produção comercializada;
- III. As entidades autorizadas ao uso da IP receberão o termo de conformidade que as tornarão aptas às atividades de comercialização e ou outras atividades





correlacionadas a IP, mediante a comprovação de pagamento das taxas administrativas e emitido após aprovação do conselho regulador.

Parágrafo Único: Outras taxas serão adicionadas em função da distância da área a ser certificada e auditada, o total da área a ser certificada e auditada e do volume da produção escoado, a descrição e critérios de cobranças estarão descritos no plano de controle desta IP.

Art. 17 - Da Rastreabilidade

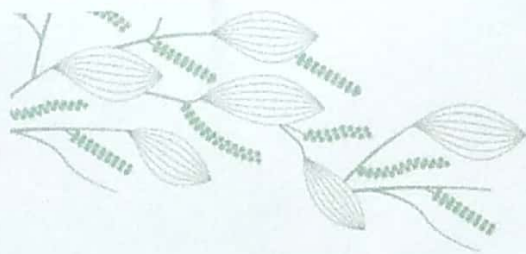
Os produtos da Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

- I. Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino no próprio produto e nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão "Indicação de Procedência", que será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279, conforme segue:

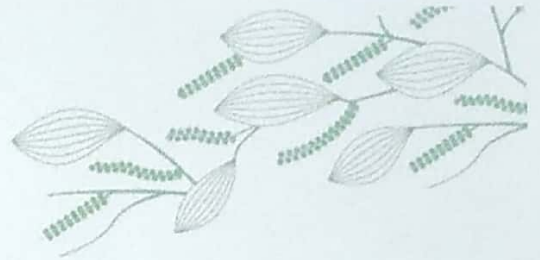


- II. Norma de rotulagem para o selo de controle nas sacarias, embalagens, rótulos, tags ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos, sejam sacarias, embalagens comuns e a vácuo ou outros modelos; em rótulos ou no romaneio de controle do produto; ou através de tags, lacres e/ou adesivos, fixados no produto; bem como na documentação referente ao produto, como notas fiscais. O referido selo conterá os seguintes dizeres: Indicação de Procedência "NORTE DO ESPÍRITO SANTO" para a Pimenta-do-Reino, bem como o número de controle ou sistema de QRCode a ser definido pelo Conselho Regulador, conforme segue:





PIMENTA-DO-REINO
**NORTE DO
ESPÍRITO SANTO**
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA



Nº 000001



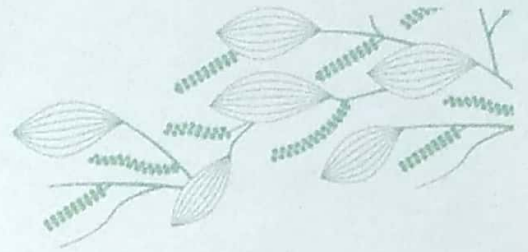
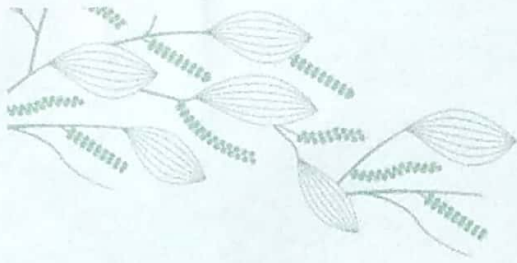
(exemplo ilustrativo)

Parágrafo Único: O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle. O selo será utilizado pela APES de acordo com o Manual de Utilização mediante as condições definidas pelo Conselho Regulador. O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada associado inscrito na Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO”. Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “I” e “II” deste artigo. Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade da Pimenta-do-Reino da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” serão, dentre outros, a verificação da autenticidade do selo do produto e a realização de visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

Art. 18 - Dos Casos Omissos do Presente Caderno de Especificações Técnicas.

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Associação dos Pipericultores do Espírito Santo – APES convocada para este fim.





São Mateus-ES, 10 de agosto de 2019.

Francisco José Vieira Dantas
Diretor Presidente
APES



LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” PARA A PIMENTA-DO-REINO

Norte do Espírito Santo – Brasil

Água Doce do Norte, Águia Branca, Alto Rio Novo, Aracruz, Baixo Guandu, Barra de São Francisco, Boa Esperança, Colatina, Conceição da Barra, Ecoporanga, Governador Lindenberg, Jaguaré, Linhares, Mantenópolis, Marilândia, Montanha, Mucurici, Nova Venécia, Pancas, Pedro Canário, Pinheiros, Ponto Belo, Rio Bananal, São Domingos do Norte, São Gabriel da Palha, São Mateus, Sooretama, Vila Pavão e Vila Valério.



LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” PARA A PIMENTA-DO-REINO

1. APRESENTAÇÃO

Este laudo, elaborado pela **Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca - SEAG**, baseado em estudos técnicos científicos realizados pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – INCAPER e estudos técnicos realizados pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Espírito Santo – SEBRAE/ES e seus parceiros, tem por objetivo subsidiar a solicitação por parte da **Associação dos Pipericultores do Espírito Santo – APES** para a **delimitação da área geográfica da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino**.

A indicação geográfica é uma ferramenta coletiva de proteção e promoção comercial de produtos tradicionais vinculados a uma área geográfica delimitada. Além disso, é uma ferramenta de preservação da biodiversidade, do conhecimento, da história, dos recursos naturais e humanos. A indicação geográfica pode contribuir para as economias locais e para o dinamismo regional.

A indicação geográfica deve promover os produtos e a sua herança histórico-cultural, que é intransferível. Esta herança abrange inúmeras especificidades: a área de produção definida, a tipicidade e a autenticidade dos produtos elaborados. Estas especificidades garantem ao produto um nome e notoriedade, que devem ser protegidos. Somente os produtores estabelecidos na área delimitada e que seguem determinadas regras é reservado o uso do nome geográfico (Norma Técnica ABNT NBR 16479:2016).

A indicação geográfica tem ainda como objetivos específicos:

- Atender a demanda de produtores, que veem seus produtos comercializados no mercado com a IG, valorizando o território e o conhecimento local;
- Facilitar a presença de produtos típicos no mercado, que sentirão menos a concorrência com outros produtores de preço e qualidade inferiores;
- Aumentar o valor agregado dos produtos;



- Estimular a melhoria qualitativa dos produtos, já que serão submetidos a controles de produção;
- Aumentar a participação no ciclo de comercialização dos produtos e estimular a elevação do seu nível técnico;
- Permitir ao consumidor identificar perfeitamente o produto nos métodos de produção, fabricação e elaboração, em termos de identidade e de tipicidade;
- Melhorar e tornar mais estável a demanda do produto, criando a confiança do consumidor que, sob a etiqueta da IG, espera encontrar um produto de qualidade e com características determinadas;
- Estimular investimentos na própria zona de produção;
- Melhorar a comercialização dos produtos, facilitando o acesso ao mercado através de uma identificação especial;
- Gerar ganhos de confiança junto ao consumidor quanto à autenticidade dos produtos, pela ação do Conselho Regulador que será criado e da autodisciplina que exige;
- Facilitar o marketing, através da IG, que é uma propriedade intelectual coletiva, com vantagens em relação à promoção baseada em marcas comerciais;
- Promover produtos típicos;
- Facilitar o combate à fraude, o contrabando, a falsificação e as usurpações;
- Favorecer as exportações e proteger os produtos contra a concorrência desleal externa.

Este laudo, **instrumento oficial que delimita a área geográfica de produção da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino**, segue o disposto na Lei 9.279 de 14 de maio de 1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e na Instrução Normativa 095/2018-INPI, que estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas, marco legal das IGs brasileiras, bem como as diretrizes do **Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI**, órgão responsável pela análise e reconhecimento formal das Indicações Geográficas no Brasil.



