

Revista da  
**Propriedade  
Industrial**

Nº 2579  
09 de Junho 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 tecnología y asuntos corelacionados, además de los referentes al registro de programas de ordenador como derecho de autor.

Laut Gezets Nr. 5.648 vom 11. dezember 1970, ist dies das Amtsblatt des Nationalen Instituts für gewerbliches Eigentum (INPI), eines Organs des Bundesministerium für Wirtschaft, der Bundesrepublik Brasilien, welches alle Amtshandlungen, Beschlüsse und Entscheidungen über gewerbliches Eigentum in Brasilien, einschliesslich Warenzeichen und Patente, ebenso wie auch Übertragungsverträge von Technologie und Computerprogramme als Urheberrecht veröffentlicht.



# Índice Geral:

CÓDIGO 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro).....	4
CÓDIGO 306 (Exigência em fase preliminar do pedido de alteração de registro).....	8
CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros).....	12
CÓDIGO 374 (Pedido de alteração de registro deferido).....	39
CÓDIGO 395 (Concessão de registro).....	66
CÓDIGO 418 (Numeração anulada).....	115



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2579 de 09 de junho de 2020

**CÓDIGO 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro)**

**Nº DO PEDIDO:** BR 402020000007-8

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** REGIÃO DE SÃO GOTARDO

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Hortifruticultura: abacate, alho, batata e cenoura.

**REPRESENTAÇÃO:** NÃO HÁ

**PAÍS:** BRASIL

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A área geográfica delimitada abrange a totalidade dos municípios de Campos Altos, Ibiá, Matutina, Rio Paranaíba, São Gotardo e Tiros, na Mesorregião do Alto Paranaíba, no Estado de Minas Gerais.

**DATA DO DEPÓSITO:** 05 DE MAIO DE 2020

**REQUERENTE:** CONSELHO DA REGIÃO DE SÃO GOTARDO

**PROCURADOR:** Marcos Fabricio Welge Gonçalves

**COMPLEMENTO DO DESPACHO**

O pedido não atende ao disposto no art. 11 da IN n.º 95/18. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de registro.

Cumpra a exigência observando o disposto no parecer.





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) “**REGIÃO DE SÃO GOTARDO**” para o produto “Hortifruticultura: abacate, alho, batata e cenoura”, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**, 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 870200055733, de 5 de maio de 2020, recebendo o nº BR 402020000007-8.

Preliminarmente, insta registrar que “*Hortifruticultura*” não é um produto, mas sim uma atividade produtiva, definida na versão *on line* do dicionário Michaelis como sendo a “arte ou técnica que se ocupa do cultivo de hortas e jardins”, não consistindo, portanto, em produto ou serviço. (<http://michaelis.uol.com.br/busca?r=0&f=0&t=0&palavra=horticultura>)

Ainda, o objeto da atividade reivindicada para a IG se restringiria apenas aos produtos que informados nos autos do processo: abacate (fruta), alho (bulbo), batata (tubérculo) e cenoura (raiz tuberosa). Porém, o mesmo **só será objeto de análise e verificação de admissibilidade durante o exame de mérito**, a luz das provas, informações e documentos trazidos aos autos ou identificados durante o referido exame.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de pedido de registro de – fl(s).1/3
- Caderno de especificações técnicas – fl(s). 4/14 (caderno) e 15/36 (anexos).
- Procuração – fl(s). 37
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl(s). 38
- Estatuto Social registrado – fl(s). 39/56



- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação da última alteração do Estatuto Social – fl(s). 59/63 (ata), 64/65 (lista de presença) e 57/58 (edital de convocação).
- Ata registrada da posse da atual Diretoria – fl(s). 66/70 (ata) e 71 (lista de presença)
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença – fl(s). 59/63 (ata), 64/65 (lista de presença) e 57/58 (edital de convocação)
- Identidade e CPF dos representantes legais – fl(s). 72
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fl(s). 73/81
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fl(s).82/408
- Cartão de inscrição no CNPJ – fl(s) 409.

Insta registrar, de forma a afastar qualquer dúvida quanto ao objeto de exame, que apesar da utilização de uma figura em conjunto com o nome “REGIÃO DE SÃO GOTARDO” em vários documentos trazidos ao exame, esta não foi apresentada formalmente como representação da indicação geográfica pelo requerente.

A partir da análise da documentação apresentada, verificou-se que não fora apresentado o Instrumento Oficial que delimita a área geográfica, nos termos do inciso VIII do artigo 7º da IN95/2018, combinado com a alínea c do inciso II do mesmo artigo.

Deverá, portanto, ser apresentado *“instrumento oficial que delimita a área geográfica (...) no qual conste a fundamentação acerca da delimitação geográfica apresentada de acordo com a espécie de Indicação Geográfica requerida”*, valendo-se *“das normas do Sistema Cartográfico Nacional vigente”*.

O instrumento deverá ser expedido por órgão público *“no âmbito específico de suas competências”*, seja da União Federal, representada *“pelos Ministérios afins ao produto distinguido pela Indicação Geográfica”*, seja pelo governo do Estado de Minas Gerais, representado *“pelas Secretarias afins ao produto (...) distinguido pela Indicação Geográfica”*.

Registre-se que a Portaria IMA nº 1.925, de 17 de junho de 2019 (fl.379), não faz referência à indicação geográfica, apenas identificando lugar *“Região de São Gotardo como produtora de frutas e hortaliças”* e informando o nome dos municípios que compõem o nome geográfico em questão. Assim, ainda que o Caderno de Especificações Técnicas da IP, cite uma *“Portaria do IMA em anexo”* (fl.5), a portaria apresentada, não trás a *“fundamentação acerca da delimitação geográfica apresentada de acordo com a espécie de Indicação Geográfica requerida”*, necessárias ao instrumento oficial nos termos da IN 95/2018 e que constam do caderno.

Por fim, mesmo que não seja objeto do presente exame, mas sim do mérito, alertamos que as informações constantes do caderno de especificações da IG devem guardar direta e imediata relação com aquelas utilizadas como fundamentação da delimitação apresentada no instrumento oficial e seu enquadramento na espécie de indicação geográfica reivindicada (IP ou DO).



### 3. CONCLUSÃO

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

Apresente “*instrumento oficial que delimita a área geográfica (...) no qual conste a fundamentação acerca da delimitação geográfica apresentada de acordo com a espécie de Indicação Geográfica requerida*”, valendo-se “*das normas do Sistema Cartográfico Nacional vigente*”, nos termos inciso VIII do artigo 7º da IN95/2018, *caput* e alíneas a e b.

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

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §2º do art. 11 da IN n.º 95/2018.

Rio de Janeiro, 04 de junho de 2020

Assinado digitalmente por:

**RAUL BITTENCOURT PEDREIRA**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1528344

**IGOR SCHUMANN SEABRA MARTINS**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1771050



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2579 de 09 de junho de 2020.

**CÓDIGO 306 (Exigência em fase preliminar do pedido de alteração de registro)**

**Nº DO REGISTRO:** IG200703

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Alta Mogiana

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Café

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A região delimitada de Alta Mogiana engloba os municípios de: Altinópolis, Batatais, Buritizal, Cajuru, Cristais Paulista, Franca, Itirapuã, Jeriquara, Nuporanga, Patrocínio Paulista, Pedregulho, Restinga, Ribeirão Corrente, Santo Antônio da Alegria e São José da Bela Vista.

**DATA DO DEPÓSITO:** 26/09/2007

**DATA DO REGISTRO:** 17/09/2013

**REQUERENTE:** ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CAFÉS ESPECIAIS DA ALTA MOGIANA

**PROCURADOR:** EDUARDO ISPER NASSIF BALBIM

**COMPLEMENTO DO DESPACHO**

O pedido não atende ao disposto no art. 11 c/c o art. 22 da IN N.º 95/18. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de alteração de registro.

Cumpra a exigência observando o disposto no parecer.





**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 DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO REGISTRO**

## **1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de alteração do registro da indicação geográfica (IG) “ALTA MOGIANA”, da espécie **Indicação de Procedência** para assinalar **café**, cuja concessão foi publicada na RPI 2228 de 17 de setembro de 2013.

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de alteração de registro em questão com os requisitos preliminares de exame, nos termos dos artigos 7º e 15 a 22 da IN n.º 95/2018.

## **2. RELATÓRIO**

O pedido de alteração do registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870200042964 de 03 de abril de 2020.

Trata-se de solicitação de alteração de nome geográfico, representação gráfica e delimitação da área geográfica. Observou-se que foram cumpridos os requisitos previstos no art. 15, §1º, e art. 16, §5º, da IN95/2018, uma vez que o registro foi concedido há mais de 24 (vinte e quatro) meses e não houve pedido de alteração para os mesmos quesitos pelo mesmo período.

Foram apresentados na referida petição os seguintes documentos, obrigatórios para qualquer tipo de alteração de registro:

- Requerimento eletrônico de alteração do pedido de registro – fl(s). 1 a 3
- Justificativa fundamentada para a alteração – fl (s). 4 a 5 e 76
- Caderno de especificações técnicas – fl(s). 14 a 26
- Ata de Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas – fl(s). 14 a 26 e 27 a 28
- Procuração – fl(s). 73
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) no valor de R\$48,00 – fl(s). 74
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) no valor de R\$672,00 – fl(s). 75
- Estatuto Social registrado – fl(s). 29 a 61
- Ata registrada de eleição da atual Diretoria – fl(s). 62 a 67



Além disso, foram apresentados os documentos abaixo, obrigatórios para a solicitação de alteração de nome geográfico, representação gráfica da IG e delimitação da área geográfica, respectivamente:

- Representação gráfica – fl(s). 68
  
- Outros documentos:
  - Lei n. 5.121/1958, que dispõe sobre o Quadro Territorial, Administrativo e Judiciário do Estado de São Paulo – fl(s). 6 a 13
  - Mapa do município de Franca - fl(s). 69
  - Mapa do município de Cássia - fl(s). 70
  - Mapa do município de Altinópolis - fl(s). 71
  - Mapa do município de Cássia dos Coqueiros - fl(s). 72

A partir da análise da documentação apresentada, foram verificadas algumas inconsistências:

- 1) A procuração que consta nos autos do processo não possui a data completa, faltando o ano de sua assinatura;
- 2) Não foi apresentada a Ata de Assembleia Geral de 13/07/2017 que aprovou a versão atual do Estatuto Social, nos termos do art. 7º, inciso V, alínea “b”, da IN95/2018;
- 3) Não foi apresentada a Ata de **POSSE** da atual Diretoria, nos termos do art. 7º, inciso V, alínea “c”, da IN95/2018. O documento apresentado pela requerente aprovou tão somente a **eleição** dos representantes;
- 4) A ata registrada da Assembleia Geral de que aprovou o Caderno de Especificações Técnicas não está acompanhada da lista de presença indicando quais dentre os presentes são produtores de café, nos termos do art. 7º, inciso V, alínea “d”, da IN95/2018;
- 5) Não foram apresentados o RG e o CPF do representante legal da requerente, nos termos do art. 7º, inciso V, alínea “e”, da IN95/2018;
- 6) Não foi apresentada a declaração de que os produtores de café estão estabelecidos na área delimitada (Modelo II), nos termos do art. 7º, inciso V, alínea “f”, da IN95/2018. O modelo está disponível no Portal do INPI;
- 7) Não foi apresentado o Instrumento Oficial de Delimitação da área geográfica contendo as alterações solicitadas, a saber, o nome geográfico e a área geográfica em si. O documento precisa estar de acordo com o estabelecido no art. 7º, inciso VIII, da IN95/2018, ou seja, deve ser expedido por órgão competente e deve conter a fundamentação acerca da área delimitada de acordo com a espécie requerida (IP);
- 8) Não foram apresentados documentos que comprovem que a área a ser agregada se tornou conhecida como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço, tal qual a área originalmente delimitada, nos termos do art. 18, §1º, da IN 95/2018. São exemplos desses documentos: notícias de jornais, revistas e/ou páginas eletrônicas, trabalhos acadêmicos, dentre outros.



### 3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* e o §1º do art. 11 c/c art. 22 da IN n.º 95/2018, deverão ser cumpridas as seguintes exigências, **exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-Indicações Geográficas:**

- 1) Reapresente o instrumento de procuração contendo a data completa (dia, mês e ano) de sua assinatura e ratificando os atos praticados anteriormente, caso a data seja posterior ao pedido inicial de alteração;
- 2) Apresente a ata de Assembleia Geral que aprovou o Estatuto Social;
- 3) Apresente a ata registrada de **POSSE** da atual Diretoria, observando que o documento precisa descrever explicitamente a **POSSE** dos membros da associação;
- 4) Reapresente a ata registrada da Assembleia Geral que aprovou o Caderno de Especificações Técnicas, devidamente acompanhada da lista de presença indicando quais dentre os presentes são produtores de café;
- 5) Apresente cópia do RG e do CPF do representante legal da requerente;
- 6) Apresente a declaração de que os produtores de café estão estabelecidos na área delimitada (Modelo II);
- 7) Apresente o Instrumento Oficial de Delimitação da área geográfica contendo as alterações solicitadas;
- 8) Apresente documentos que comprovem que a área a ser agregada se tornou conhecida como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço, tal qual a área originalmente delimitada.

Salienta-se que **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 7º e nos artigos 15 a 22, conforme disposto no art. 11, *caput*, da IN n.º 95/2018.

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 306 (Exigência em fase preliminar do pedido de alteração de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §2º do art. 11 da IN n.º 95/2018.

Rio de Janeiro, 01 de junho de 2020.

Assinado digitalmente por:

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

**Raul Bittencourt Pedreira**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1528344



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2579 de 09 de junho de 2020

**CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros)**

**Nº DO PEDIDO:** BR412019000017-4

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Montanhas do Espírito Santo

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Café

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Limite geopolítico dos municípios de Afonso Claudio, Alfredo Chaves, Brejetuba, Castelo, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Iconha, Itaguaçu, Itarana, Marechal Floriano, Rio Novo do Sul, Santa Maria de Jetibá, Santa Teresa, Santa Leopoldina, Vargem Alta e Venda Nova do Imigrante.

**DATA DO DEPÓSITO:** 06/12/2019

**REQUERENTE:** Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo

**PROCURADOR:** Não se aplica

**COMPLEMENTO DO DESPACHO**

Publicado o Pedido de Registro de Indicação Geográfica. Inicia-se, nesta data, o prazo de 60 (sessenta) dias para manifestação de terceiros, conforme o art. 12 da IN n.º 95/18.

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) “**MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO**” para o produto “**CAFÉ**”, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2566, de 10 de março de 2020.

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870190129025 de 06 de dezembro de 2019, recebendo o n.º BR412019000017-4.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 10 de março de 2020 na RPI 2566.