Handwritten signature and initials



2. CONDIÇÕES GERAIS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” PARA A PIMENTA-DO-REINO.

A adesão ao uso da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica definida neste Laudo de Delimitação e que cumpram na íntegra os requisitos estabelecidos para esta Indicação Geográfica.

É de responsabilidade da **Associação dos Pipericultores do Espírito Santo – APES**, na qualidade de substituto processual titular do direito do reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de Pimenta-do-Reino reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência (IP) e de informações das unidades produtoras que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

A entidade solicitante da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino se denomina **Associação dos Pipericultores do Espírito Santo – APES**, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, registrada no CNPJ sob nº 27.559.830/0001-00 e estabelecida na Rua Pernambuco, 370, Bairro Boa Vista, São Mateus – Espírito Santo – Brasil.

No desenvolvimento de suas atividades, **Associação dos Pipericultores do Espírito Santo – APES**, substituta processual para a Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” para a Pimenta-do-Reino, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva da Pimenta-do-Reino do Espírito Santo e representar os interesses dos produtores. A Associação dos Pipericultores do Espírito Santo – APES tem como objetivo o exercício de mútua colaboração entre os sócios, visando à prestação, pela entidade, de quaisquer serviços que possam contribuir para o fomento e racionalização das atividades na



Ac *U*



produção de pimenta-do-reino e para melhorar as condições de vida de seus integrantes, com especial ênfase na divulgação de matérias relacionadas a técnicas de produção e manejo, mercado e preços, melhoria de qualidade e de produtividade.

3. O PRODUTO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” PARA A PIMENTA-DO-REINO

O produto da Indicação de Procedência “NORTE DO ESPÍRITO SANTO” é a pimenta-do-reino. A pimenta-do-reino é um fruto da trepadeira (*Piper Nigrum L.*), pertencente à família *Piperaceae*, originária da Costa do Malabar, trecho do litoral no sudoeste do subcontinente indiano, também conhecida como pimenta-da-Índia, sendo a mais comum e mais importante das especiarias, usada em larga escala como condimento e também em indústrias de carnes e conservas.

A pimenta-do-reino é conhecida como o rei das especiarias e é o condimento mais conhecido, produzido e usado no mundo desde a antiguidade. A pimenta foi um dos primeiros itens de comércio entre o oriente e a Europa, onde era conhecida desde antes de Cristo. À sua procura os homens travaram guerras e derramaram sangue, lançaram em incríveis viagens e fizeram fantásticas descobertas, como a das Américas. Houve uma época em que seu peso valia o mesmo que o ouro, usada como dinheiro para pagar aluguéis, dotes e tributos e eram usadas para presentear reis.

Alguns produtores no norte do Espírito Santo começaram a investir no cultivo na década de 1960 e as condições favoráveis, clima e solo, fizeram com que a cultura se espalhasse pelos campos. As áreas planas facilitam a mecanização e também a irrigação.

O Estado do Espírito Santo é o segundo produtor e exportador nacional, com a média de 6,7 mil toneladas de pimenta-do-reino produzida. Os plantios concentram-se no Norte do Estado, com mais de 75% da área cultivada e da produção.



O Norte do Estado do Espírito Santo é um polo tradicional de produção de pimenta-do-reino, onde há condições de clima e solo favoráveis ao cultivo. Trata-se de uma cultura típica de clima quente e úmido, se desenvolvendo bem em altitudes de até 500 metros, temperatura média entre 23°C e 38°C, umidade relativa entre 70% e 88%, precipitação em torno de 1.500 mm e brilho solar superior a 2.000 horas anuais.

A pimenteira-do-reino se adapta bem em regiões com menor quantidade de chuvas, como é o caso do norte capixaba, por apresentar um mecanismo de tolerância à desidratação. A existência de um período seco, próximo à maturação, é favorável ao bom desempenho da cultura por regularizar e uniformizar a florada; entretanto, o déficit hídrico da região não deve ser superior a 400 mm anuais.

A ocorrência de sol intenso ou de chuvas fortes acarreta baixa polinização motivada pela seca ou lavagem do pólen, respectivamente, ocorrendo espigas com frutos falhados. O solo deve ter boa drenagem, pois a pimenteira-do-reino não tolera encharcamento, e a área de cultivo deve ser protegida de ventos fortes.

A pimenta-do-reino capixaba se consolidou como uma opção de diversificação agrícola na região Norte do Espírito Santo e alcançou espaço no mercado internacional se tornando um produto de destaque na geração de divisas do agronegócio capixaba.

É uma atividade de grande valor econômico e social para a região, gerando, aproximadamente, 2.200 empregos diretos e 19 milhões de reais de receita por safra. Além disso, permite que pequenas propriedades de agricultores familiares sejam altamente rentáveis.






GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Agricultura,
Abastecimento, Aquicultura e Pesca



Vitória/ES, 18 de novembro de 2019


PAULO ROBERTO FOLETTO
Secretário de Estado
Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca – SEAG


ANTÔNIO CARLOS MACHADO
Diretor-Presidente
Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – INCAPER



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2565 de 03 de março de 2020.

CÓDIGO 395 (Concessão)

Nº DO PEDIDO: BR 412017000006-3

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Campos de Cima da Serra

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Queijo Artesanal Serrano

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Abrange 18 municípios em SC e 16 municípios no RS, se inserindo total ou parcialmente nos territórios dos municípios catarinenses de: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Painel, Palmeira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema. No Rio Grande do Sul, total ou parcialmente nos territórios dos municípios de Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Esmeralda, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul. A área total da IG Campos de Cima da Serra é de 34.372 km².

DATA DO DEPÓSITO: 11/09/2017

REQUERENTE: Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano de SC e RS.

PROCURADOR: Não se aplica

COMPLEMENTO DO DESPACHO

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

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





MINISTÉRIO DA ECONOMIA
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO X

EXAME DE MÉRITO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “Campos de Cima da Serra”. Trata-se do nome geográfico “Campos de Cima da Serra” para o produto “Queijo Artesanal Serrano”, na espécie “Denominação de Origem”, 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).

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas nos termos do *caput* e §1º do art. 13, da IN n.º 95/2018, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2540, de 10 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 017170000049 de 11 de setembro de 2017, recebendo o nº BR4120170000063.

Após primeiro exame, foi verificada a necessidade de adequação do pedido à norma então vigente (IN 25/2013), conforme exigência publicada em 02 de janeiro de 2019, sob o código 305, na RPI 2504. Em 28 de fevereiro de 2019, foi protocolizada tempestivamente pelo Requerente a petição nº 870190020526, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Encerrado o exame preliminar, após a publicação do pedido para manifestação de terceiros na RPI 2528 de 18 de junho de 2019, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 10 de setembro de 2019, sob o código 305, na RPI 2540.

Em 01 de novembro de 2019, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870190111948, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.



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

2.1 Exigências 1 e 2

Em resposta às exigências 1 e 2, foi apresentado o documento:

- Regulamento de Uso da Indicação Geográfica na Modalidade Denominação de Origem Campos de Cima da Serra para Queijo Artesanal Serrano (p. 09-28);

De fato, as alterações do Regulamento de Uso solicitadas na exigência (no art. 7.º, parágrafos 2.º e 3.º) foram realizadas.

Ressalta-se que a ata de aprovação do Regulamento de Uso apresentado para o cumprimento dessas exigências já havia sido apresentada, mais precisamente na petição de cumprimento de exigência n.º 870190020526, de 28 de fevereiro de 2019 (p. 16-19). Ainda, a identificação dos signatários da lista de presença que são produtores é possível por meio de outros documentos constantes do processo, como por exemplo, a “Lista de presença da AGE que aprovou o regulamento de uso”, presente também naquela mesma petição de cumprimento de exigência (p. 51-52).

Considera-se, portanto, **cumpridas** as duas exigências anteriormente formuladas.

2.2 Exigência 3

Para cumprir a exigência 3, apresentou-se esclarecimento da Faproqas (p. 30-31) sobre a necessidade de uso da madeira de araucária na maturação de queijo artesanal serrano (QAS).

Segundo o documento, “esse uso atualmente é obrigatório, constando essa exigência em todos os documentos relativos as normas para a indicação geográfica Campos de Cima da Serra e no Projeto de Certificação e Qualificação do QAS, inclusive no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do QAS” (FAPROQAS, p. 30). Foi ainda esclarecido como a maturação em madeira de *Araucaria angustifolia* melhora as características organolépticas do QAS.

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

2.3 Exigência 4

Em resposta à exigência 4, foi apresentado esclarecimento da Faproqas sobre a alimentação do rebanho nos meses mais frios do ano (p. 33-39).

Tal documento relembra que, de acordo com o art. 15, inc. I do RU, “a alimentação das vacas em ordenha **deve** ser baseada em pastagem natural” (FAPROQAS, p. 33, grifo do



autor). Contudo, admite-se o uso de outras fontes de alimentos como suplementação na época de escassez da produção de forragem (art. 15, II do RU). Em seguida, explica que a suplementação “vai depender muito das condições climáticas, pois existem invernos mais rigorosos e outros mais amenos, nos quais as pastagens naturais se mantêm em boas condições”. Ainda, de acordo com Freitas, autor citado no documento, apesar da redução da capacidade de suporte do campo nativo no outono e inverno, os teores de nutrientes se mantêm em níveis médios e a queda não é tão acentuada, sendo perfeitamente possível a utilização do campo nativo nessas estações. Também são utilizadas diversas técnicas para aumentar a qualidade e a produção das pastagens naturais, como o diferimento, a suplementação proteica, a roçada e a produção sazonal. Assim, conclui-se que:

[...] os argumentos apresentados demonstram que a produção de QAS com utilização do campo nativo como principal fonte de alimentação de vacas em produção é viável durante todo o ano. Existem tecnologias que permitem melhorar o desempenho animal sobre campo nativo mesmo em períodos de restrição de crescimento das pastagens naturais. (FAPROQAS, p. 38).

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

2.4 Exigência 5

Para dar cumprimento a exigência 5, foi apresentado documento informativo da Faproqas sobre a biodiversidade das pastagens e a pecuária (p. 41-43).

Conforme tal documento, a biodiversidade das pastagens naturais do sul do Brasil (que predominam na região de Campos de Cima da Serra) é de grande contribuição para a pecuária. Os aspectos mais influentes das pastagens na bovinocultura seriam: nutrição, produção durante todo o ano, tolerância a baixas temperaturas, tolerância a estiagens, espécies adaptadas ao ecossistema, e carne e leite de qualidade.

Deve ser ressaltado que o documento apresentado para cumprir a exigência número 6 reforça o cumprimento desta exigência, pois detalha a maneira como se dá a interação entre os atributos da pastagem e a tipicidade do leite, ajudando a construir uma relação entre a área geográfica com o QAS.

Assim, considera-se a exigência satisfatoriamente **cumprida**.

2.5 Exigência 6

Para cumprir a exigência 6, foi apresentado documento detalhando a relação intrínseca entre as qualidades e características do QAS e as pastagens dos Campos de Cima da Serra (p. 45-46).



Segundo esse documento, “os resultados de Roche et al. (2009) podem ser aplicados de maneira ampla, pois expõem a relação entre a síntese de leite e qualidade nutricional das pastagens, que são influenciadas pelas variáveis climáticas”. Assim, tal trabalho se aplica, por analogia, aos Campos de Cima da Serra “e contribuem para demonstrar como as características peculiares da vegetação campestre dessa região, decorrentes de condições ambientais únicas, afetam diretamente a composição do leite e, por consequência, as características do queijo artesanal serrano”. (FRAPROQAS, p. 46).

Então, a exigência é considerada **cumprida**.

2.6 Exigência 7

Visando ao cumprimento da exigência 7, apresentou-se documento esclarecendo a relação entre diversidade botânica do pasto e as características do leite e consequentemente do QAS (p. 48-49).

De acordo com o requerente, a publicação de Moloney (2008) é uma revisão que apresenta diversos trabalhos “nos quais verificou-se que composição do alimento ingerido por um ruminante pode ter influência marcante na composição, aparência e características sensoriais do leite e seus derivados”. Conforme esse trabalho, de maneira geral, “animais alimentados em pastagens com maior diversidade botânica produziram leite com maiores concentrações de ácidos graxos poli-insaturados, enquanto as concentrações de ácidos graxos saturados diminuíram na maioria dos casos” (FAPROQAS, p. 48). A revisão de Moloney (2008) teve como base trabalhos conduzidos em diversas localidades, motivo pelo qual é possível inferir que os mesmos resultados se aplicam aos Campos de Cima da Serra.

Nesses termos, a exigência formulada é considerada **cumprida**.

2.7 Exigência 8

Em resposta à exigência 8, a Faproqas apresentou informativo sobre as condições de maturação peculiares do QAS (p. 51-52).

De acordo com os esclarecimentos, Souza (2002) afirma que o QAS é um produto bastante homogêneo em relação às suas características físico-químicas e microbiológicas, independentemente das estações do ano, as bactérias ácido-láticas (BAL) constituíram-se no principal grupo microbiano, com exceção de alguns grupos de halotolerantes e bolores e leveduras. O trabalho de Delamare et al. (2012) indicou os grupos de bactérias ácido-láticas mais prevalentes como os gêneros *Lactobacillus* (91%), seguidos por *Lactococcus* e *Enterococcus*. Os isolados compreenderam as espécies *L. plantarum* (57,7%), *L. paracasei* (19,2%), *L. rhamnosus* (7,7%), *L. acidophilus* (7,7%) e 3,8% de ambos os *L. curvatus* e *L.*



fermentum, atribuindo as características sensoriais típicas do QAS à predominância de *L. plantarum* e *L. paracasei*. Ainda, a Faproqas (p. 51-52) alega que:

A produção de proteases é uma característica muito importante para o perfil tecnológico das BAL autóctone, porque tem grande influência no desenvolvimento da textura dos queijos, além de produzir compostos aromáticos voláteis que colaboram para o desenvolvimento de sabor de queijos durante a maturação.

Então, considera-se **cumprida** a exigência formulada.

2.8 Exigência 9

Para dar cumprimento à exigência 9, a Faproqas apresentou esclarecimento sobre o sabor mais intenso e rico em queijos de leite cru (p. 54-56).

Conforme as informações apresentadas pela Faproqas (p. 54):

A microbiota envolvida na produção e maturação de queijos, provenientes de matérias primas, culturas iniciadoras ou ambiente de produção, é responsável pelas propriedades sensoriais típicas dos queijos (de Filippis et al., 2014). As alterações microbiológicas incluem a continuação da atividade inicial de maturação, até que o nível de sal na umidade se torne inibitório para o desenvolvimento dos microorganismos (Pagthinathan, Salihu e Nafees, 2018).

Assim, a associação conclui que o sabor “mais intenso e rico” dos queijos produzidos com leite cru decorre da abundante presença de microbiota nativa, que muda de acordo com o ambiente, ou seja, do *terroir*: “(...) diferenças **geográficas** e tecnológicas claras na microbiota foram observadas entre o QAS e os queijos coloniais (também produzidos em outras regiões do Sul do Brasil)” (FAPROQAS, p. 54, grifo nosso).

Considera-se, então, a exigência formulada **cumprida**.

2.9 Exigência 10

Para o cumprimento da exigência 10, a Faproqas apresentou documento esclarecendo a relação entre os fatores ambientais e as qualidades do QAS (p. 58-61).