Em 08 de maio de 2020, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870200057160, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

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

**2.1 Exigências**

É o teor da exigência n.º 1:

1) Apresente as traduções para a língua portuguesa dos documentos intitulados “*Los caminos de la calidad: un estudio sobre la visión de expertos y productores rurales a respeito de procesos y tecnologías*” (fls. 433 a 450) e “*The consistency in the sensory analysis of coffees using Q-grades*” (fls. 451 a 460), caso seja interesse do requerente que os documentos supracitados sejam considerados no processo. **Alternativamente**, responda expressamente à exigência manifestando



interesse em que os respectivos documentos sejam desconsiderados para fins comprobatórios e processuais.

E, o teor da exigência n.º 2:

2) Esclareça se o produto da IG é “café” ou “café da espécie Coffea arábica nas seguintes condições: em grãos verde (café cru); e industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído”, tendo em vista haver divergência entre o requerimento, a representação, o caderno de especificações técnicas e o instrumento oficial de delimitação da área. Diga expressamente se a IG é para o produto “café”, cuja descrição é “café da espécie Coffea arábica nas seguintes condições: em grãos verde (café cru); e industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído”.

Em resposta a ambas as exigências, foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de cumprimento de exigência – fl. 01;
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) no valor de R\$ 48,00 (quarente e oito reais) – fl. 02;
- Ofício n.º 20200505-01 da Associação Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo (ACEMES) – fl. 03.

Em resposta à exigência n.º 1, o Requerente manifestou interesse expresso de que os documentos discriminados fossem desconsiderados para fins comprobatórios e processuais.

Em resposta à exigência n.º 2, o Requerente respondeu que a IG requerida tem como produto o “café”, cuja descrição é “café da espécie Coffea arábica nas seguintes condições: em grãos verde (café cru); e industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído”.

Considera-se, portanto, cumpridas ambas as exigências preliminares anteriormente formuladas.

### 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 maio de 2020 na base de marcas do INPI na NCL 11, Classe 30, foi encontrada a seguinte marca registrada:



- Registro n.º 822592657 – “Café Montanhas do Espírito Santo”, de titularidade do Instituto Capixaba de Pesquisa Assistência Técnica e Extensão Rural

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

Rio de Janeiro, 03 de junho de 2020.

Assinado digitalmente por:

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

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

De acordo, publique-se.

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





Café  
**MONTANHAS DO  
ESPÍRITO SANTO**  
Denominação de origem



# **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” PARA O CAFÉ**

**Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo  
– ACEMES**

**Espírito Santo – Brasil**

Afonso Claudio, Alfredo Chaves, Brejetuba, Castelo, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Iconha, Itaguaçu, Itarana, Marechal Floriano, Rio Novo do Sul, Santa Maria de Jetibá, Santa Teresa, Santa Leopoldina, Vargem Alta e Venda Nova do Imigrante.





**2019. Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo – ACEMES**

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:

**ACEMES - Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo**

Rua Lourenço Lourenção, 114, Loja 01, Centro, Venda Nova do Imigrante – ES.

CNPJ: 28.800.728/0001-80

**CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO**

**Diretor Presidente**

Rodrigo da Silva Dias

**Diretor Vice-Presidente**

Carlos Altoé

**Diretor Secretário**

Luciano Dutra Pimenta

**Diretor Tesoureiro**

Pedro Vanderly Zambom

**CONSELHO FISCAL**

Joselino Meneguetti

Marcos Antônio Nali

Reginaldo brioschi

**CONSELHO REGULADOR**

Gelson Bissoli

Jocimar Peisino

Camila da Conceição Simon

**Instituições apoiadoras da IG MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO para o Café:**

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Instituto Federal do Espírito Santo – IFES

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

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

Empresa Brasileira De Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA

Sindicato e Organização das Cooperativas Brasileiras do Espírito Santo – OCB/ES





Café  
MONTANHAS DO  
ESPÍRITO SANTO  
Denominação de origem



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” PARA O CAFÉ

### **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 na modalidade Denominação de Origem do Café das MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO 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 Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café**

O produto da Denominação de Origem do Café das MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO é o Café da espécie *Coffea arabica* nas seguintes condições: em grãos verde (café cru); e industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído.

### **Art. 3º - Da Titularidade da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café**

A Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café tem como substituto processual junto ao INPI a Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo – ACEMES, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI.

### **Art. 4º - Da Pessoa Jurídica Solicitante da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café**

A entidade solicitante se denomina Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo – ACEMES, 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 Lourenço Lourenção, 114, Loja 01, Centro, Venda Nova do Imigrante – ES.





### **Art. 5º - Dos Objetivos da Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo – ACEMES**

De conformidade com o disposto no Estatuto Social da Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo – ACEMES, seus objetivos são:

- I. Incentivar os seus associados a introduzirem melhorias em suas instalações, técnica de produção, colheita e pós-colheita, com o intuito de produzir os Cafés Especiais nas Montanhas do Espírito Santo;
- II. Buscar junto as Instituições Municipais, Estaduais e Federais apoio para a realização de consultorias, assessorias e auditorias nas propriedades e empreendimentos afins de seus associados;
- III. Organizar, em nome de seus associados, as compras coletivas que digam respeito às atividades de cafés;
- IV. Promover reuniões para seus associados;
- V. Representar os associados junto aos órgãos públicos e privados;
- VI. Defender os interesses da Associação, em juízo ou fora dele, sempre que for necessário;
- VII. Firmar convênios com Instituições Municipais, Estaduais, Federais, Internacionais e instituições privadas;
- VIII. Desenvolver ações com o objetivo de dispor ao consumidor o produto Café Especial com garantia de origem, rastreabilidade e qualidade;
- IX. Agregar valor ao produto café especial por meio da implementação de processos de inovação e qualidade;
- X. Incentivar a pesquisa e promover ações para a garantia da continuidade da notoriedade do produto Café Especial da região das Montanhas do Espírito Santo;
- XI. Desenvolver ações que promovam a organização, preservação e sustentabilidade do meio ambiente que envolvam os associados, difundindo tecnologias oriundas de projetos de pesquisas e inovação, que agreguem valor ao produto Café Especial;
- XII. Preservar e colaborar para a proteção da Indicação Geográfica – IG da região delimitada pela Indicação Geográfica “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o produto café especial;
- XIII. Prestação de serviços de torrefação e embalagem;
- XIV. Incentivar ações voltadas ao turismo rural na região de cafés especiais nas Montanhas do Espírito Santo;
- XV. Incentivar ações de cultura e eventos relacionados ao universo dos cafés especiais nas Montanhas do Espírito Santo;
- XVI. Instituir, promover, gerir divulgar e proteger seus bens 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 outros reconhecimentos que venham a ser criados.

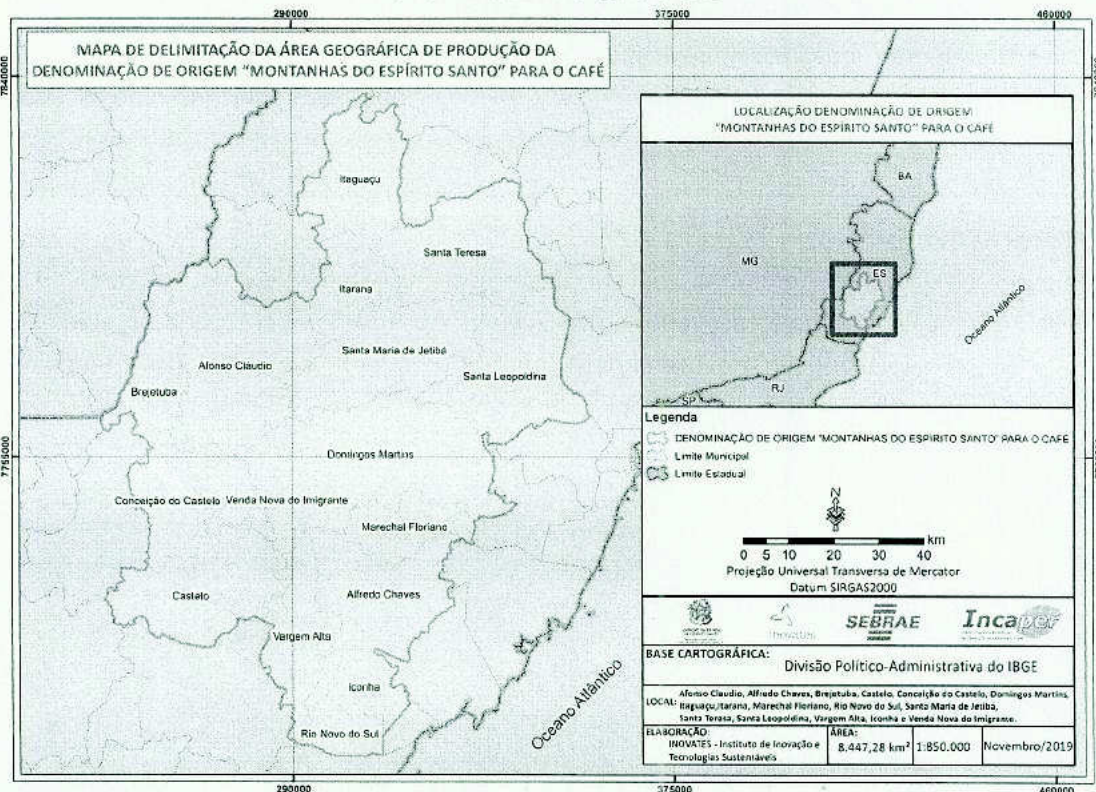
**Art. 6º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Denominação de Origem MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café**

Estão autorizados ao uso da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café todos os produtores que estiverem estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, que obedeçam ao caderno de especificações técnicas e demais disposições aprovadas pelo Conselho Regulador.

**Art. 7º - Da Delimitação da Área de Produção**

A área geográfica delimitada para a Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café, está integralmente localizada nos limites geopolíticos dos seguintes municípios: Afonso Claudio, Alfredo Chaves, Brejetuba, Castelo, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Iconha, Itaguaçu, Itarana, Marechal Floriano, Rio Novo do Sul, Santa Maria de Jetibá, Santa Teresa, Santa Leopoldina, Vargem Alta e Venda Nova do Imigrante, conforme o mapa geográfico abaixo.

**Figura 01 – Mapa da delimitação da área geográfica de produção da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café**



*Fig. 01*





Café  
**MONTANHAS DO  
ESPÍRITO SANTO**  
Denominação de origem



**Art. 8º - Das Condições para Aprovação da Utilização da Denominação de Origem MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café**

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de café cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica delimitada de produção (conforme art. 6º) e que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.

**Art. 9º - Das Condições para a Utilização da Denominação de Origem MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café**

A utilização da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café somente poderá se dar mediante as seguintes condições:

- I. A Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição nominativa ou gráfica;
- II. Os usuários da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café 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 do titular, que, dentro das possibilidades e interesses de mercado, solicitará a inscrição da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;
- III. A Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro os consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;
- IV. A Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 6º, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sublicenças a terceiros;
- V. Os usuários da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da Denominação de Origem, desde que com o consentimento do Conselho Regulador da Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo – ACEMES;
- VI. A pessoa jurídica só poderá utilizar a representação gráfica e figurativa da Denominação de Origem se obtiver a aprovação de seu uso perante ao Conselho Regulador da Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo – ACEMES;





Café  
MONTANHAS DO  
ESPÍRITO SANTO  
Denominação de origem



- VII. O usuário da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café 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;
- VIII. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café procederá auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG;
- IX. Os cafés deverão ser submetidos à avaliação organoléptica da bebida, devendo apresentar a pontuação dentro da faixa dos cafés especiais proposto na metodologia SCA (*Specialty Coffee Association*), isto é, sem sabores e aromas estranhos, para fazer jus à autorização de utilização da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café. Os produtos da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café somente receberão o selo de controle para o café após terem atendido ao disposto neste caderno de especificações técnicas, bem como terem sido aprovados na avaliação sensorial a ser realizada pela equipe de degustadores da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café. Os cafés devem, conforme metodologia de prova da SCA, apresentar pelo menos a pontuação mínima vigente para cafés especiais. Caso a metodologia SCA seja extinta ou caia em desuso, o Conselho Regulador da ACEMES definirá outro mecanismo de avaliação dos cafés;
- X. Os cafés deverão ser submetidos à classificação no mínimo tipo 6 (seis), isto é, com um máximo de 86 (oitenta e seis) defeitos (tabela COB – Classificação Oficial Brasileira) e teor de umidade entre 11 e 12%. Para isso, o agricultor deve entregar uma amostra de 1 kg de café beneficiado contendo as seguintes informações: nome do produtor, nome da propriedade, município, comunidade, variedade do café, talhão, altitude da lavoura, mês de colheita, categoria, forma de processamento, tipo de secagem e número de sacas. O agricultor poderá pedir a análise da contraprova da amostra. O produtor terá que assinar um termo de compromisso, a ser definido pelo conselho regulador, se responsabilizando pela fidelidade das amostras entregues;
- XI. Os laudos de aprovação do selo deverão ser emitidos somente com a aprovação dos degustadores cadastrados pelo Conselho Regulador. O número mínimo de degustadores será definido pelo conselho regulador da IG. As normas de operacionalização da avaliação sensorial dos produtos pela equipe de degustadores serão estabelecidas por norma interna do conselho regulador. A classificação física e sensorial dos cafés poderá ser realizada por laboratórios credenciados pela

*[Handwritten signature]*





- Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo – ACEMES;
- XII. Os cafés em grãos crus ou torrados devem respeitar as normas retro estabelecidas, podendo ele ser descascado, despulpado ou torrado, não podendo conter nenhuma impureza ou aditivos, desde que também não sejam alterados o sabor, aroma e cor do mesmo;
- XIII. Os cafés industrializados torrados e moídos devem ser produzidos através do beneficiamento que tenha obedecido às normas de produção e colheita retro estabelecidas, não podendo ter nenhum aditivo ou impurezas de qualquer natureza. As unidades produtivas, embalagens e rotulagens deverão obedecer às normas do Ministério da Agricultura, Vigilância Sanitária, Defesa do Consumidor, bem como deverão estar de acordo com as diretrizes e determinações da ACEMES, devendo ser mantidos inalterados o sabor, aroma e cor do mesmo;
- XIV. Os cafés aprovados devem ser armazenados em sacarias regulamentadas pelo conselho regulador, com identificação do sinal distintivo da Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café. Os locais de armazenamento deverão ser armazéns devidamente credenciados e/ou certificados pela ACEMES, armazéns próprios dos produtores localizados nas propriedades produtoras, desde que os mesmos estejam devidamente adequados conforme condições estabelecidas pelo conselho regulador da ACEMES;
- XV. O credenciamento da equipe de degustadores de cafés especiais das Montanhas do Espírito Santo passa pelo cumprimento dos seguintes requisitos: ter experiência profissional e capacidade técnica comprovadas; e participar obrigatoriamente de capacitações de atualização realizadas pela Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo – ACEMES, suas organizações ou empresas contratadas por ela.