A Faproqas argumenta que a região de Campos de Cima da Serra possui um ecossistema único, com plantas pertencentes a diversas famílias botânicas, além de gramíneas de crescimento estival (C4), quanto hibernal (C3). A temperatura média anual e a umidade relativa do ar também têm interferência no processo de maturação do QAS (realizado em condições ambientais naturais). Ainda, a área geográfica ocasionaria a presença de uma microbiota específica, caracterizada, no QAS, por 46% de *Lactococcus* e 16% de *Leuconostoc* (Kamimura et al., 2014). A Faproqas (p. 59) acrescenta:



Sabe-se que quando as pastagens naturais são incluídas na dieta da vaca, elas influenciam na composição química e conseqüentemente na qualidade sensorial do leite, por sua vez influenciam nas características do queijo (Carpino et al., 2004), evidenciando que alguns compostos ativos odoríferos singulares encontrados em espécies forrageiras do campo nativo podem ser transferidos para o queijo.

Dessa forma, a exigência é considerada **cumprida**.

3. CONCLUSÃO

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

Verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela IN n.º 95/2018, e não havendo pendências quanto ao exame, recomendamos a **CONCESSÃO** do pedido de registro e expedição do certificado de reconhecimento do nome geográfico “**Campos de Cima da Serra**” para o produto “**Queijo Artesanal Serrano**” como **Denominação de Origem (DO)**, nos termos do art. 14, *caput* e §1º, da IN n.º 95/2018.

Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos (Cód. 622) quanto à concessão do pedido de registro de indicação geográfica, nos termos dos arts. 212 a 215 da Lei n.º 9.279/96, conforme dispõe o art. 23 da IN n.º 95/2018. Eventuais recursos deverão ser protocolados exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG.

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

Rio de Janeiro, 28 de fevereiro de 2020.

Assinado digitalmente por:

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

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

De acordo, publique-se.

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





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

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

CAPITULO I DA LEGALIDADE

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

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

Parágrafo único: Segundo o que estabelece a Lei nº. 9.279 de 14/05/1996, Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), Artigos 172 a 182, Resolução INPI nº. 75/2000 e subsequente ato normativo nº 25/2013 de 21/08/2013, para o registro da Indicação Geográfica, conforme prescreve artigo nº 6º da IN nº 25/2013, o instrumento que regulamentará o uso da indicação geográfica, por seus proponentes fica instituído a iniciativa das associações para a construção da Indicação Geográfica, na modalidade de Denominação de Origem, Campos de Cima da Serra se encontra devidamente registrada em ata nº 05 referente a assembleia geral da Aproserra do dia 05 do mês de julho do ano de 2016, em ata nº 65/2016 referente a assembleia geral da Aprocampos do dia 07 do mês de junho do ano de 2016, em ata nº 44/2016 referente a assembleia geral da Aprojaqui do dia 31 do mês de maio do ano de 2016.

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

A Federação das Associações dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa

Rua Otacilio Vieira da Costa - Centro - CEP 88.501-050 - Lages/SC

☎ 49 99107 7812 ✉ eel@epagri.sc.gov.br - grl@epagri.sc.gov.br

www.smartpi.com.br




FAPROQAS

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

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

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

Art. 3º - Da requerente da IG/DO:

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

CAPÍTULO II DO REGULAMENTO DE USO

Art. 4º - Do objetivo:





FAPROQAS

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

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

Art. 5º - A quem se destina:

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

Art. 6º - Do direito de uso da IG/DO:

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

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

a. A inclusão ou exclusão de parâmetros qualitativos para produção de queijo artesanal serrano;

b. O aprimoramento ou inclusão de regras, em parte ou integralmente, que possam promover a cadeia produtiva do queijo artesanal serrano na região a partir da IG/DO Campos de Cima da Serra, ou o reconhecimento do queijo artesanal serrano;

c. A exclusão de regras, em parte ou integralmente, que possam prejudicar o fortalecimento da cadeia produtiva a partir da IG/DO Campos de Cima da Serra ou subjugar o reconhecimento do queijo artesanal serrano;

d. Os mecanismos de controle das regras;

e. A inclusão ou exclusão de instâncias de controle.

CAPITULO III DA ÁREA GEOGRÁFICA DE ABRANGÊNCIA E PRODUÇÃO

Art. 8º: Da Área geográfica delimitada:

§ 1º - A área geográfica delimitada para a Denominação de Origem do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, localiza-se entre as coordenadas geográficas de latitudes 27°13'15,683"S e 29°33'22,896"S e as longitudes 51°42'20,251"W e 49°13'49,955"W, com área total de 34.372,7 km². Compreende as regiões do Planalto Sul Catarinense e Nordeste do Rio Grande do Sul, de acordo com limites, confrontações e pontos com coordenadas aproximadas obtidos no Sistema Universal Transversa de Mercator (c. UTM a.) na Projeção UTM e datum SIRGAS 2000, conforme observado na Figura 1 e de acordo com memorial descritivo que se encontra





FAPROQAS

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

no dossiê. Essa delimitação foi baseada conforme instrumento oficial do SEAPA/RS e SAR/SC, que reconhece a área de abrangência dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, bem como através de publicações técnicas científicas citadas na delimitação geográfica da IG/DO.

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

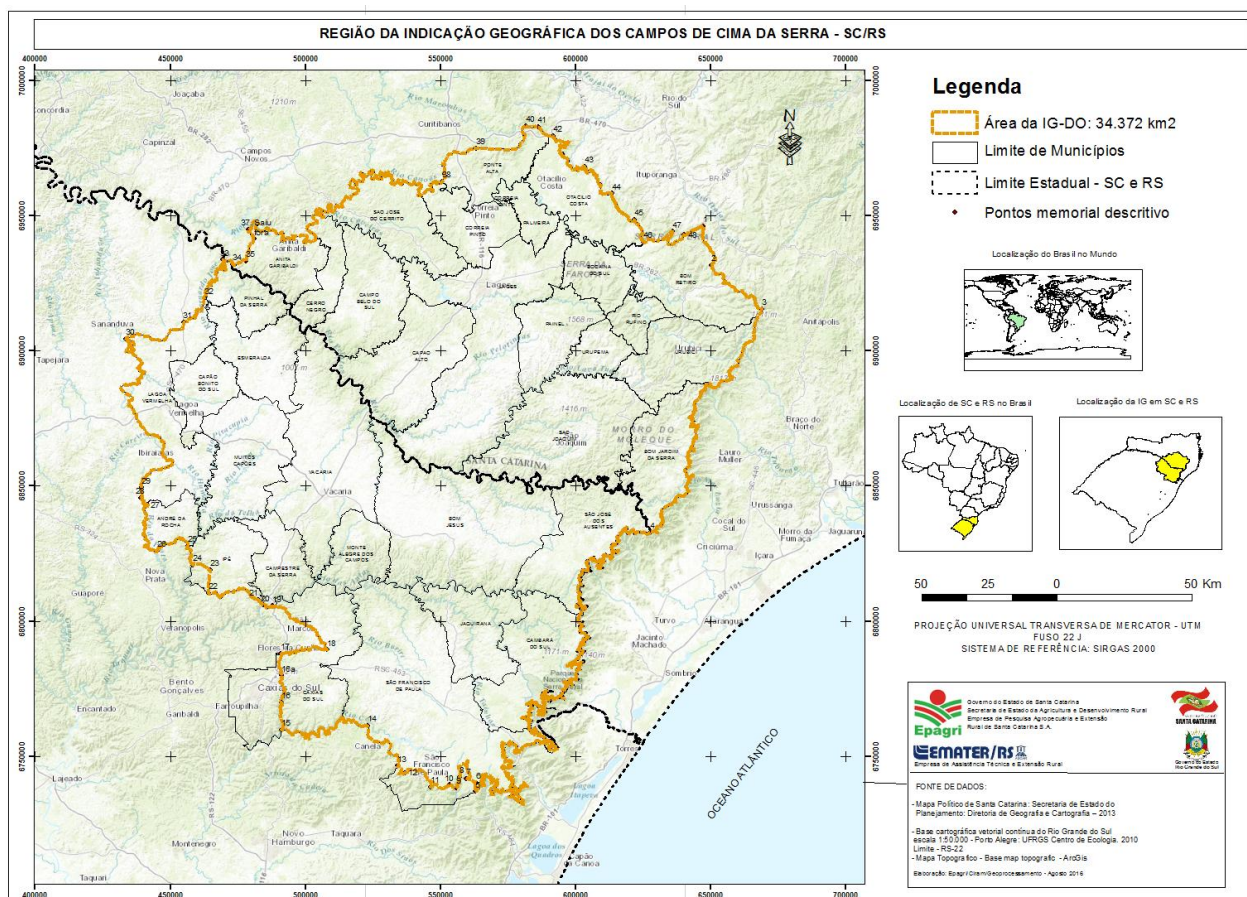


Figura 1. No contorno em amarelo a área da indicação geográfica Campos de Cima da Serra. Fonte: Epagri/Ciram (2016)