**Art. 10 – Do Conselho Regulador da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café**

A Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários, pré-definidos pela maioria de associados votantes, em coro de assembleia constituída da ACEMES. Os membros do Conselho Regulador serão constituídos pelos associados da ACEMES que representam as partes do segmento do produto e também será composta por membros que representam as instituições de pesquisa, extensão e ou ensino, também nomeados pelas respectivas instituições conselheiras, seus respectivos suplentes e ou substitutos, sendo esse número de integrantes, estipulado pelo estatuto social da ACEMES, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais.

*Ass: [assinatura]*





Café  
**MONTANHAS DO  
ESPÍRITO SANTO**  
Denominação de origem



- I. Os membros deverão receber instruções sobre o regimento previsto no estatuto da ACEMES, 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, ficando assim, essa decisão a cargo do presidente da ACEMES, somente após a manifestação do colegiado que produzirá comunicação, e ou documentos que calcem nessa instrução regimental, a medida a ser tomada;
- III. Os conselheiros serão responsáveis pela edição e aperfeiçoamento do plano de controle da IG, sendo este aprovado pela assembleia geral da ACEMES;
- 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 Denominação de Origem "MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO" para o Café, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto social da ACEMES suas atribuições e competências.

#### **Art. 11 - Das Obrigações do Conselho Regulador**

- I. Promover na cadeia produtiva da Denominação de Origem "MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO" para o Café, as Boas Práticas Agrícolas;
- II. Estimular a sustentabilidade da área geográfica delimitada, através da preservação e conservação ambiental;
- III. Estimular o agro turismo, a valorização da cultura regional e do "saber fazer local";
- IV. Zelar pelo produto da Denominação de Origem "MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO" para o Café, até a efetiva entrega do mesmo;
- V. Orientar e controlar a produção e a qualidade dos produtos amparados Denominação de Origem "MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO" para o Café, nos termos definidos no caderno;
- VI. Zelar pelo prestígio da Denominação de Origem "MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO" para o Café no mercado nacional e internacional, adotando as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da DO;
- VII. Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais dos produtores, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando o atendimento do disposto neste caderno;

*Handwritten signature*





Café  
**MONTANHAS DO  
ESPÍRITO SANTO**  
Denominação de origem



- VIII. Propor medidas para regular a produção da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café de forma harmônica com a demanda do mercado;
- IX. Emitir os certificados de origem dos produtos amparados pela Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café.
- X. Elaborar relatório anual de atividade;
- XI. Propor melhorias ao caderno de especificações técnicas;
- XII. Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café;
- XIII. Controlar o uso corrente das normas estabelecidas para a Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café, conforme definido no caderno de especificações técnicas;
- XIV. Elaborar e implantar, depois de aprovados pela Associação, normas para operacionalização das atribuições estabelecidas no caderno de especificações técnicas;
- XV. Implantar as medidas de autocontrole, visando o cumprimento do caderno de especificações técnicas da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café
- XVI. Definir a necessidade de fazer convênios e contratar técnicos capacitados, para auxiliar na fiscalização e classificação da produção.

#### **Art. 12 - Dos Registros**

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

- I. Cadastro atualizado dos produtores rurais da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café;
- II. Cadastro atualizado das propriedades, de área de produção e capacidade produtiva dos plantios de cafés, 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 através do plano de controle pelo conselho regulador, ficando a edição das mesmas registradas.





**Art. 13 - Das Proibições de Utilização da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café**

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café pelas pessoas referidas no Artigo 6º:

- I. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo – ACEMES;
- II. A paralização das atividades de produção mediante comunicação do produtor associado à Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo – ACEMES ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III. O descumprimento das normas do presente caderno de especificações técnicas da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café, inclusive com as possíveis modificações que se realizem no mesmo;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café.

**Art. 14 - Do Signo Distintivo da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café**

A representação gráfica e figurativa da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo – ACEMES, está assim definida:

**Figura 02 – Representação Gráfica da IG a ser aplicada para os padrões de comercialização do Café das “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO”**





Café  
MONTANHAS DO  
ESPÍRITO SANTO  
Denominação de origem



**Art. 15 - Das Sanções Previstas quanto à Utilização da Denominação de Origem "MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO" para o Café**

Caso haja descumprimento do presente caderno:

- I. Será revogada automaticamente a aprovação de uso da Denominação de Origem "MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO" para o Café, 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;
- II. O usuário responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Denominação de Origem "MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO" para o Café ou a terceiros;
- III. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentem a Denominação de Origem "MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO" para o Café.

**Art. 16 - Da Rastreabilidade**

Os produtos da Denominação de Origem "MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO" serão identificados nas sacarias e nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres conforme segue:

- I. Norma de rotulagem para identificação da Denominação de Origem no próprio produto e nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão "Denominação de Origem", que será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279, conforme segue:



Café  
MONTANHAS DO  
ESPÍRITO SANTO  
Denominação de Origem

- 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





Café  
MONTANHAS DO  
ESPÍRITO SANTO  
Denominação de origem



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: Denominação de Origem "MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO" para Café, bem como o número de controle ou sistema de QR-Code a ser definido pelo Conselho Regulador, conforme segue:



Café  
MONTANHAS DO  
ESPÍRITO SANTO  
Denominação de Origem

N° 000001



Café  
MONTANHAS DO  
ESPÍRITO SANTO  
Denominação de Origem



(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 ACEMES 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 Denominação de Origem "MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO". Os produtos não protegidos pela Denominação de Origem "MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO" não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens "a" e "b" deste Artigo. Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade dos cafés da Denominação de Origem "MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO" serão a verificação da autenticidade do selo do produto e a realização de visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

*Handwritten signature*





**Art. 17 - Dos Princípios da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café**

São princípios dos inscritos na Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente.

**Art. 18 – Dos Casos Omissos do Presente Caderno**

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo – ACEMES convocada para este fim.

Venda Nova do Imigrante/ES, 15 de outubro de 2019

Rodrigo da Silva Dias  
Diretor Presidente  
ACEMES



# LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” PARA O CAFÉ

## Espírito Santo – Brasil

Afonso Claudio, Alfredo Chaves, Brejetuba, Castelo, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Iconha, Itaguaçu, Itarana, Marechal Floriano, Rio Novo do Sul, Santa Maria de Jetibá, Santa Teresa, Santa Leopoldina, Vargem Alta e Venda Nova do Imigrante.



## LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” PARA CAFÉ

### 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 de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo – ACEMES** para a **delimitação da área geográfica de produção da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café.**

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;



- Contribuir para preservar a diversificação da produção agrícola, as particularidades e personalidades dos produtos, que se constituem num patrimônio de cada região e país;
- 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 (novos cultivos, melhorias tecnológicas e na agroindústria);
- 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 do café para a Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café, 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

*Be* *h*



diretrizes do **Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI**, órgão responsável pela análise e reconhecimento formal das Indicações Geográficas no Brasil.

## 2. CONDIÇÕES GERAIS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” PARA O CAFÉ

A adesão ao uso da **Denominação de Origem MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO** para o **Café**, na modalidade Denominação de Origem (DO) é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores cuja produção seja originada de propriedades rurais 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 de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo – ACEMES**, 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 cafés reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem (DO) e de informações das unidades produtoras que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

A entidade solicitante se denomina **Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo – ACEMES**, 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 28.800.728/0001-80 e estabelecida na Rua Lourenço Lourenção, 114, Loja 01, Centro, Venda Nova do Imigrante – ES.



### 3. O PRODUTO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” PARA O CAFÉ

O produto da Denominação de Origem do Café das MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO é o Café da espécie *Coffea arábica* nas seguintes condições: em grãos verde (café cru); e industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído.

A cafeicultura de arábica no Estado do Espírito Santo teve seu início na segunda década do século XIX, consolidando-se como importante elo da economia capixaba a partir de 1850 com o advento da imigração italiana e alemã.

O café arábica das Montanhas do Espírito Santo caracterizam-se por ser sensível às condições edafoclimáticas, e se encontram em terrenos que variam entre 500 e 1.200 m, com temperaturas entre 18° e 23°C.

Os cafés das Montanhas do Espírito Santo, hoje, ocupam destaque em termos de qualidade de bebida, deixando de ser apenas produtor de bebida "rio zona". Hoje, mais de 50% dos cafés arábica do Espírito Santo são de bebida "dura para melhor". O café arábica permite ao consumidor degustar um produto mais fino, requintado e de melhor qualidade. Espécie rica em aroma, muito perfumada, doce e ligeiramente ácida.

O sabor único dos cafés especiais é o principal atrativo do produto. A altitude da região das montanhas, combinada com um processo de colheita e produção especial, dá ao café um sabor mais suave em relação ao tradicional.

A região das Montanhas, por ser mais próxima ao litoral, é mais susceptível a receber seus ares úmidos. A altitude da região, caracteriza-se por ser superior a 500 m, o que proporciona condições para se ter cafés em perfeitas condições. Os cafés das Montanhas se destacam por apresentarem aromas e sabores de caramelo, chocolate, melaço, mel, especiarias, florais e frutados, caracterizados por terem acidez marcante, doçura e cor equilibrada.

Atualmente, o café Arábica se encontra em 47,5% das propriedades rurais da região das Montanhas, ocupando 13,9% de suas áreas totais. Na região, há uma sensação de pertencimento com a atividade, dadas as relações familiares estabelecidas, cuja produção



*Inc* *ly*

passou de geração em geração, sendo uma importante forma de transformação de vida de seus habitantes.

O território das Montanhas do Espírito Santo se destaca como a principal região turística e como grande produtora de cafés especiais da variedade arábica. Ao longo da década, esta região tem apresentado resultados positivos quanto à melhoria do processo produtivo, seja na utilização de irrigações, bem como, nos trabalhos técnicos desenvolvidos pelo INCAPER – Instituto Capixaba de Pesquisa e Extensão Rural e CETCAF – Centro de Desenvolvimento Tecnológico do Café, no que diz respeito ao zoneamento agroecológico para a cultura do café e programas de revigoração/adensamento das lavouras.

A cafeicultura praticada na região montanhosa do Espírito Santo é muito expressiva em termos sociais e econômicos para o Estado. As atividades nas lavouras são conduzidas pela maioria da mão-de-obra que reside, com suas famílias, nas propriedades. A comercialização do café, na sua maioria, é realizada aos poucos, durante o ano, diretamente aos intermediários locais que, dependendo do volume de negócios, estimula outros setores da economia regional. Estas informações são indicativas de que a cafeicultura das Montanhas do Espírito Santo tem a característica marcante de ser uma atividade estratégica, que envolve considerável contingente de pessoas em seu entorno, predominando o regime de economia familiar.

O negócio do café arábica é a atividade agrícola propulsora da economia e do desenvolvimento da região montanhosa do Estado. As propriedades desta região, situadas no estrato de terras abaixo de 50 ha, têm, na sua maioria, suas atividades centradas na cultura do café, utilizando-se da mão-de-obra familiar, em suas diversas formas contratuais. Então, pode-se afirmar que muitas famílias desta região são dependentes da cafeicultura das montanhas do Espírito Santo, em que o regime de economia familiar é predominante.

Esta atividade é importante para a economia do estado na região de montanha, onde predominam as pequenas propriedades familiares, com tamanhos médios de 7,2 ha. Em meio a um clima ameno, cultiva-se o café arábica associado, muitas vezes, ao agroturismo e à agroindústria artesanal, com o objetivo de se diversificar a renda da propriedade.



As lavouras tecnificadas produzem mais de 80 sacas/ha, e a bebida é de excelente qualidade. Muitos cafeicultores alcançam médias superiores a 40 sacas beneficiadas/ha, ao passo que a produtividade média do estado é 16,4 sacas/há.

Houve mais de 80% de incremento da produtividade e da produção do café arábica, nos últimos dez anos. Um destaque são as ações para a melhoria da qualidade final do produto, pelo uso de tecnologia e investimento em estruturas de colheita, secagem e beneficiamento. Houve, também, um intenso trabalho de profissionalização dos cafeicultores e a implementação da certificação e de concursos de qualidade.

#### **4. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” PARA O CAFÉ**

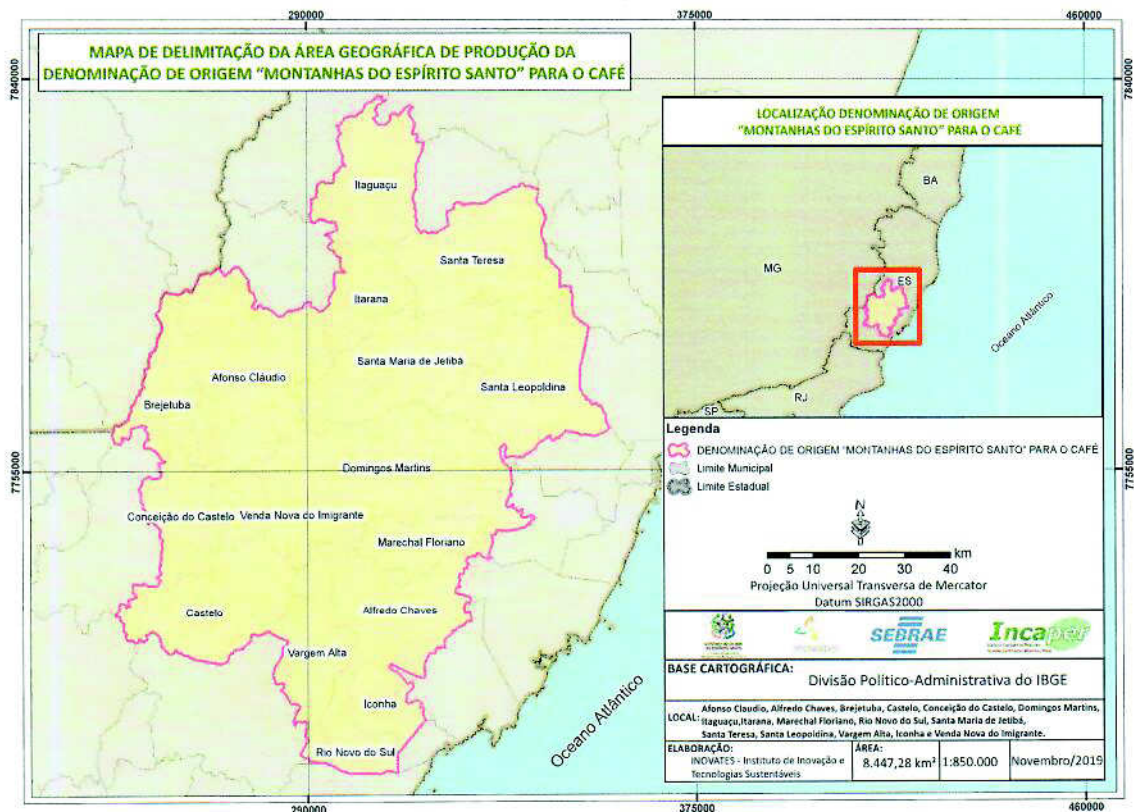
Esta delimitação de área geográfica da IG Montanhas do Espírito Santo para o Café contou com as orientações do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – INCAPER, da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA Café e do Instituto Federal do Espírito Santo – IFES (destacando o Campus Venda Nova do Imigrante). Foram utilizados mapas contendo informações de solo e clima, pesquisas sob as formas de organizações dos produtores e estudos de bibliografias do histórico da região e da implantação do café. Para a proposição desta delimitação de área geográfica da IG “Montanhas do Espírito Santo” para os Cafés avaliou-se o zoneamento agroclimatológico para a cultura do café desenvolvido pelo INCAPER e que constitui uma ferramenta de apoio no planejamento e consolidação da atividade cafeeira, permitindo o conhecimento das áreas mais apropriadas ao cultivo do café e possibilitando maximizar a eficiência econômica em equilíbrio com o meio ambiente, condições básicas para a sua sustentabilidade ao longo do tempo. O zoneamento agroclimatológico utilizou as informações sobre as exigências climáticas disponíveis em literatura, principalmente térmicas, hídricas e de relevo. O conhecimento do histórico agrônomo do comportamento do café, obtido por meio de viagens exploratórias no Estado e de entrevistas a técnicos especializados em diferentes



instituições, auxiliou na identificação das categorias de aptidão e determinante na indicação das faixas de altitudes para o café das Montanhas do Espírito Santo.

A área geográfica delimitada para a Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café, está integralmente localizada nos limites geopolíticos dos seguintes municípios: Afonso Claudio, Alfredo Chaves, Brejetuba, Castelo, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Iconha, Itaguaçu, Itarana, Marechal Floriano, Rio Novo do Sul, Santa Maria de Jetibá, Santa Teresa, Santa Leopoldina, Vargem Alta e Venda Nova do Imigrante.

**Figura 01 – Mapa da delimitação da área geográfica de produção da Denominação de Origem “MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO” para o Café**





**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 2579 de 09 de junho de 2020

### **CÓDIGO 374 (Pedido de Alteração de Registro Deferido)**

**Nº DO PEDIDO:** IG200704

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Mantiqueira de Minas

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem (DO)

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A delimitação corresponde aos 25 (vinte e cinco) municípios que compõem a área de abrangência da Mantiqueira – Face Minas Gerais, localizados na região denominada Mantiqueira de Minas, demarcada por meio da Portaria IMA n.º 1600, de 11 de abril de 2016.

**DATA DO PEDIDO:** 05/05/2016

**REQUERENTE:** Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira – APROCAM

**PROCURADORES:** Marcos Fabrício Welge Gonçalves e Jorge Almir Gonçalves.

#### **COMPLEMENTO DO DESPACHO**

Deferido o Pedido de Alteração de Registro de Indicação Geográfica, observado o disposto no complemento.

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

**1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de alteração de registro da indicação geográfica (IG) “**REGIÃO DA SERRA DA MANTIQUEIRA DE MINAS GERAIS**”, para o produto “**CAFÉ**”, espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme o disposto no art. 15 da Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

Nesse sentido, este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas nos termos do *caput* e do §1º do art. 13 da IN n.º 95/2018, conforme despacho publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2529, de 25 de junho de 2019.

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro da IG “**REGIÃO DA SERRA DA MANTIQUEIRA DE MINAS GERAIS**” foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 014070007347, de 03 de outubro de 2007, recebendo o n.º IG200704. Uma vez submetido a exame, concluiu-se que a Região se tornou conhecida como um **centro de produção de café**, para fins do seu reconhecimento como **Indicação de Procedência (IP)**, sendo publicado o deferimento do respectivo pedido na RPI 2105 de 10 de maio de 2011.

Em 05 de maio de 2016, a Requerente protocolizou no INPI, por meio da petição n.º 020160002852, outro pedido de registro, dessa vez, para a IG “**MANTIQUEIRA DE MINAS**”, na espécie **Denominação de Origem (DO)**, para o produto “**café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído**”.

Nesse caso, a área geográfica delimitada apresentada abrange todos os 22 (vinte e dois) municípios da IP supracitada, além de outros três, totalizando 25 (vinte e cinco) municípios que compõem a área de abrangência da Mantiqueira – Face Minas Gerais, localizados na região demarcada denominada Mantiqueira de Minas, conforme Portaria IMA n.º 1600 de 11 de abril de 2016.

Durante o exame, entendeu-se que a alternativa mais plausível para o processo em análise seria sugerir a alteração de registro da IP “**REGIÃO DA SERRA DA**



**MANTIQUEIRA DE MINAS GERAIS**”, no lugar de se realizar um novo pedido de registro, conforme publicado na RPI 2529 de 25 de junho de 2019.

Por conseguinte, em 23 de julho de 2019, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870190069724, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

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

## 2.1 Exigências em análise

É o teor da exigência 1:

*1) Manifeste expressamente interesse em adequar o pedido de registro da DO ‘Mantiqueira de Minas’ para pedido de alteração de registro da IP ‘Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais’.*

*Nesse caso, seriam examinadas as alterações:*

- i) do nome geográfico, de ‘Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais’ para ‘Mantiqueira de Minas’;*
- ii) da área delimitada, com a anexação de mais 3 municípios, conforme instrumento oficial anexado;*
- iii) do regulamento de uso (caderno de especificações técnicas, de acordo com a IN n.º 95/2018), conforme consta no processo; e,*
- iv) da espécie, de IP para DO.*

E, o teor da exigência 2:

*2) Caso opte pelo processo de alteração de registro, esclareça, por meio de fontes comprobatórias, se a mesma acarretará em prejuízo ou exclusão de produtores de café estabelecidos na área delimitada da IP e que dela fazem uso.*

Para ambas as exigências, foram apresentados os seguintes documentos:

- Petição direcionada ao Diretor de Marcas, Desenho Industrial e Indicações Geográficas, Sr. André Luis Balloussier Ancora da Luz – fls. 2214 e 2215;
- Ata da Assembleia Geral Ordinária da APROCAM – fls. 2216 e 2218;
- Ata da Assembleia Geral Extraordinária da APROCAM – fls. 2219 a 2223;
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) no valor de R\$48,00 – fl. 2224.

Com base na documentação apresentada, a Requerente manifestou interesse expresso em adequar o pedido de registro da DO “MANTIQUEIRA DE MINAS” para **pedido de alteração** da IP “REGIÃO DA SERRA DA MANTIQUEIRA DE MINAS GERAIS”,



concordando com as alterações a serem examinadas, sendo essa a vontade dos produtores da região, representados pelos presidentes de cooperativas e sindicatos de cafeicultores, conforme consta na Ata da Assembleia Geral Extraordinária da APROCAM.

Dessa forma, o pedido de reconhecimento da DO foi arquivado e os autos apensados ao processo da IP.

Ademais, a Requerente afirma não haver exclusão de nenhum produtor com a alteração proposta, visto a nova área geográfica delimitada ser maior que a da IP, com a inclusão de outros três municípios, e por não haver alteração no modo de fazer e produzir o café, não acarretando nenhum prejuízo aos produtores.

Segundo a Requerente, uma comparação entre os instrumentos oficiais de delimitação da antiga e da nova área geográfica sustenta tal afirmação, argumentando ainda que mais produtores serão beneficiados pela nova delimitação, em razão do meio geográfico, com base em estudo técnico já anexado ao processo.

Considera-se, portanto, que ambas as exigências foram cumpridas, passando-se à análise do pedido de alteração em questão.

### **3. DA ALTERAÇÃO**

A previsão de alteração de registro está prevista nos arts. 15 a 22 da IN n.º 95/2018. Do texto da norma, depreende-se que há quatro itens do registro que são passíveis de alteração – o nome geográfico e sua representação gráfica ou figurativa; a delimitação da área geográfica; o caderno de especificações técnicas da Indicação Geográfica; e, a espécie de Indicação Geográfica –, os quais devem observar a condição de 24 (vinte e quatro) meses da concessão do registro para serem alterados, cabendo ao substituto processual ou quem vier a sucedê-lo de fato ou de direito fazer tal solicitação, podendo ser alterado mais de um item. Em todo caso, devem ser mantidos os elementos característicos que justificaram a concessão do registro.

Ante o exposto, passa-se à análise do pedido em questão, a fim de se averiguar o seu enquadramento na previsão de alteração de registro da IP quanto ao nome geográfico, à área geográfica, o caderno de especificações técnicas e a espécie requerida.

O registro da IP “*Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais*” foi concedido em 31 de maio de 2011, enquanto que o pedido de alteração foi feito em 05 de junho de 2016, ou seja, mais de 5 (cinco) anos após a concessão. Além disso, a Requerente do pedido de alteração, a Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira (APROCAM), é a mesma do



processo da IP. Logo, estão atendidas as condições iniciais para se pedir a alteração de um registro.

No que diz respeito a cada um dos itens do registro que são passíveis de alteração, a mudança do nome geográfico de “*Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais*” para “*Mantiqueira de Minas*” preserva o núcleo original do primeiro, não havendo impedimentos para sua alteração.

De acordo ainda com os autos,

[...] o núcleo distintivo **MANTIQUEIRA DE MINAS** [...] está mais condizente com a realidade praticada pelos produtores e reconhecida pelos consumidores, não havendo nenhum prejuízo, sendo consenso de todas as entidades da cadeia produtiva do café que estão dentro da área delimitada, reforçando, na verdade, a identidade da região com a representação nominativa e figurativa, denominada **MANTIQUEIRA DE MINAS** (fls. 2219 e 2220, pedido de registro da DO “Mantiqueira de Minas”).

Quanto à alteração da área geográfica, o pedido propõe incluir todos os 22 (vinte e dois) municípios da IP “*Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais*”, acrescentando ainda outros três, a saber, Piranguinho, São Gonçalo do Sapucaí e São Sebastião da Bela Vista, totalizando 25 (vinte e cinco) municípios. Assim, a área geográfica seria ampliada de 549.269 hectares para 631.812 hectares, conforme consta no instrumento oficial de delimitação.

Nos autos, ficou demonstrado também que a área agregada apresenta as mesmas condições da área originalmente delimitada, incluídos fatores naturais e humanos, conforme aponta o “*Projeto de Identidade, Qualidade e Rastreabilidade para Embasamento da Indicação Geográfica dos Cafés da Mantiqueira de Minas*”. Isto é, os três municípios agregados possuem as mesmas condições edafoclimáticas dos municípios que já integram a área da IP. Assim sendo, toda a área da DO mantém as mesmas características sensoriais da bebida e sua relação com o meio ambiente e o saber-fazer humano. Estariam, portanto, observadas as condições para sua alteração.

Em se tratando do Regulamento de Uso, atual caderno de especificações técnicas, enquanto o registro da IP fala apenas em “*café*”, o pedido de alteração traz o produto “*café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído*”. Ou seja, altera-se apenas sua descrição, de modo a especificá-lo, mas não o produto em si. Ademais, o Regulamento de Uso acrescenta uma fase a mais de produção, a saber, o café industrializado e torrado ou moído, que, de acordo com os autos, “*deve ser feito com cafés plantados e colhidos, exclusivamente, da área delimitada, mantendo assim a mesma forma de produção e o saber*



*fazer humano do café da região*”. Por se tratar do mesmo produto, entende-se que foram atendidas as exigências de alteração para esse item.

Por fim, no que diz respeito à alteração da espécie de IP para DO, o presente pedido demonstra, *“com base tecnológica solidamente fundamentada, referências nas características sensoriais da bebida e suas relações com o ambiente, bem como o ‘saber fazer’ humano dos produtores que primam pela qualidade do produto”*.

Além disso, a alteração proposta não prejudicaria ou excluiria os produtores já estabelecidos no local, já que a delimitação da IG incorporaria à área original outros três municípios adjacentes, mantendo-se o mesmo processo de produção, com a inclusão de mais uma fase. Nesse caso, mais produtores de café seriam beneficiados pela nova delimitação. É o que se depreende do novo instrumento oficial de delimitação da área geográfica, do estudo técnico intitulado *“Projeto de Identidade, Qualidade e Rastreabilidade para Embasamento da Indicação Geográfica dos Cafés da Mantiqueira de Minas”* e da ata da Assembleia Geral Extraordinária da APROCAM, datada de 18 de julho de 2019. Dessa forma, os requisitos para alteração de espécie estão atendidos.

Cumpra dizer ainda que, de acordo com o §2º do art. 20 da IN n.º 95/2018, não é permitida a convivência de um registro anterior com um registro posterior advindo do primeiro. Isto é, uma vez aceita a alteração de espécie, o registro da IP passa a ser um registro de DO.

Em síntese, as alterações solicitadas pela Requerente no registro da IP são:



Item	Indicação de Procedência (IP)	Pedido de alteração
Nome geográfico	Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais	Mantiqueira de Minas
Representação da IG		
Área geográfica delimitada	22 municípios, a saber: Baependi, Brasópolis, Cachoeira de Minas, Cambuquira, Campanha, Carmo de Minas, Caxambu, Conceição das Pedras, Conceição do Rio Verde, Cristina, Dom Viçoso, Heliadora, Jesuânia, Lambari, Natércia, Olímpio Noronha, Paraisópolis, Pedralva, Pouso Alto, Santa Rita do Sapucaí, São Lourenço e Soledade de Minas.	25 municípios, a saber: Baependi, Brasópolis, Cachoeira de Minas, Cambuquira, Campanha, Carmo de Minas, Caxambu, Conceição das Pedras, Conceição do Rio Verde, Cristina, Dom Viçoso, Heliadora, Jesuânia, Lambari, Natércia, Olímpio Noronha, Paraisópolis, Pedralva, Piranguinho, Pouso Alto, Santa Rita do Sapucaí, São Lourenço, São Gonçalo do Sapucaí, São Sebastião da Bela Vista e Soledade de Minas.
Caderno de Especificações Técnicas	Café	Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído
	85% das lavouras implantadas entre 1000 e 1200 metros	Cafés plantados acima de 1040 metros de altitude apresentam características especiais
Espécie	IP	DO

#### 4. CONCLUSÃO

Segundo a documentação apensada aos autos, a área denominada Mantiqueira de Minas, na região sul do estado de Minas Gerais (MG), é uma microrregião montanhosa, com altitudes variando entre 800 e 2300 metros, inserida no Complexo da Serra da Mantiqueira.

Sua área compreende um retângulo delimitado pelas coordenadas 21°39'43" e 22°46'10" de Latitude Sul e 46°2'20" e 44°34'28" de Longitude Oeste, e abrange 25 (vinte e cinco) municípios, sendo uma das mais importantes em termos de produção de cafés especiais do Brasil.

O café ali produzido possui uma elevada qualidade sensorial, reconhecida através de premiações nacionais, em razão da qual lhe é atribuída uma crescente notoriedade internacional, estando classificado entre os melhores do mundo. Isso decorre da junção do potencial climático e edáfico da região para a cafeicultura, isto é, do meio geográfico, aliado ao saber-fazer local, que caracterizam essa microrregião, o que faz com que o café, quando



cultivado acima de 1040 metros de altitude, apresente características distintas, comprovadas por meio de estudos de identidade, qualidade e rastreabilidade anexados aos autos.