Art. 9º - Do clima e relevo:





FAPROQAS

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

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

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

Art. 10º - Da geologia e solos:

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

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

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

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





FAPROQAS

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

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

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

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

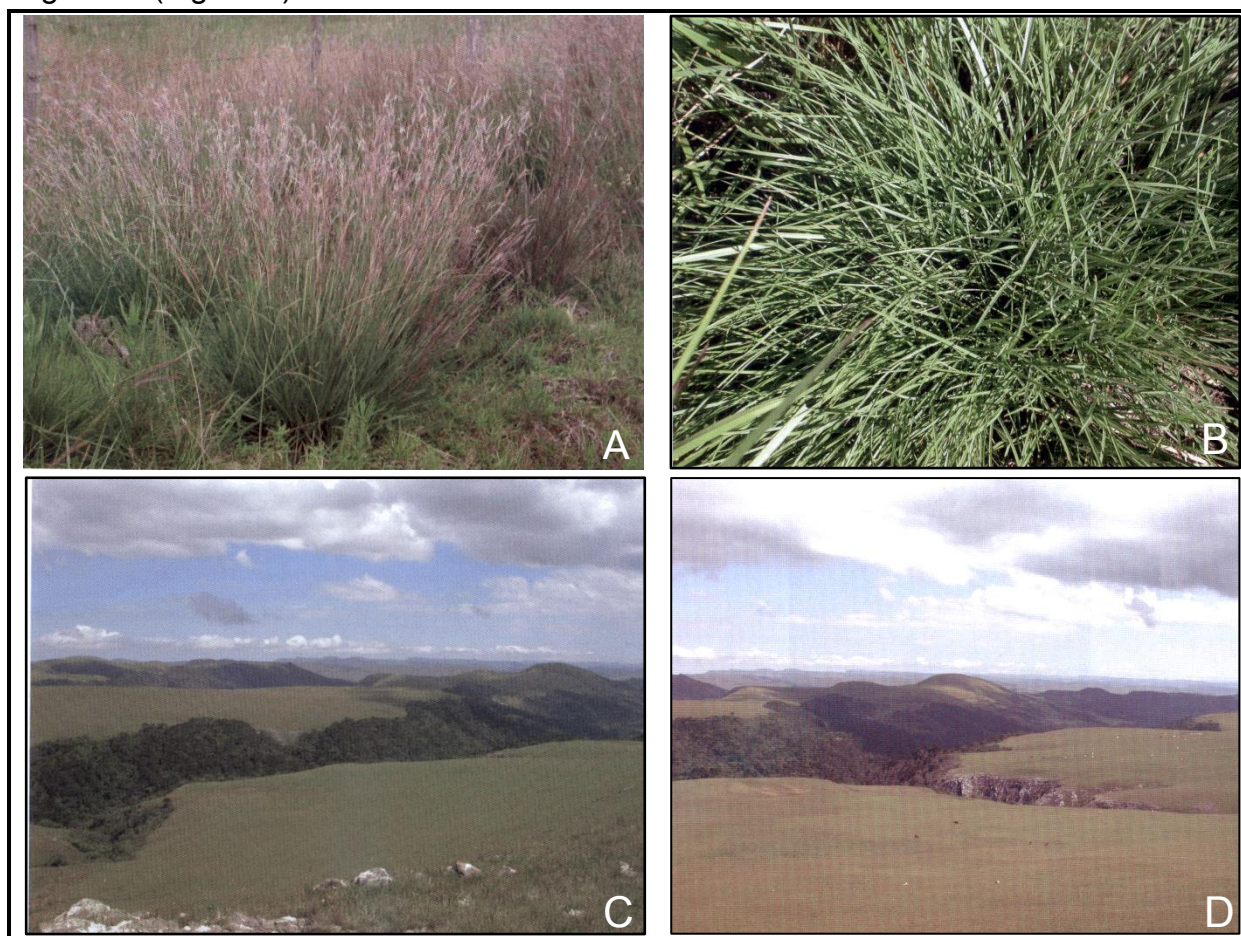


Figura 2. Capim-caninha (A), capim-mimoso (B) e tipos fisionômicos dos campos de produção de Queijo Artesanal Serrano (C e D).





FAPROQAS

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

- a.** Campo Palha Grossa: campo limpo, com predomínio de capim caninha (*Andropogon lateralis*). Relevo suave-ondulado e ondulado, com solo de origem sedimentar;
- b.** Campo Palha Fina: domínio de capim-mimoso (*Schizachyrium tenerum*), com frequência secundária de outras espécies dos gêneros *Schizachyrium*, *Aristida* (barba de bode), *Stipa* (capim flechinha), e espécies *Axonopus siccus* e *A. afinis* (grama-tapete), grama-forquilha (*Paspalum notatum*). Caracteriza-se por apresentar campo limpo, relevo de suave-ondulado a ondulado, solos oriundos de rochas intermediárias e rochas basálticas, raso com afloramento de rochas;
- c.** Existem mais cinco tipos fisionômicos derivados dos campos Palha Grossa e Palha Fina: Campo-Misto de Capim-Caninha e Capim-Mimoso; Campo Misto de Capim-Mimoso e Grama-Baixa (*Paspalum pumilum*); Campo Palha Fina tendendo a Gramado; Campo Sujo; Campo Palha Fina com Mata de Araucária;
- d.** “Esta riqueza florística [dos campos naturais] traz um fato pouco comum ao registrado no restante do mundo, que é a associação de espécies C4, de crescimento estival, com espécies C3, de crescimento hibernal”ⁱⁱⁱ.

CAPÍTULO IV DO SISTEMA DE PRODUÇÃO

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

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

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

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

Art. 13º - Do rebanho utilizado:

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





FAPROQAS

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

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

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

a. Rebanho resultante do cruzamento entre raças de corte ou mistas com raças leiteiras Jersey e/ou Holandês em grau de sangue não superior a 50%;

b. São raças mistas usadas na região para produção de Queijo Artesanal Serrano: Simental, Pardo Suíço, Flamengo, Normanda, Gir e Shorthorn.

Art. 14º - Da sanidade do rebanho:

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

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

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

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

Art.15º - Da alimentação do rebanho:

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

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

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





FAPROQAS

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

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

CAPITULO V DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO

Art.16º - Do produto:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





FAPROQAS

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

II - Características Sensoriais:

- a. Consistência: elástica tendendo à untuosidade, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e tempo de maturação;
- b. Textura: compacta e macia;
- c. Cor: amarelado ou amarelo-palha uniforme;
- d. Sabor: característico, podendo ser ligeiramente ácido, picante, salgado dependendo da quantidade de cloreto de sódio, umidade e grau de maturação;
- e. Odor: característico, agradável, acentuado com o grau de maturação;
- f. Crosta: uniforme, de média espessura lisa e sem trincas;
- g. Olhaduras: pequenas olhaduras bem distribuídas, ou sem olhaduras;
- h. Formato: são aceitos nos três formatos definidos: redondo, quadrado ou retangular.