Uma vez que as alterações propostas pela Requerente atendem aos requisitos e condições previstos na Lei n.º 9.279/96 e na IN n.º 95/2018, e não havendo pendências quanto ao exame, recomendamos o **DEFERIMENTO DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO** de registro da IG “*Serra da Mantiqueira de Minas Gerais*”, para o produto “*café*”, na espécie “*Indicação de Procedência (IP)*”.

Dessa forma, o registro da IG passa a ser “**MANTIQUEIRA DE MINAS**”, para o produto “**café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído**”, na espécie “**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**”, nos termos do art. 15 da IN n.º 95/2018.

Passa a vigor, ainda, o novo regulamento de uso (atual caderno de especificações técnicas) e o instrumento oficial de delimitação da área apresentados no processo.

Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos quanto ao deferimento do pedido de alteração 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.

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

Rio de Janeiro, 04 de junho de 2020.

Assinado digitalmente por:

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

**Raul Bittencourt Pedreira**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1528344

De acordo, publique-se.

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

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



**REGULAMENTO DE USO  
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM MANTIQUEIRA DE MINAS**

**Sumário**

**CAPÍTULO I: Do objeto**

**CAPÍTULO II: Da espécie botânica**

**CAPÍTULO III: Dos sistemas de produção e colheita**

**CAPÍTULO IV: Da classificação do produto**

**CAPÍTULO V: Do uso do nome geográfico**

**CAPÍTULO VI: Da embalagem**

**CAPÍTULO VII: Café industrializado torrado em grão e ou torrado e moído**

**CAPÍTULO VIII: Da responsabilidade sócio ambiental**

**CAPÍTULO IX: Do Conselho Regulador**

**CAPÍTULO X: Dos direitos e obrigações**

**CAPÍTULO XI: Das infrações e penalidades**

**CAPÍTULO XII: Das disposições gerais**



## REGULAMENTO DE USO

### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM MANTIQUEIRA DE MINAS

O presente Regulamento de uso estabelece o regime aplicável a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS**, para identificar: *café em grão verde, café industrializado na condição de torrado em grão e moído*, produzidos em fazendas localizadas na região delimitada e industrializada em indústrias devidamente autorizadas.

A denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS** é direito exclusivo de todos os produtores de café estabelecidos na área geográfica delimitada, que satisfaçam o disposto neste Regulamento de uso, com fins de cumprir o atendimento da origem e o requisito de qualidade, dispostos no art. 182 da LPI, e nas demais legislações aplicáveis.

#### CAPÍTULO I

#### DO OBJETO



1.1. O presente Regulamento tem adesão espontânea e voluntária pelos **produtores e ou torrefadores de café**, cuja produção seja originária de propriedades localizadas na região delimitada, associados ou não associados a Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira – APROCAM.

1.2. O uso da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS** é, ainda, de caráter espontâneo e voluntário pelas indústrias de café que utilizarem esses cafés na elaboração de seus produtos e que cumpram na íntegra o presente Regulamento e demais legislações aplicáveis.

2.1. A delimitação da área geográfica é representada pelos 25 (vinte e cinco) Municípios que compõem a área de abrangência da Mantiqueira de Minas.



2.2. A área delimitada da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS** compreende os municípios de: Baependi, Brasópolis, Cachoeira de Minas, Cambuquira, Campanha, Carmo de Minas, Caxambu, Conceição das Pedras, Conceição do Rio Verde, Cristina, Dom Viçoso, Heliadora, Jesuânia, Lambari, Natércia, Olímpio Noronha, Paraisópolis, Pedralva, Piranguinho, Pouso Alto, Santa Rita do Sapucaí, São Gonçalo do Sapucaí, São Lourenço, São Sebastião da Bela Vista e Soledade de Minas. Esta região localiza-se na Zona Fisiográfica Sul/Sudeste do estado de Minas Gerais, fazendo parte das microrregiões São Lourenço, Itajubá, Santa Rita do Sapucaí e Varginha, pertencente à Bacia do Rio Grande e cortada pelos rios Sapucaí, Verde e Grande (IBGE, 2008).

2.3. A região de estudo possui uma extensão territorial de 6.317,380 km<sup>2</sup> com altitudes mínimas de 812m que compreende o município de Santa Rita do Sapucaí chegando a altitudes máximas de 2.252m para o município de Baependi.

2.4. A temperatura média anual da região é de 17,9°C sendo observadas médias para temperaturas mínimas de 13°C no município de Paraisópolis e, máximas de 18,5°C para Campanha.

2.5. A precipitação média anual da região fica em torno de 1.665mm, a máxima em 1.774mm observada para o município de Paraisópolis e a mínima em 1.605mm para o município de Campanha.

2.6. Sua posição geográfica encontra-se inserida em um retângulo envolvente com as coordenadas 21° 39' 43" e 22°46'10" de Latitude Sul e 46° 2' 20" e 44°34'28" de Longitude Oeste.

2.7. Todas estas características, fatores do meio geográfico, incidem na produção do café da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS**.

3. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste Regulamento de uso será atribuição do Conselho Regulador, cujas funções, atribuições e funcionamento estão contidas no Regimento Interno da Indicação Geográfica.



## CAPÍTULO II DA ESPÉCIE E BOTÂNICA

4. As variedades são obrigatoriamente todas da espécie *Coffea arábica L.*, para a produção de café da denominação de origem MANTIQUEIRA DE MINAS.

## CAPÍTULO III DOS SISTEMAS DE PRODUÇÃO E COLHEITA

5. Os Sistemas de Produção devem envolver boas práticas agronômicas, abrangendo-se técnicas de produção que respeitem a atual legislação ambiental e social, prevendo-se a possibilidade de uso de sistemas de irrigação quando se fizerem necessários, aceitando-se métodos de colheita manual ou mecanizada, em função das características de cada propriedade.

6.1. Dos Processamentos Pós-Colheita: ficam previstos os seguintes processamentos para fins de secagem dos frutos:

a) **Processo Natural:** secagem feita com os frutos com sua casca externa, após passagem opcional por lavador mecânico, em terreiros pavimentados ou suspensos. Sua finalização de secagem poderá ser feita em secadores mecânicos.

b) **Processo Cereja Descascada:** após passagem por lavador mecânico, os frutos sofrem a separação da casca externa, ficando apenas com a casca interna denominada "pergaminho", mantendo-se a mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa, seguindo para secagem em terreiros pavimentados ou suspensos. A finalização da secagem poderá ser feita em secadores mecânicos.

c) **Processo Cereja Descascada Desmucilada:** semelhante ao constante no item "b", porém com a retirada da mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa. Sua secagem é



feita em terreiros pavimentados ou suspensos, a finalização poderá ser feita em secadores mecânicos.

**d) Processo Despoldado:** após passagem por lavador mecânico e descascador mecânico, os frutos seguem para tanques com água para o processo de fermentação, onde permanecem de 12 a 36 horas, dependendo do caso. Terminada esta etapa, segue para secagem em terreiros pavimentados ou suspensos, a finalização poderá ser feita em secadores mecânicos.

6.2. O teor de água final dos grãos deve ficar entre 10,5 % (dez pontos percentuais e cinco décimos) e 11,5 % (onze pontos percentuais e cinco décimos).

#### CAPÍTULO IV

#### DA CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

**7. Da Classificação do Café Quanto ao Aspecto Físico:** os cafés deverão ser submetidos à avaliação segundo Instrução Normativa nº 8 do Ministério de Agropecuária, Pecuária e Abastecimento - MAPA conforme Anexo II deste Regulamento, devendo apresentar classificação mínima de tipo 4 (quatro), isto é, com um máximo de 26 (vinte e seis) defeitos, com cor verde ou esverdeada uniforme, não sendo admitidos grãos chuvados e barrentos, nem a presença de grãos pretos, fermentados e verdes.

**8. Da Classificação do Café Quanto à Qualidade da Bebida:** os cafés deverão ser submetidos à avaliação organoléptica da bebida, por degustadores cadastrados pelo Conselho Regulador, devendo apresentar, no mínimo, classificação de 83 (oitenta e três) pontos na metodologia SCAA (Specialty Coffee Association of America), isto é, sem adstringência, sem sabores e aromas estranhos, gosto de madeira e safra remanescente.



**9.1 Do procedimento para avaliação da classificação:**

9.2. As amostras somente serão encaminhadas à avaliação da Comissão de Degustação após terem laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação a classificação física conforme a Instrução Normativa 8 prevista neste Regulamento.

9.3. A metodologia de classificação sensorial do café está contida no Anexo III deste Regulamento, corresponde à metodologia da SCAA.

9.4. Os Laudos de aprovação do café deverão ser emitidos somente com a aprovação de no mínimo 02 (dois) degustadores cadastrados pelo Conselho Regulador e terão validade de no máximo 06 (seis) meses.

9.5. As normas de operacionalização da avaliação sensorial dos produtos pela referida Comissão serão estabelecidas por Norma Interna do Conselho Regulador.

**CAPÍTULO V**

**DO USO DO NOME GEOGRÁFICO**



10.1. Para obter autorização de uso do nome geográfico **MANTIQUEIRA DE MINAS** é necessário que os seguintes requisitos sejam atendidos:

10.2. A propriedade esteja inserida na área demarcada.

10.3. O produtor, associado ou não, deve comprovar a sua legalização junto a APROCAM.

10.4. Os lotes de café deverão estar devidamente preparados e armazenados em armazéns do próprio produtor ou em armazém credenciado a APROCAM.

10.5. O armazém deve estar localizado dentro da área demarcada, devidamente legalizado e em condições operacionais normais.

10.6. O armazém deverá possuir sistema de rastreabilidade física dos lotes de café armazenados.

10.7. O lote de café deve estar devidamente preparado.

10.8. O lote de café deve ter sua identidade preservada, com às informações: propriedade onde foi produzido, processos agrônômicos, processo de secagem e número do lote.



10.9. O lote de café deve atender a qualidade mínima quanto a análise sensorial: obter **83** (oitenta e três) pontos ou acima, na metodologia SCAA, por pelo menos 02 (dois) degustadores devidamente cadastrados pelo Conselho Regulador.

11. Considera-se o café da **denominação de Origem MANTIQUEIRA DE MINAS**, aqueles que, obedecido a área delimitada e as condições de produção, e uma vez avaliados pela metodologia de avaliação sensorial da Associação Americana de Café Especial (SCAA), tenham obtido pontuação mínima de 83,00 (oitenta e três) pontos.

## CAPÍTULO VI DA EMBALAGEM



12. O lote de café deverá estar beneficiado em sacaria de juta, nova, contendo 60,5 quilos ou qualquer outra embalagem aprovada pelo Conselho Regulador que signifique melhoria na preservação e visualização do produto, com identificação do nome geográfico **MANTIQUEIRA DE MINAS** e do selo de controle.

13. O selo de controle será colocado na embalagem do produto e será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o devido pagamento.

14.1. O selo de controle da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS** deverá possuir:

14.2. Nome do produtor.

14.3. Nome da propriedade.

14.4. Município.

14.5. Código de barras: cuja numeração refere-se ao código do produtor, número do lote e ano safra.



## CAPÍTULO VII

### **CAFÉ INDUSTRIALIZADO TORRADO EM GRÃO E OU TORRADO E MOÍDO**

15.1. O processo de produção do café industrializado em grão e ou torrado e moído obedece às fases de seleção de grãos, torrefação e moagem.

15.2. O café torrado em grão ou torrado e moído deve ser, obrigatoriamente e exclusivamente, produzido com café verde que atenda os requisitos para o uso do nome geográfico **MANTIQUEIRA DE MINAS**.

15.3. A torrefação consiste em submeter o grão à elevação progressiva e rápida da temperatura, fazendo com que sua umidade interna chegue a 3%.

15.4. No torrador, o café passa pelo tratamento térmico a uma temperatura de 150 a 200° C, num tempo de torra de no máximo 25 minutos para adquirir as características desejadas.

15.5. A torra poderá ser clara, média e ou escura.

15.6. A técnica usada para torrefação e moagem deve comprovadamente garantir a qualidade final do produto, livre de impurezas, aditivos ou qualquer outro elemento que altere a qualidade, aroma, cor ou sabor, mantendo o padrão 100% de pureza.

15.7. A moagem é o processo na qual os grãos secos são triturados até que se tornem um pó fino.

16.1. O produtor que obteve o selo de controle da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS** deve informar à APROCAM a empresa compradora do lote, bem como a quantidade vendida e o país de destino.

16.2. O comprador do lote de café, poderá adquirir selos do controle de rastreabilidade junto à APROCAM, que fará a separação dos selos de acordo com o peso das embalagens de venda (250 g. 500 g. etc.), na proporção de 48 kg por saca (devido à perda de peso durante a torra).

16.3. A APROCAM será responsável por fiscalizar o processo de entrega do lote e a utilização dos selos na embalagem de café torrado em grão e ou torrado e moído.



16.4. O código de barras na embalagem deverá permitir a rastreabilidade do produto, contendo todas as informações sobre o produtor e o lote do café.

16.5. O descumprimento dos critérios citados está sujeito as infrações e penalidades.

### CAPÍTULO VIII

#### RESPONSABILIDADE SÓCIO AMBIENTAL

17.1. Em respeito ao meio ambiente, o produtor envolvido no processo produtivo do café deve ter e manter atualizada sua licença ambiental. O descarte de qualquer produto, resíduos ou embalagens deverão ser aproveitados, reciclados e controlados, de forma a minimizar os prejuízos ao meio ambiente.

### CAPÍTULO IX

#### DO CONSELHO REGULADOR



18. A denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS** será regida por um Conselho Regulador, nos moldes do Regimento Interno.

19.1. O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais relativos ao:

- a) Registro de inscrição das propriedades produtoras de café.
- b) Registro do produtor.
- c) Registro do produto café para concorrer ao uso de nome geográfico e selo de controle.
- d) Registros dos armazéns e laboratórios credenciados.

19.2. Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de Norma Interna do Conselho Regulador.

20.1. Será objeto de controle do Conselho Regulador o processo de produção e o produto.



20.2. O Conselho Regulador estabelecerá controles relativos às operações de produção, no sentido de assegurar a garantia de origem e qualidade dos produtos da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS**.

20.3. Tais controles incluem os registros de boas práticas agrônômicas, as fichas de inscrição dos produtores, os laudos de avaliação sensorial e rastreabilidade dos produtos.

20.4. Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através de Norma Interna do Conselho Regulador.

## CAPÍTULO X DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

21. São Direitos dos produtores:

- a) fazer uso da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS**.
- b) Participar de todos os eventos e promoções do programa.
- c) Usufruir dos benefícios resultantes das atividades do programa.



22. São Deveres dos produtores:

- a) Zelar pela imagem da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS**.
- b) Prestar as informações previstas neste Regulamento.
- c) Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

## CAPÍTULO XI DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

23. São consideradas infrações à denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS**:

- a) O não cumprimento das normas de produção, preparação e embalagem.