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

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

CAPÍTULO VI

DO SABER FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO

Art. 19º – Do processo de elaboração:

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

- I - Ordenha: manual ou mecânica;
- II - Filtragem: passagem do leite por um filtro, para reter as impurezas;
- III - Coagulação: solidificação do leite, para formar a coalhada, com a adição do coalho;





FAPROQAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 20º – Da obtenção da matéria prima:

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

CAPITULO VII DAS QUEIJARIAS

Art. 21º – Das Queijarias:





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

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

Art. 22º – Da localização e construção:

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

**CAPITULO VIII
DA ROTULAGEM**

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

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

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

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





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

CAPITULO IX TRANSPORTE E ARMAZENAGEM

Art. 24º – Do transporte:

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

Art. 25º – Do Armazenamento:

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

CAPITULO X DA COMERCIALIZAÇÃO

Art. 26º - Das normas de comercialização:

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

CAPITULO XI DO CONSELHO REGULADOR

Art. 27º – Da constituição:

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

I - Três membros da Aproserra;

II – Três membros de Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano do RS;





FAPROQAS

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

III - Dois membros das entidades oficiais de Assistência Técnica e Extensão Rural dos Estados envolvidos (Epagri/SC e Emater/RS-ASCAR);

IV - Um membro de Organização Não Governamental representante dos Consumidores;

V - Dois membros da Associação dos Municípios das áreas de abrangência em SC e no RS;

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

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

Art. 28º – Do funcionamento do Conselho Regulador:

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

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

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

CAPITULO XII DOS SISTEMAS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE

Art. 29º - Dos tipos de controle:

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

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

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





FAPROQAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 30º – Das visitas técnicas:

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

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

II- Três visitas anuais de controle e monitoramento.





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

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

Art. 31º – Do monitoramento da qualidade:

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

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

CAPITULO XIII

DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES INSCRITOS NA IG/DO

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

I - Fazer uso da etiqueta e representação gráfica da IG/DO Campos de Cima da Serra, nos produtos protegidos pela mesma;

II - Contribuir com o aperfeiçoamento da IG/DO Campos de Cima da Serra.

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

I - Zelar pela imagem da IG/DO Campos de Cima da Serra;

II - Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Conselho Regulador e no Regulamento de Uso;

III - Pagar as taxas e emolumentos referentes aos controles estabelecidos neste Regulamento.





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

CAPITULO XIV DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 34º – Cumprimento do Regulamento de Uso:

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

Art. 35 – Não cumprimento do Regulamento de Uso:

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

Art. 36º – Das infrações:

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

Art. 37º - Penalidades e infrações:

I - Advertência por escrito;

II - Multa estabelecida pelo Conselho Regulador;

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

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

CAPITULO XV DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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





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

Art. 39º – Das medidas de caráter excepcionais:

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

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

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

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

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS CITADAS:

1. BRANDENBURG, B. Associações vegetais herbáceas. In: CÓRDOVA, U. de A.; PRESTES, N. E.; SANTOS, O. V. dos; ZARDO, V. F. Melhoria e manejo de pastagens naturais no Planalto Catarinense. Florianópolis, 2004. p. 71 – 83.

2. CÓRDOVA, U. de A.; PRESTES, N. E., SANTOS, O. V. dos; ZARDO, V. F. Melhoria e manejo de pastagens naturais no planalto catarinense. Florianópolis, 2004. 274p.

3. GOMES, K. E.; QUADROS, F. L. F.; VIDOR, M. A.; DALL'AGNOL, M; RIBEIRO, A M. L. Zoneamento das pastagens naturais do Planalto Catarinense. In: Reunião do Grupo Técnico Regional do Cone Sul em Melhoria e Utilização dos Recursos Rurais das Áreas Tropical e Subtropical, 11. Lages-SC, 1989. **Anais...** Grupos Campos, Lages-SC, 27 - 30 nov. 1989. Lages, EMPASC, 1990. p. 304 - 312.

4. HORBACH, R.; KUCK, L. & MARIMON, R. G. Geologia. In: BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Levantamento de Recursos Naturais. Vol.33. Capítulo 1, Rio de Janeiro, 1986, 796p.

5. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Biodiversidade dos campos sulinos do planalto das araucárias / Ilsi Iob Boldrini, organizador. Brasília, MMA, 2009. 240 p. IL. Color.; 29 cm (Série Biodiversidade, v.30);

6. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Campos sulinos – conservação e uso sustentável da biodiversidade / Valério de Patta Pillar... [et al.]. Editores, - Brasília: MMA, 2009. 403 p.; IL. Color. 29cm.





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

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

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

ii - Brandenburg, 2004.

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

Luis Carlos da Luz Córdova
Presidente da Faproqas



características bromatológicas e sensoriais dos queijos, somando o fator de produção (saber fazer) à essa complexa rede de inter-relações.

É possível afirmar que a região dos Campos de Cima da Serra possui características edafoclimáticas ímpares e que seus campos nativos são um diferencial para o pastoreio de gado leiteiro para produção de queijo. Por isso é importante que se continue investindo nas pesquisas para comprovar que esse ambiente influencia na qualidade do queijo e assim diferenciá-lo de outros queijos artesanais produzidos no Brasil e no mundo.

É de suma importância a manutenção da diversidade florística dos campos nativos, que justificam a definição de um “terroir” para o queijo dos Campos de Cima da Serra.

4 DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA E MEMORIAL DESCRITIVO

Para a delimitação e a elaboração do memorial descritivo da Indicação Geográfica dos Campos de Cima da Serra de Santa Catarina (SC) e do Rio Grande do Sul (RS), na modalidade de Denominação de Origem para o produto Queijo Artesanal Serrano, tomou-se por base os seguintes dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 (Sistema de Referência Geocêntrico para as Américas): o mapa político de Santa Catarina na escala 1:500.000 (SPG, 2014); o mapa político do Rio Grande do Sul (IBGE, 2001); hidrografia do Rio Grande do Sul (HASENACK & WEBER, 2010), a base cartográfica da hidrografia contínua do Brasil ao milionésimo (IBGE, 2014), o modelo digital de elevação do Shuttle Radar Topography Mission-SRTM (2014) com 30 m de resolução, as curvas de nível geradas a partir deste modelo e mais o levantamento histórico e cultural do queijo artesanal serrano, levantamento georreferenciado dos produtores, a caracterização climática, a caracterização dos solos (EMBRAPA, 2004), uso do solo (2016), o mapa da vegetação em nível nacional executado pelo projeto RadamBrasil em 1970 e 1985 publicado na escala de 1:1.000.000, a utilização de sistema de informação geográfica - ArcGis, inclusive os dados do “Add Basemap”. Foram realizadas também reuniões na Epagri de Lages e na Epagri/Ciram em 2015 e 2016, com a participação de técnicos da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina-Epagri, e da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio Grande do Sul-Emater.

Dessa forma, a delimitação geográfica da área do queijo artesanal serrano dos Campos de Cima da Serra de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul, total ou



parcialmente conforme memorial descritivo, nos territórios dos municípios catarinenses de: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Paineira, Palmeira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema. No Rio Grande do Sul, nos municípios de Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Esmeralda, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul. A região da indicação geográfica localizada no Planalto Sul Catarinense e no Nordeste do Rio Grande do Sul, encontra-se entre as coordenadas geográficas de latitudes $27^{\circ}13'15,683''S$ e $29^{\circ}33'22,896''S$ e as longitudes $51^{\circ}42'20,251''W$ e $49^{\circ}13'49,955''W$, de acordo com limites, confrontações e pontos com coordenadas aproximadas no Sistema Universal Transversa de Mercator (UTM E-Leste e N-Norte e m – metros), Zona 22 J e sistema de referência SIRGAS 2000 e memorial descritivo que se descreve:

A área de abrangência corresponde a um total de 34.372,7 km², com sua delimitação iniciando no estado de Santa Catarina, na divisa entre os municípios de Bom Retiro e Alfredo Wagner (rio do Meio), que corresponde ao ponto 1 (647380,30m E e 6946136,16m N).