- b) O uso indevido do nome geográfico **MANTIQUEIRA DE MINAS**.
- c) A não observância dos princípios da **MANTIQUEIRA DE MINAS**.

24. O descumprimento das disposições deste Regulamento implicará as seguintes penalidades:

- a) Advertência por escrito.
- b) Multa.
- c) Suspensão temporária do direito de concorrer ao uso da denominação de origem.
- d) Cancelamento do registro do produtor do uso da denominação de origem.

25.1. A advertência ou multa será imposta quando não observadas às normas deste Regulamento de uso; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o plantio a embalagem do produto

25.2. A suspensão temporária do direito de concorrer a denominação de origem dar-se-á quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições deste Regulamento.

25.3. O cancelamento do registro do uso do produtor da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS** ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto, do certificado ou do selo de controle.

## CAPÍTULO XII

### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

26. São princípios dos inscritos na denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS** o respeito e a boa-fé às Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente.

27. O Regulamento de uso deve ser aprovado em Assembleia Geral e entra em vigor na data do reconhecimento da denominação de origem **MANTIQUEIRA DE MINAS** pelo INPI.



**OFÍCIO DO REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS**

CNPJ: 21.417.522/0001-63  
 RUA vicente Ferreira, nº 10 - CENTRO  
 Fone: (35)3334-1300  
 Maria Aparecida Carneiro Nogueira - Oficial

PROTOCOLO Nº 3515  
 REG Nº 3736 - LIV 26-B - PÁG 198

Carmo de Minas, MG, 13 de setembro de 2018.

Luiz Sérgio Nogueira Junqueira - Substituto

Parcela	Despesas	Emolumento	ISS	Recompe	TFJ	Total
Valor		78,96	4,22	4,68	25,86	113,72

Poder Judiciário - TJMG - Corregedoria-Geral de Justiça  
 1º Ofício OFÍCIO DO REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS  
**Selo Número: AWE45983**  
 Código: 2363.3208.0686.4296  
 Total de atos: 13 / Emol: 83,64 TRFJ: 25,86 Total: 109,50  
 Consulte a validade deste Selo no site: <https://selos.tjmg.jus.br>

REGISTRO DE TÍTULOS E DOCUMENTOS  
 CARMO DE MINAS - MG  
 Luiz Sérgio Nogueira Junqueira - Substituto  
 MARCA DE CARMO DE MINAS - MG

**SERVIÇO NOTARIAL DO 1º OFÍCIO**  
 Fone: (35)3334-1300

CONFEREI COM O ORIGINAL QUE ME FOI APRESENTADO. DOU FÉ.

Em Teste de verdade.  
 Carmo de Minas, 14 de setembro de 2018

*Evelyn Santos de Carvalho*

Anna Paula Junqueira de Carvalho - Tabeliã Substituta  
 Evelyn Santos de Carvalho - Escrevente





***Instrumento oficial de  
delimitação da área  
geográfica***



## MEMORIAL DESCRITIVO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM MANTIQUEIRA DE MINAS

Para a execução do Memorial Descritivo foram utilizados dados e mapas do IBGE (cartas topográficas 1:50.000) e um mosaico de imagens de satélite contendo a região de interesse. A Figura 1 mostra os limites municipais sobrepostos ao mosaico formado pelas imagens do satélite RapidEye que recobrem a área da região demarcada.

A Mantiqueira de Minas está inserida no Complexo da Serra da Mantiqueira, na região sul do estado de Minas Gerais. Sua posição geográfica encontra-se inserida em um retângulo envolvente com as coordenadas 21° 39' 43" e 22° 46' 10" de Latitude Sul e 46° 2' 20" e 44° 34' 28" de Longitude Oeste, conforme mostrado na Figura 2. Faz divisa: ao norte, com o município de Três Corações; a nordeste, com São Tomé das Letras e Cruzília; a Leste, com Aiuruoca; a Sudeste, com Alagoa, Itamonte, Itanhandu, São Sebastião do Rio Verde, Virgínia, Maria da Fé, São José do Alegre e Piranguçu; ao Sul, com o município de Gonçalves e com o estado de São Paulo; a sudoeste, com Córrego do Bom Jesus e Consolação; a oeste, como Estiva; e a noroeste, com Pouso Alegre, Careaçú e Monsenhor Paulo. Esta região localiza-se na Zona Fisiográfica Sul/Sudeste do estado de Minas Gerais (Figura 2), fazendo parte das microrregiões São Lourenço, Itajubá, Santa Rita do Sapucaí e Varginha, pertencente à Bacia do Rio Grande e cortada pelos rios Sapucaí, Verde e Grande.

Para a delimitação da região tomou-se como referência os limites geopolíticos dos 25 municípios abrangidos pela Denominação de Origem (Figura 3). Os municípios compreendidos são: Baependi, Brasópolis, Cachoeira de Minas, Cambuquira, Campanha, Carmo de Minas, Caxambu, Conceição das Pedras, Conceição do Rio Verde, Cristina, Dom Viçoso, Heliadora, Jesuânia, Lambari, Natércia, Olímpio Noronha, Paraisópolis, Pedralva, Piranguinho, Pouso Alto, Santa Rita do Sapucaí, São Lourenço, São Gonçalo do Sapucaí, São Sebastião da Bela Vista e Soledade de Minas.



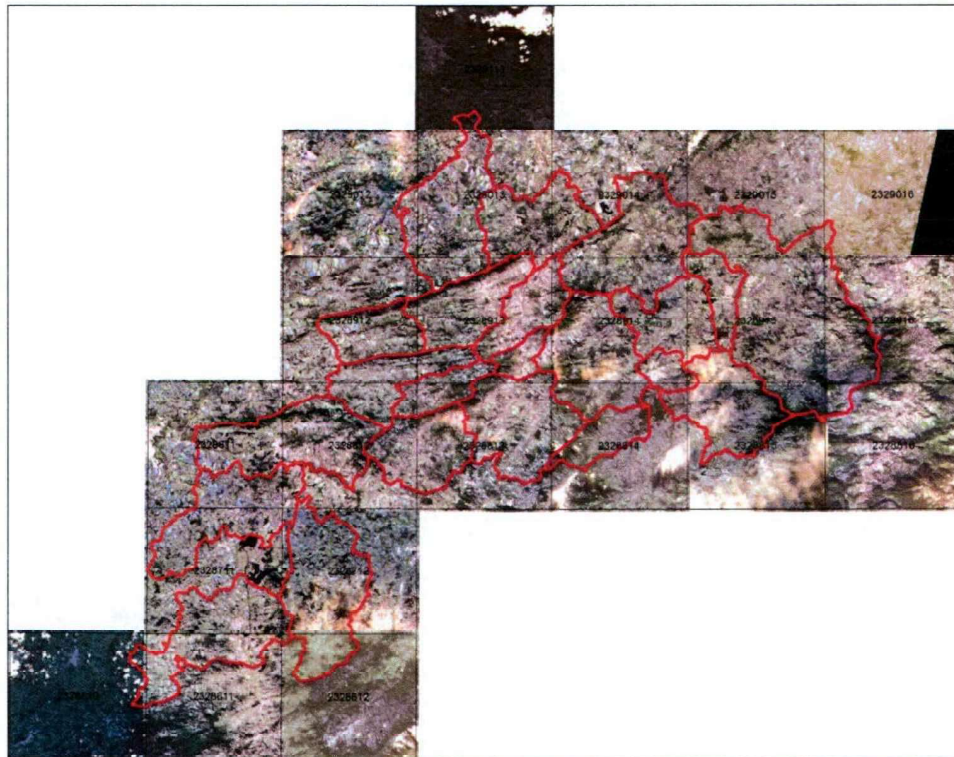


Figura 1 – Mosaico de imagens do satélite RapidEye com a sobreposição dos limites das divisões municipais.

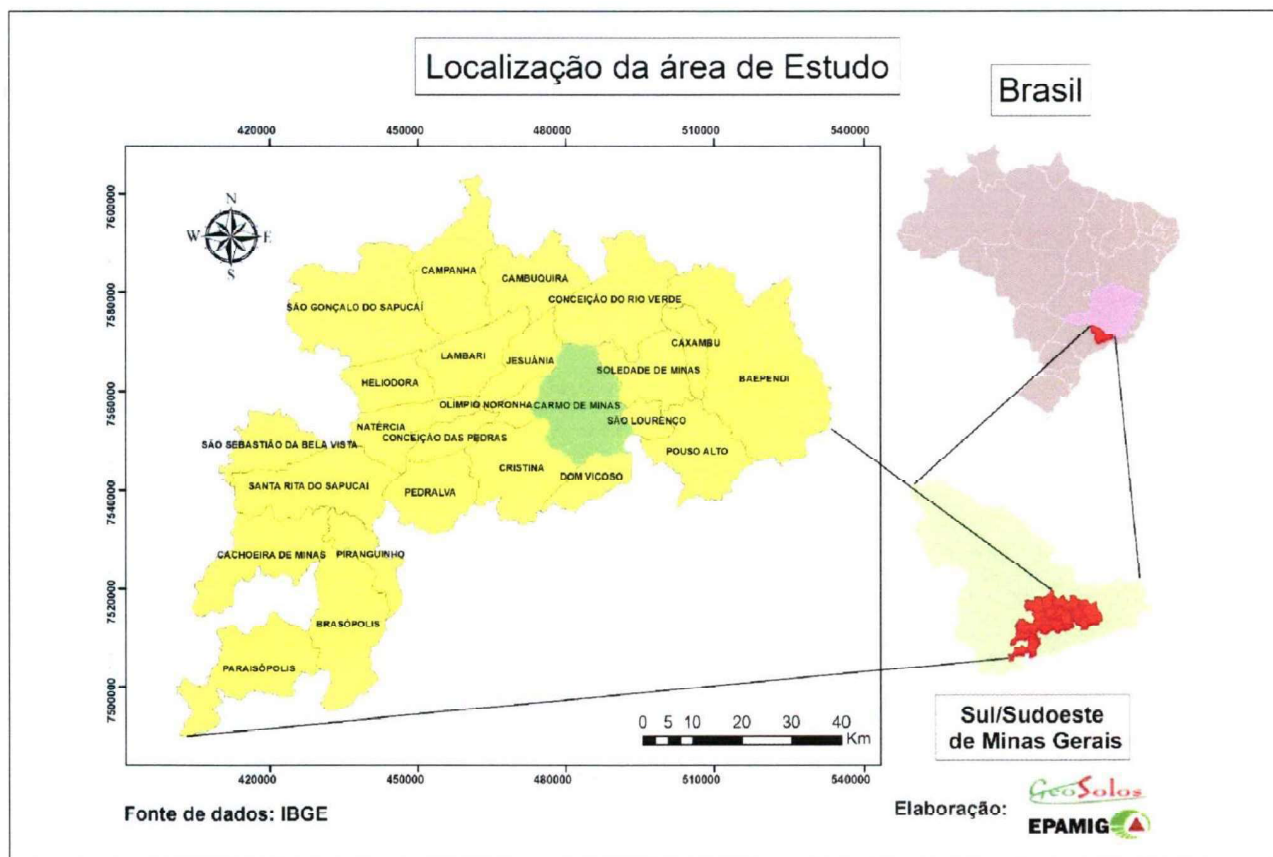


Figura 2 - Localização da região Mantiqueira de Minas em Minas Gerais e no Brasil.

*Handwritten signature*



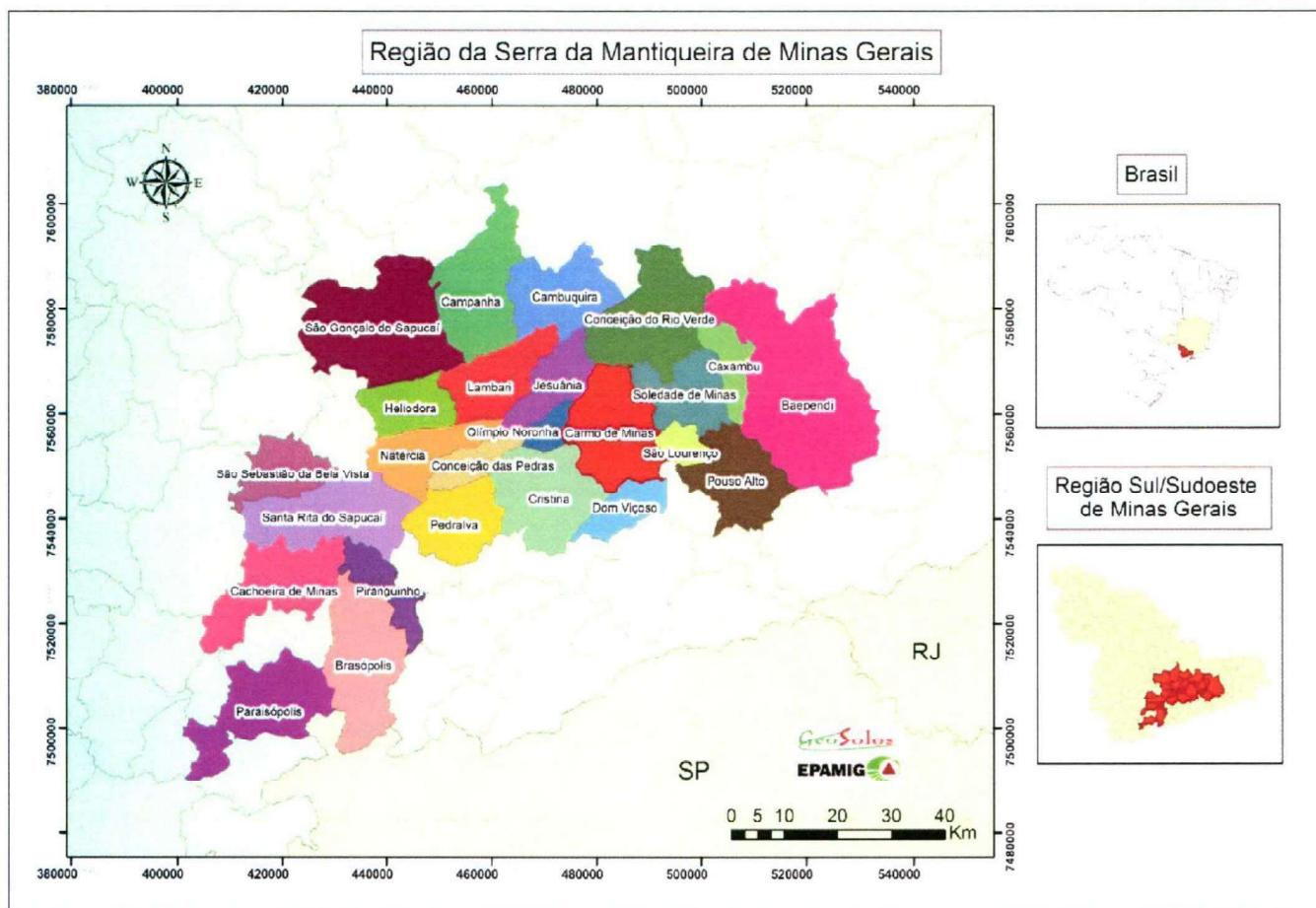


Figura 3 - Localização dos municípios que fazem parte da região Mantiqueira de Minas.

A região possui uma extensão territorial de 6.317,380 km<sup>2</sup>. O cálculo da área total da região teve como base dados oficiais do IBGE, que consideram a situação atualizada da Divisão Político-Administrativa Brasileira – DPA. O reprocessamento dos valores das áreas territoriais, de acordo com a estrutura político-administrativa vigente em 01/07/2013, data de referência das Estimativas Populacionais 2013, incorporaram as alterações de limites territoriais municipais ocorridas após o Censo Demográfico 2010 e praticadas nas Estimativas Populacionais de 2011, 2012 e 2013, bem como demais ajustes territoriais ocorridos neste período. Para a superfície do Brasil foi mantido o valor de 8.515.767,049 km<sup>2</sup>, publicado no DOU nº 16 de 23/01/2013, conforme Resolução Nº 01, de 15 de janeiro de 2013 do IBGE.

A Tabela 1 apresenta a extensão territorial oficial de cada município que compõe a região delimitada, de acordo com os dados disponibilizados pelo IBGE. De acordo com o IBGE, a definição do sistema geodésico de referência acompanha, em cada fase da história, o estado da arte dos métodos e técnicas então disponíveis. Com o advento dos sistemas globais de navegação (*i.e.* posicionamento) por satélites (GNSS – *Global*

*Handwritten signature*



Navigation Satellite Systems), tornou-se mandatória a adoção de um novo sistema de referência, geocêntrico, compatível com a precisão dos métodos de posicionamento correspondentes e também com os sistemas adotados no restante do globo terrestre. As áreas municipais foram calculadas por meio do software GEOMEDIA, utilizando-se a Projeção Cônica Equivalente de Albers. O sistema de referência utilizado foi o Sistema de Referência Geocêntrico para as Américas, SIRGAS 2000 (conforme normatização do IBGE que pode ser consultada em: [ftp://geofp.ibge.gov.br/documentos/geodesia/projeto\\_mudanca\\_referencial\\_geodesico/egislacao/rpr\\_01\\_25fev2005.pdf](ftp://geofp.ibge.gov.br/documentos/geodesia/projeto_mudanca_referencial_geodesico/egislacao/rpr_01_25fev2005.pdf)).

Tabela 1 – Áreas dos municípios abrangidos pela Denominação de Origem Mantiqueira de Minas

MUNICÍPIO	ÁREA (Km <sup>2</sup> )
Baependi	750,554
Brasópolis	367,688
Cachoeira de minas	304,243
Cambuquira	246,380
Campanha	335,587
Carmo de minas	322,285
Caxambu	100,483
Conceição das pedras	102,206
Conceição do rio verde	369,681
Cristina	311,330
Dom Viçoso	113,921
Heliadora	153,950
Jesuânia	153,852
Lambari	213,110
Natércia	188,719
Olímpio Noronha	54,633
Paraisópolis	331,238
Pedralva	217,989
Piranguinho	124,803
Pouso alto	263,034
Santa Rita do Sapucaí	352,969
São Gonçalo do Sapucaí	516,683
São Lourenço	58,019
São Sebastião da Bela Vista	167,157
Soledade de Minas	196,866
<b>Extensão territorial da região</b>	<b>6.317,380</b>

Fonte: [http://www.ibge.gov.br/home/geociencias/cartografia/default\\_terr\\_t\\_area.shtm](http://www.ibge.gov.br/home/geociencias/cartografia/default_terr_t_area.shtm)

*[Handwritten signature]*



A partir da delimitação geográfica da região, com sua localização fisiográfica, identificação dos municípios limítrofes, extensão territorial e definida sua posição geográfica a partir das coordenadas geográficas e dados oficiais do IBGE, foi realizada a caracterização ambiental da região demarcada. Para que fosse possível atingir os objetivos e metas propostos no trabalho, foram realizadas ações em diferentes escalas abrangendo desde a escala regional à escala detalhada. A primeira etapa do trabalho consistiu em um levantamento de campo para reconhecimento de toda a região. Posteriormente, realizou-se o levantamento de informações secundárias sobre o meio físico e biótico (solos, relevo, clima, vegetação, ocupação agrícola), sendo utilizados como base mapas disponíveis do meio físico e outras publicações. As informações obtidas foram analisadas e compatibilizadas por meio dos SIGs SPRING e ArcGis®. Com base nestas informações iniciais foi criado um banco de dados geográfico (BDG) para o armazenamento das geoinformações geradas pelo trabalho. Para o mapeamento do uso da terra dos municípios que compõe a região cafeeira da Mantiqueira foram selecionadas imagens dos satélites RapidEye e Spot. Um modelo digital de elevação foi gerado a partir das curvas de nível do IBGE, na escala 1:50.000, com equidistância das curvas de nível 20 metros. O MDE com resolução espacial de 25 metros foi gerado por meio do interpolador Spatial Analyst Tools, topo to raster, do SIG ArcGIS 9.3. A partir do MDE, foram gerados os mapas de altitude e declividade, sendo utilizada a função Slope para a declividade. Posteriormente, foi realizada a reclassificação da declividade tendo como base as classes de relevo estabelecidas pela EMBRAPA (1999).

A altitude média da região é 1.037 metros, mas observa-se uma variação das altitudes entre 812 metros, valor mínimo registrado no município de Santa Rita do Sapucaí, a 2.252 metros, maior valor observado, que ocorre no município de Baependi. A temperatura média anual da região é de 17,9°C sendo observadas médias para temperaturas mínimas de 13°C no município de Paraisópolis e, máximas de 18,5°C para campanha. A precipitação média anual da região é de 1.665 mm, sendo a máxima 1.774 mm, observada no município de Paraisópolis, e a mínima 1.605 mm, no município de Campanha.

O mapa de uso da terra (Figura 4), com a delimitação das áreas ocupadas pela cafeicultura foi gerado por sensoriamento remoto e validado após conferência em campo. Todas as geoinformações foram inseridas em um banco de dados geográfico, que está disponível para consulta e utilização, no interesse da Denominação de Origem. Também foi gerado um documento com todos os dados da caracterização ambiental. Este documento, com as informações e mapas produzidos foi entregue à APROCAM, Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira, e será parte

*[Handwritten signature]*



integrante do dossiê que será apresentado ao INPI para solicitação da Denominação de Origem.

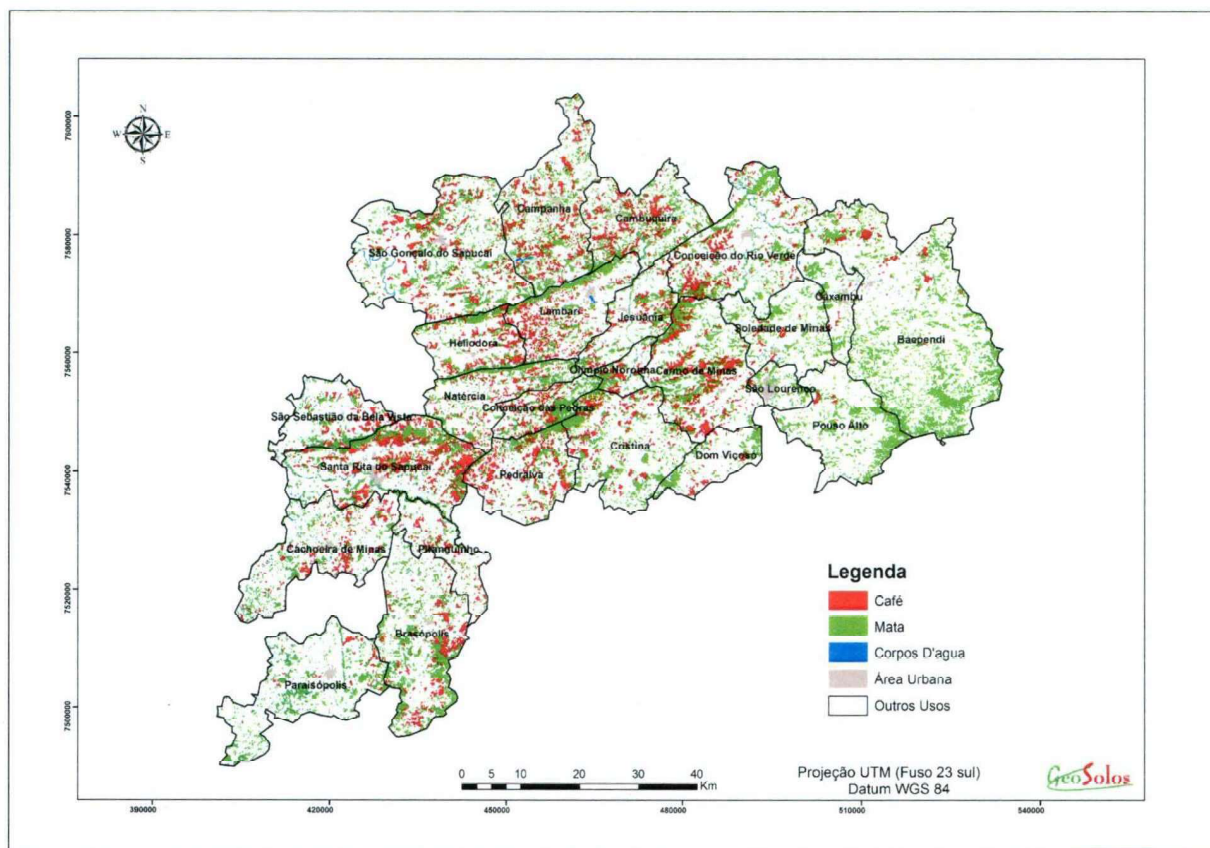


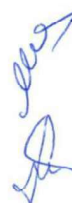
Figura 4: Mapeamento das áreas cafeeiras da Denominação de Origem Mantiqueira de Minas

Lavras, 28 de outubro de 2015.

  
 Margarete Marin Lordelo Volpato  
 Pesquisadora  
 Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais

  
 Helena Maria Ramos Alves  
 Pesquisadora  
 Embrapa Café





INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2579 de 09 de junho de 2020

**CÓDIGO 395 (Concessão de Registro)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402017000004-0

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Novo Remanso

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**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**

Comunicação de concessão de Registro de reconhecimento de Indicação Geográfica. O certificado de Registro estará à disposição do Requerente na recepção do INPI após 60 (sessenta) dias, a contar desta data. Poderá, a pedido, ser remetido a qualquer Representação do INPI.

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 DE MÉRITO**

**1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**NOVO REMANSO**” 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 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 2565, de 03 de março de 2020.

**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.

Após o exame preliminar e a publicação do pedido para manifestação de terceiros, seguiu-se para o exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 03 de março de 2020, na RPI 2565. Em 04 de maio de 2020 foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870200054665, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

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

**2.1 Exigência**

No âmbito do exame de mérito, foi formulada a seguinte exigência:

- 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.*

Em resposta, foram apresentados pela Requerente os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de cumprimento de exigência – fls. 01 e 02
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) no valor de R\$ 48,00 – fl. 03;
- Revista Floresta Brasil Amazônia na íntegra – fls. 04 a 71
- Contratos de Abertura de Crédito Rural Fixo – fls. 72 a 96
- Cartões e cadastros de produtores de abacaxi – fls. 97 a 99 e 106 a 132
- Arquivos de mídia (vídeo e fotos) – fls. 100 a 105
- Declaração da Agência de Desenvolvimento Sustentável do Amazonas (ADS) – fl. 133
- Declaração da Embrapa Amazônia Ocidental – fl. 134



- Declaração do Fundo de Promoção Social e Erradicação da Pobreza (FPS) – fl. 135
- Declaração do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas (IDAM) /Unidade Manaus – fl. 136
- Declaração do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas (IDAM) /Unidade Rio Preto da Eva – fl. 137
- Declaração da Superintendência Federal de Agricultura Pecuária e Abastecimento no Estado do Amazonas-SFA-AM – fl. 138
- Declaração da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento, Centro e Comércio Informal (SEMACC) – fl. 139

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

### 3. CONCLUSÃO

Segundo a documentação apensada aos autos, há mais de 50 anos são desenvolvidas atividades voltadas para a cultura do abacaxi nas comunidades de Novo Remanso e Vila do Engenho, no município de Itacoatiara, em Caramuri, no município de Manaus, e em áreas do município de Rio Preto da Eva, localizados no estado do Amazonas (AM).

A mão de obra familiar ainda é uma prática muito utilizada nessa cultura, tanto nos plantios tradicionais como nos semi-mecanizados, o que fez dela o principal meio de subsistência da região.

Dessa forma, a cultura do abacaxi mostra-se estabelecida no campo amazonense, mais especificamente na região de Novo Remanso, com destaque no cenário brasileiro.

A qualidade do abacaxi daquela região, conhecido por seu sabor adocicado e baixa acidez, também é um diferencial no mercado, resultado do apoio e esforço de diversas instituições ao longo dos anos.

Portanto, uma vez 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 “**NOVO REMANSO**” para o produto **ABACAXI** como **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, nos termos do art. 14, *caput* e §1º, da IN n.º 95/2018. Ressalta-se que a proteção conferida pelo presente reconhecimento recai, tão somente, sobre o nome



geográfico objeto do pedido e não sobre eventuais complementos genéricos, tais como nome do produto ou descrição da espécie da IG.

Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos 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.

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

Rio de Janeiro, 04 de junho 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

De acordo, publique-se.

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

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





# REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “NOVO REMANSO” PARA O ABACAXI

Itacoatiara-AM, Manaus-AM e Rio Preto da Eva-AM  
Brasil





## **2019. Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM**

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:

### **ENCAREM**

#### **Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso**

Avenida Boa Vista, 342, Bairro Boa Vista, Vila do Engenho, Município de Itacoatiara, Amazonas - Brasil  
CEP 69.112-000  
CNPJ: 26.658.188/0001-53

### **ENCAREM – Diretoria:**

#### **Presidente**

Claudimar Nascimento Mendonça

#### **Diretor Administrativo**

Daniel Leandro da Silva

#### **Diretor de Produção**

Bruno Silva da Silva

#### **Presidente do Conselho Fiscal**

Manuel Leandro da Silva

#### **Diretor do Conselho Regulador**

Messias Neves Alves

### **Instituições apoiadoras da IG NOVO REMANSO para o produto ABACAXI:**

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA/SFA/AM  
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa  
Secretaria de Estado de Produção Rural – SEPROR  
Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas – IDAM  
Agência de Defesa Agropecuária e Florestal – ADAF





## REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “NOVO REMANSO” PARA O ABACAXI

### CAPÍTULO I

#### *DAS CONDIÇÕES DE USO DO SIGNO DISTINTIVO*

##### **Art. 1º - Do Objeto do Documento**

Este regulamento de uso 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 e condições para a obtenção e utilização do nome geográfico referente ao produto abacaxi *in natura* e/ou industrializado produzido em propriedades na região demarcada e/ou em indústrias devidamente autorizadas.