Segue pelo arroio Xaxim continuando pelo limite municipal entre Bom Retiro e Alfredo Wagner passando pelas cotas altimétricas de 905 e 1372 m, chegando no ponto 2 (650489,39m E e 6931704,29m N).

Nesse ponto segue pelo divisor de águas da Serra Geral passando pelas cotas altimétricas de 1283, 1622 e 1735 m até encontrar a nascente do rio João Paulo no ponto 3 (669163,65m E e 6915629,16m N), localizado na divisa entre os municípios de Bom Retiro, Anitápolis e Alfredo Wagner.

O limite continua pelo divisor de águas da Serra Geral em direção ao sul de Santa Catarina, passando próximo às divisas municipais de Urubici com os municípios de Anitápolis, Santa Rosa de Lima, Rio Fortuna, Grão-Pará e Orleans. Ainda no sentido sul, o limite segue no divisor de águas, da divisa do município de Bom Jardim da Serra com os municípios de Orleans, Lauro Muller, Treviso, Siderópolis e Nova Veneza, chegando ao ponto 4 com (627731,42m E 6832804,52m N), na divisa com o estado do Rio Grande do Sul.

Continua pelo divisor de águas da Serra Geral passando próximo à divisa municipal de São José dos Ausentes localizado no estado do Rio Grande do Sul com os municípios catarinenses de Nova Veneza, Morro Grande e Timbé do Sul.



Segue pelo divisor de água da Serra Geral próximo à divisa municipal de Cambará do Sul, com os municípios catarinenses de Timbé do Sul, Jacinto Machado e Praia Grande.

Continua pelo divisor de águas da Serra Geral próximo a divisa de São Francisco de Paula com os municípios de Praia Grande (SC) e Itati, (RS), Três Forquilhas (RS), passando pelas nascentes do rio Maquiné até chegar no ponto 5 (563050,99m E e 6736978,75m N), da divisa entre os municípios de Riozinho, São Francisco de Paula e Maquiné.

Desse ponto em diante, continua em sentido norte em linha reta pelos campos nativos até o rio sem denominação no ponto 6 (563186,13m E e 6740291,06m N), no município de São Francisco de Paula.

Segue ainda pelo rio sem denominação em sentido noroeste até o ponto 7 no limite da Floresta Nacional de São Francisco de Paula-Flona (559667,49m E e 6741651,03m N).

Contorna a Flona de São Francisco de Paula e segue no sentido Nordeste/Norte contornando até o ponto 8 (557123,1m E e 6742315,76m N).

Posteriormente segue pelo rio Rolante no sentido sul até o ponto 9 (556046,43m E e 6738363,95m N).

Segue em direção oeste/noroeste acompanhando o fundo de vale até a cota 880m no ponto 10 (553515,89m E e 6739470,43m N).

Segue em sentido Sudoeste em linha reta passando pelo ponto cotado de 987m, depois pelo divisor de águas até chegar no ponto 11 de cota altimétrica 947m de altitude (546559,91m E e 6738677,87mN).

Segue em sentido noroeste/nordeste pelo divisor de águas do arroio Rolantino da Areia, rio Padilha até chegar ao ponto 12 de cota altimétrica de 922m (536822,84m E e 6743927,87m N), na periferia de São Francisco de Paula.

Deste, segue pelo divisor de águas no sentido Sudoeste, depois Noroeste passando pelas cotas altiméricas de 922 m depois no sentido sudoeste pelo divisor de águas passando pela cota 933 m.

Segue pelo divisor de águas passando pelo ponto cotado de 922 m, continua pelo divisor de águas até chegar ao ponto 13 com ponto cotado de 910 m (534304,37m E e 6746487,47m N) na divisa dos municípios de São Francisco de Paula e Canela.

Segue pela divisor de águas que representa a divisa dos municípios de São Francisco de Paula e Canela chegando no ponto 14 na intersecção no rio Cai e Arroio Saiqui (523058,39m E e 6761350,98m N).



Pelo rio Cai segue em direção a oeste até o ponto 15 com (491300,66m E e 6759783,23m N) na intersecção do rio Cai com Piaí, na divisa entre os municípios de Nova Petrópolis com Caxias do Sul.

Sobe pelo rio Piaí até o ponto 16 em Caxias do Sul (491140,29m E e 6769941,7m N) e continua no sentido norte pelo afluente do rio Piaí e a frente no sentido nordeste cruzando a rodovia Rota do Sol chegando até o divisor de águas no distrito de Ana Rech, passando pelo ponto cotado de 865m até o ponto 16a (491168,05m E e 6779855,36m N).

Seguindo pela nascente do rio Arroio Faxinal, próximo a rua Joao Andriollo e Travessa Henrique D'Avila chegando até o ponto 17 na intersecção do Arroio Faxinal com o rio São Marcos (491062,42m E e 6787958,13m N).

Segue por este no sentido leste até o ponto 18 entre os municípios de São Marcos e Caxias do Sul (507982,78m E e 6789427,17m N).

Continua pela divisa municipal entre São Marcos e Caxias do Sul seguindo no sentido noroeste e depois pelo arroio do Ranchinho até o ponto 19 na foz do arroio Ranchinho com o rio das Antas (487847,71m E e 6805668,42m N), entre os municípios de Caxias do Sul, São Marcos e Campestre da Serra.

Segue pelo rio das Antas em sentido sudeste até encontrar o arroio Vieira no ponto 20 entre a divisa municipal de Campestre da Serra, São Marcos e Antônio Prado (484372,27m E e 6805975,95m N).

Segue pelo arroio Vieira até a intersecção com o arroio Guatapara no ponto 21 entre as divisas municipais de Antônio Prado, Campestre da Serra e Ipê (482800,59m E e 6807855,33m N).

Segue pelo arroio Guatapara no sentido noroeste acompanhando o limite entre os municípios de Ipê e Antônio Prado até o ponto 22 no rio Tupã (464308,24m E e 6810333,97m N).

Continua no sentido norte em linha reta até o ponto 23 no arroio Goiabeira em Ipê (464776,15m E e 6819007,34m N), segue por este arroio em sentido da sua foz até encontrar o rio Turvo no ponto 24 (458445,05m E e 6820923,49m N), na divisa entre Protásio Alves e Ipê.

Segue pelo rio Turvo no sentido noroeste/norte até o ponto 25 (456558,28m E e 6827847,5m N), na divisa municipal entre os municípios de André da Rocha, Protásio Alves e Ipê.



Segue acompanhando o arroio Chimarrão e arroio Luisa pela divisa municipal de André da Rocha e Protásio Alves até o ponto 26 na foz do arroio Luiza com o rio da Prata (445153,87m E e 6825940,51m N).

Segue por este na divisa municipal de André da Rocha com Nova Prata e Guabiju até o ponto 27 na foz do rio Pessegueiro com rio da Pratinha (441524,04m E e 6843178,53m N).

Segue por este último até o ponto 28, próximo a intersecção do rio Pratinha com o rio sem denominação próximo dos limites municipais de São Jorge, Guabiju e Lagoa Vermelha (439143,71m E e 6845591m N).

Segue pelo rio sem denominação acompanhando a divisa municipal entre Lagoa Vermelha e São Jorge até o ponto 29 (439383,96m E 6849492,03m N) na intersecção das divisas municipais de Ibiraiaras, São Jorge e Lagoa Vermelha.

Segue pela divisa municipal entre Lagoa Vermelha com os municípios de Ibiraiaras, Caseiros, Ibiaca e Sananduva até o ponto 30 (433663,03m E e 6904502,49m N) na intersecção do rio Forquilha ou Inhandava com a foz do arroio Passo Ruim entre Santo Expedito do Sul, Lagoa Vermelha e Sananduva.

Segue pelo arroio Passo Ruim em direção a sua nascente até o ponto 31 na divisa entre os limites municipais de Lagoa Vermelha com Santo Expedito do Sul e Tupanci do Sul, com (455935,57m E e 6910619,66m N).

Segue pelas divisas municipais de Barracão e Lagoa Vermelha, pelo rio sem nome e pelo arroio São Joaquim até o ponto 32 (462873,09m E e 6919446,18m N) na intersecção entre os municípios de Barracão, Lagoa Vermelha e Pinhal da Serra.

Segue pelo rio Bernardo José entre os limites municipais de Barracão e Pinhal da Serra até o ponto 33 (469554,92m E e 6933805,51m N) na foz do rio Bernardo José com o rio Pelotas, na divisa entre os estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

Segue em direção a montante pelo Rio Pelotas até o ponto 34, (473136,57m E e 6932052,15m N), na divisa entre os municípios de Pinhal da Serra (RS) e Celso Ramos e Anita Garibaldi em SC.

Segue pelo estado de SC a montante pelo rio Lajeado dos Varelas até sua nascente no ponto 35 com (477973,15m E e 6933273,39m N).

Segue pela divisa municipal Celso Ramos e Anita Garibaldi até o ponto 37 no rio Canoas com a foz do arroio dos Antunes (479106,89m E e 6945064,57m N), na intersecção dos municípios de Celso Ramos, Anita Garibaldi e Campos Novos.



Segue a montante pelo rio Canoas até o ponto 38 na foz do rio dos Cachorros (550711,85m E e 6962658,82m N), na divisa entre os municípios de Ponte Alta, Correia Pinto e Curitibaanos.

Segue a montante pelo Rio Cachorros no ponto 39 (563229,86 m E e 6975102,23m N) próximo à divisa entre os municípios de Ponte Alta, Curitibaanos e São Cristóvão do Sul.

Segue em linha reta e seca até o divisor de água da serra dos Pires, passando pelas cotas altimétricas 1293 e 1295m, divisor das águas dos rios Marombas e das Águas Pretas no ponto 40 (581605,62m E e 6983328,7m N), localizado próximo à divisa entre Mirim Doce e Ponte Alta.

Segue pelo divisor de águas em direção a leste passando pelos pontos altimétricos 1217 e 1244m chegando no ponto 41, no morro do funil com (586130,09m E e 6982907,82m N), entre Pouso Redondo, Mirim Doce e Ponte Alta.

Segue em sentido sudeste pelo divisor de águas entre os municípios de Ponte Alta, e Pouso Redondo até o ponto 42 (591719,81m E 6979587,28m N).

Segue pela linha dos Taimbés da serra dos Ilhéus, na Serra Geral até o ponto 43 com (603329,63m E e 6968252,56m N), na divisa municipal entre Pouso Redondo e Otacílio Costa.

Segue no sentido sudeste pela linha dos Taimbés divisor de águas entre o rio das Pombas e rio das Areais, passando pela divisa dos municípios de Braço do trombudo, Agrolândia, Otacílio Costa até o ponto 44 (613677,05m E e 6958291,28m N).

Segue pelo rio Trombudo até o ponto 45, próximo a linha dos Taimbés (621939,91m E e 6948553,43m N), próximo à divisa de Agrolândia e Otacílio Costa. Segue pela divisa municipal de Otacílio Costa e Petrolândia até o ponto 46 (625234,23m E e 6940316,65m N).

Segue em sentido leste pelo rio Invernadinha e próximo à divisa dos municípios de Bom Retiro e Petrolândia, até o ponto 47 (636062,11m E e 6944210,82m N).

Segue pela divisa entre os municípios de Bom Retiro e Chapadão do Lageado passando pelas cotas altimetrias 1002, 946 e 1037m até o ponto 48 no rio do Meio (640242,11m E e 6943047,53m N).

Segue pelo rio do Meio em direção a sua foz, entre os municípios de Bom Retiro e Chapadão do Lageado, chegando ao ponto 1.



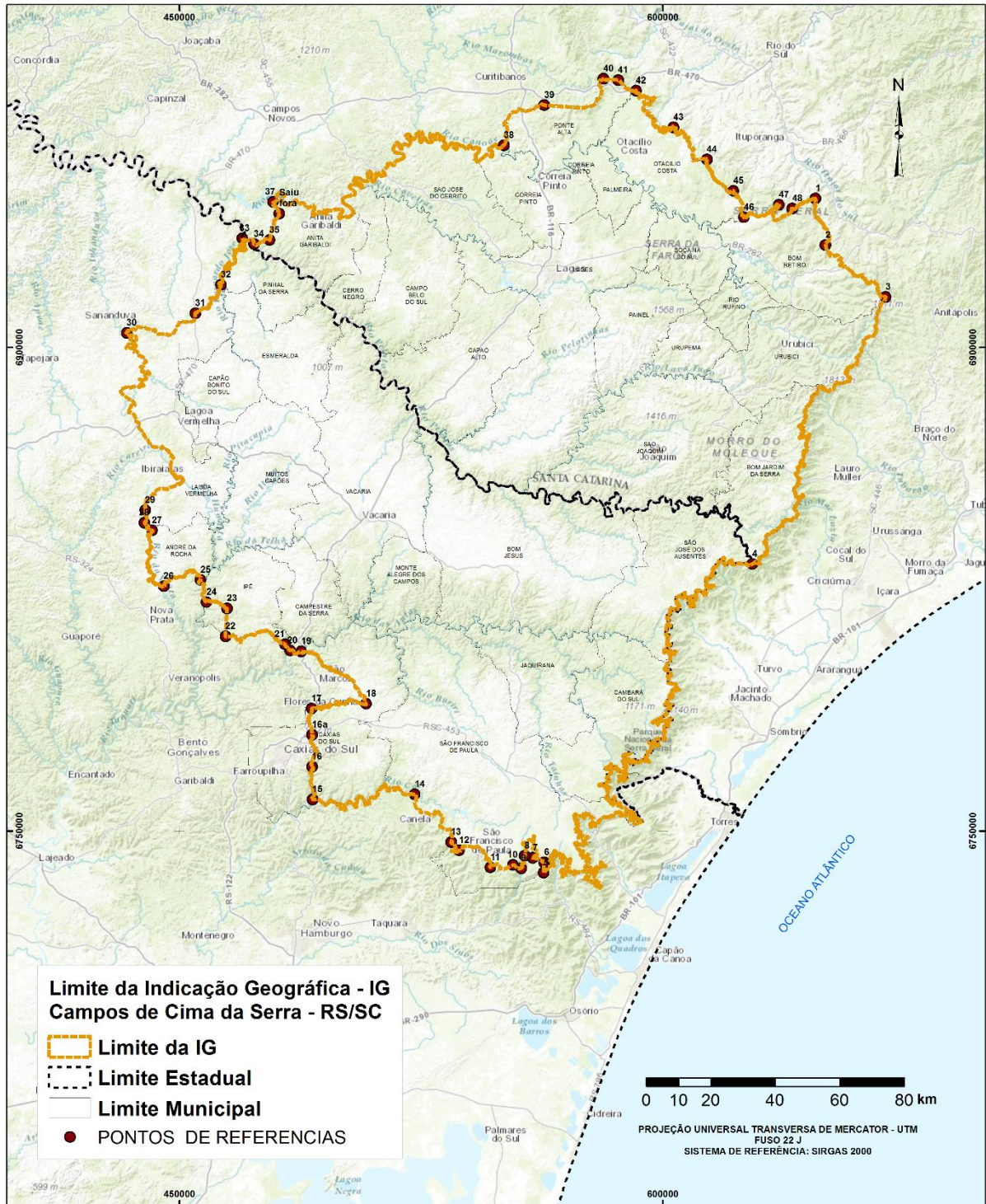


Figura 76. Delimitação da Indicação Geográfica dos Campos de Cima da Serra.