##### **Art. 2º - Do Substituto Processual da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi**

A Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi tem como entidade representativas dos produtores e substituta processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante ao INPI.





### **Art. 3º - Da Pessoa Jurídica Requerente da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi**

A entidade requerente se denomina Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM, 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 Avenida Boa Vista, 342, Boa Vista, Vila do Engenho, Município de Itacoatiara, Amazonas – Brasil – CEP: 69.112-000, inscrita no CNPJ sob nº 26.658.188/0001-53. É de responsabilidade da ENCAREM, na qualidade de entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI, manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de abacaxi reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações das unidades de beneficiamento de abacaxi que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste regulamento de produção cria-se o Conselho Regulador da ENCAREM, cujas funções, atribuições e funcionamento estão descritas neste regulamento.

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

No desenvolvimento de suas atividades a ENCAREM, entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva do Abacaxi da Região de Novo Remanso e representar os interesses dos Produtores de Abacaxi.. A ENCAREM tem por finalidade:





- I - Incentivar os seus associados a introduzirem melhorias em suas instalações, técnica de manipulação e produção do Abacaxi de Novo Remanso e entorno;
- II - Buscar junto aos órgãos Municipais, Estaduais e Federais apoio para a realização de auditorias nas agroindústrias de seus associados;
- III - Organizar, em nome de seus associados, as compras coletivas que digam respeito, à embalagem do Abacaxi de Novo Remanso e seus derivados;
- IV - Promover reuniões visando à socialização de seus Associados;
- V - Representar os Associados junto aos órgãos públicos e privados;
- VI - Defender os interesses da Associação, em juízo ou fora dele, sempre que for necessário;
- VII - Firmar convênios com Instituições Municipais, Estaduais, Nacionais e Internacionais;
- VIII - Criar um selo específico para o Abacaxi da Região de Novo Remanso;
- IX - Desenvolver ações com o objetivo de dispor ao consumidor o produto Abacaxi com garantia de origem e qualidade;
- X - Agregar valor ao produto Abacaxi por meio da implementação de processos de inovação e qualidade;
- XI - Incentivar a pesquisa e promover ações para a garantia da continuidade da notoriedade do produto Abacaxi da região;
- XII- Desenvolver ações que promovam a organização, preservação e sustentabilidade do ambiente da Região de Novo Remanso, promovendo estudos e agindo junto às autoridades competentes para o atendimento deste objetivo;
- XIII - Preservar e proteger a Indicação Geográfica – IG da região delimitada pela Indicação Geográfica para o produto Abacaxi.





**Art. 5º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi**

Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi todos os produtores estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, os quais deverão obedecer ao Regulamento de Uso e demais disposições da IG em vigor aprovadas pelo Conselho Regulador.

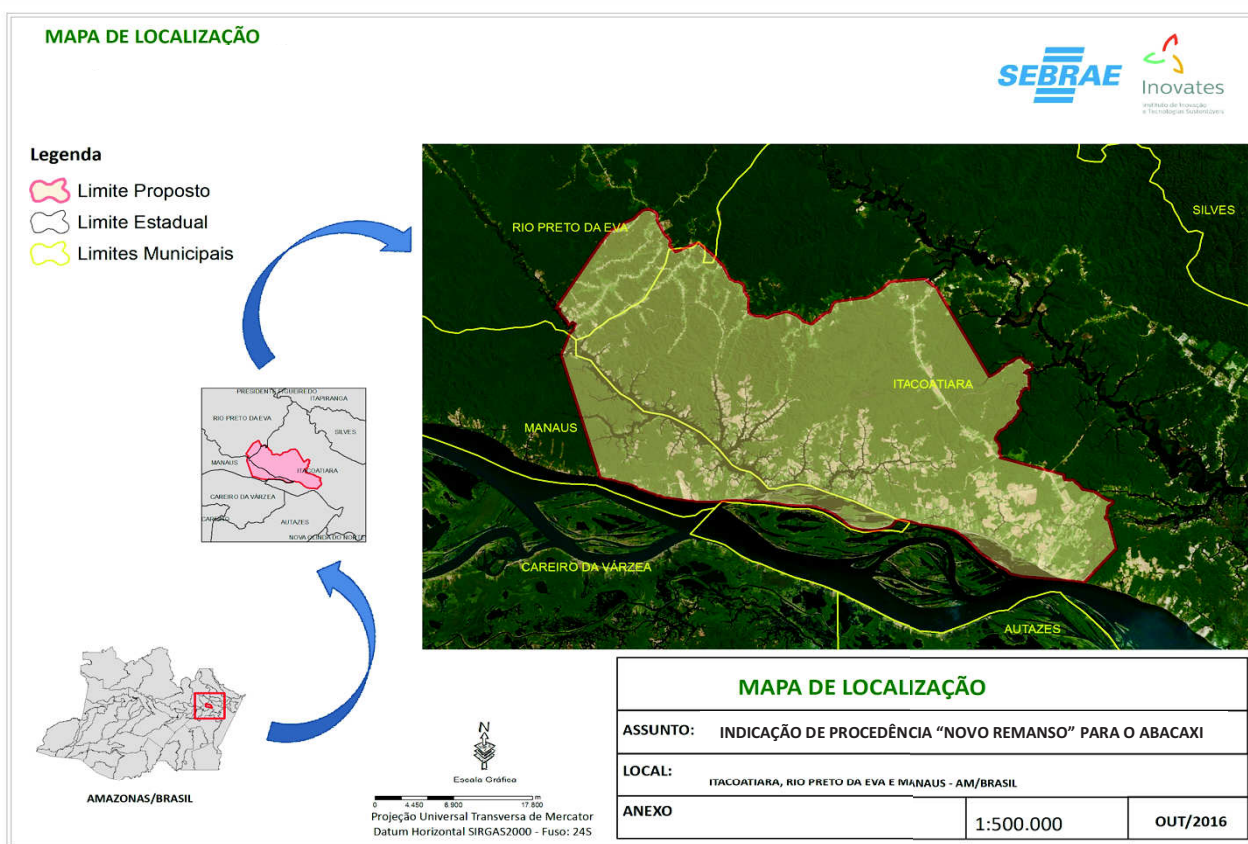
**Art. 6º - Da Delimitação da Área de Produção**

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi, compreende o território parcial dos municípios de Itacoatiara-AM, Manaus-AM e Rio Preto da Eva-AM conforme o mapa geográfico abaixo. A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi 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 cultivos no território do município de Rio Preto da Eva, todos no estado do Amazonas.





Figura 01 – Área geográfica delimitada de produção da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi.



**Art. 7º - Das Condições Gerais de Uso da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi**

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de abacaxi cuja produção seja originada de





propriedades localizadas na área geográfica delimitada de produção (conforme art. 6º) e que cumpram na íntegra o presente regulamento de uso.

#### **Art. 8º - Das Condições Específicas para Uso da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi**

Os produtores associados e não associados da Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Regulamento de Uso da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi. As condições específicas para o uso são:

- I. A Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição nominativa ou gráfica;
- II. Os usuários da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi 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 a registro da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;
- III. A Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro os consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;





- IV. A Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 5º, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sublicenças a terceiros;
- V. Os usuários da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi 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;
- VI. A pessoa jurídica só poderá utilizar a representação gráfica e figurativa da IP se obtiver a aprovação de seu uso perante ao Conselho Regulador da Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM;
- VII. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi procederá auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG a serem definidas pelo plano de controle da IG;
- VIII. O usuário da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi deverá apresentar Termo de Compromisso de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;
- IX. Os usuários da IG deverão pagar os custos da emissão dos selos e do sistema de controle da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi, a ser definida no plano de controle da IG pelo Conselho Regulador.
- X. Os produtores e seus colaboradores deverão participar de capacitações técnicas visando a ampliação do conhecimento quanto aos aspectos ligados ao manejo cultural, controle de pragas e doenças, uso correto de agrotóxicos, dentre outros assuntos definidos pelo conselho regulador por meio do plano de controle da IG;





- XI.** É proibida a aplicação de agrotóxicos em áreas não agricultáveis no entorno do pomar e, principalmente, em áreas protegidas pela legislação ambiental vigente. Os resíduos gerados pelas embalagens vazias dos agrotóxicos utilizados nas aplicações dos cultivos devem ser coletados, armazenados e dado a destinação final correta conforme a legislação vigente;
- XII.** Para a seleção das mudas devem ser utilizados materiais sadios e adaptados à região. Somente poderão ser utilizadas cultivares autorizadas pelo conselho regulador definidas pelo plano de controle;
- XIII.** Para a seleção das áreas de cultivos e implantação dos sistemas de irrigação deve ser respeitada a legislação vigente que define o uso e ocupação de solo e o uso da água. Considerando o tipo de solo da região, para implantação de abacaxizais em áreas com declividade acima de 05% (cinco por cento), devem ser adotadas práticas conservacionistas e de preservação ambiental;
- XIV.** Os talhões dos cultivos devem ser constituídos com uma única cultivar com mudas selecionadas por tamanho e tipo e em área contígua. É necessário utilizar um sistema de identificação visual de referência para cada talhão. O tipo de identificação visual de referência será definido pelo plano de controle;
- XV.** É proibido realizar cultivo consorciado com outras espécies que demandem controle fitossanitário com agrotóxicos não registrado para o abacaxi;
- XVI.** Para a utilização de adubos e corretivos no solo devem ser realizadas previamente análises para a quantificação destes produtos. Só serão aceitos adubos e corretivos registrados conforme a legislação vigente;
- XVII.** Para o controle de pragas dos abacaxizais devem ser priorizados o uso de métodos naturais e biológicos com o monitoramento e registros periódicos da incidência de





pragas para fins de controle e erradicação das plantas atacadas visando eliminar as fontes de inócuo;

- XVIII.** Para a utilização de agrotóxicos para o combate de pragas e doenças é necessário o receituário agrônomo indicando os produtos registrados conforme a legislação vigente e/ou as disposições estabelecidas pelos órgãos de defesa competentes;
- XIX.** É proibido o abandono de abacaxiais que sejam focos potenciais de pragas;
- XX.** Os frutos devem ser colhidos no ponto adequado de maturação conforme definições do conselho regulador no plano de controle da IG obedecendo as especificações do mercado de destino e os padrões da indústria de processamento;
- XXI.** É proibida a comercialização de frutos com níveis de resíduos de agrotóxicos acima dos permitidos pela legislação vigente. A verificação dos níveis de resíduos de agrotóxicos será avaliada por meio de análises periódicas definidas pelo conselho regulador no plano de controle da IG.
- XXII.** Os frutos coletados devem ser classificados para serem comercializados conforme o seu tamanho e peso, em cinco tipos:
- Ferrão: Maior ou igual a 2,0 kg;
  - Médio: Maior ou igual 1,5 kg e Menor 2,0 Kg;
  - Melhorado: Maior ou igual 1,0 kg e Menor 1,5 Kg;
  - Bom: Maior ou igual 0,6 kg e Menor 1,0 Kg;
  - Chibiu: Maior ou igual 0,4 kg e Menor 0,6 Kg.

Parágrafo Único: Tamanhos menores não apresentam valor comercial. Nova classificação poderá ser definida pelo conselho regulador.





**Art. 9º - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi**

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi pelas pessoas referidas no Artigo 5º:

- I. A paralização das atividades de produção mediante comunicação do produtor associado à Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM ou constatada pelo Conselho Regulador;
- II. O descumprimento das normas do presente Regulamento de Uso da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi, inclusive com as possíveis modificações que se realizem no mesmo;
- III. O descumprimento das normas do Regulamento de Uso da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi, inclusive com as possíveis modificações que se realizem no mesmo;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi.

**Art. 10 - Da Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi**

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM, está assim definida:





**Signo distintivo da IP a ser aplicado para os padrões de comercialização dos abacaxis.**



**Art. 11 - Das Sanções Previstas quanto à Utilização da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi**

Caso haja descumprimento do presente regulamento:

- I. Será revogada automaticamente a aprovação de uso da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi, 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;
- II. O usuário responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi ou a terceiros.





- III. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentem a Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi.

#### Art. 12 - Da Rastreabilidade

Os produtos da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

- a) Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi no próprio produto e nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão “Indicação de Procedência”, conforme segue:



O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279.





- b) 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; 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 conterà os seguintes dizeres: Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi, bem como o número de controle, conforme segue:



N° 00000001

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

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 “NOVO REMANSO” para





o abacaxi. Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “a” e “b” deste Artigo.

Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade dos abacaxis da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi serão:

- Selo de autenticidade do produto;
- Visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

#### **Art. 13 - Dos Casos Omissos do Presente Regulamento**

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM convocada para este fim.





## ***CAPÍTULO II***

### ***DAS ORIENTAÇÕES SOBRE O PROCESSO PRODUTIVO***

#### **Art. 14 - Do Processo Produtivo**

O sistema produtivo para os cultivos de abacaxi da Indicação Geográfica “Novo Remanso”, na modalidade Indicação de Procedência, descritos abaixo, tem por objetivo estabelecer, de forma orientativa, o sistema de produção dos abacaxis nas propriedades autorizadas, tendo como base as boas práticas de produção adotadas e orientadas tecnicamente. Novas tecnologias poderão ser adotadas, visando a melhoria da qualidade, produtividade e sustentabilidade dos cultivos, desde que previamente autorizados pelo Conselho Regulador da IG.

#### **Art. 15 - Dos Aspectos Climáticas, Solos e Botânicos**

##### I – Aspectos Climáticos:

O abacaxizeiro é uma planta de clima tropical, apresentando ótimo crescimento e melhor qualidade do fruto na faixa de temperatura de 22°C a 32°C e com amplitude térmica, entre dia e noite, variando de 8°C a 14°C.

A planta é exigente em luz, desenvolvendo-se melhor em locais com alta incidência de radiação solar. A insolação anual ótima é de 2.500 a 3.000 horas, ou seja 6,8 a 8,2 horas de brilho solar por dia (tempo de incidência direta da luz solar, isto é, sem encobrimento do sol por nuvens).





Não tolera sombreamento, o que deve ser considerado na escolha dos locais para o seu cultivo e no plantio consorciado com outras culturas.

O abacaxizeiro tem muitas características de vegetais adaptados a clima seco. No entanto, maiores rendimentos e frutos de qualidade são obtidos quando a cultura é bem suprida com água. Chuvas de 1.200 mm a 1.500 mm anuais, bem distribuídas, são adequadas para a cultura. Em regiões que apresentam períodos secos prolongados, a prática da irrigação torna-se, muitas vezes, indispensável. Umidade relativa do ar média anual de 70% ou superior é desejável, mas a planta suporta bem variações moderadas deste fator climático. Períodos de umidade muito baixa (menos de 50%) podem causar fendilhamento e rachaduras em frutos durante a sua fase de maturação.

## II – Aspectos dos Solos:

O abacaxizeiro é muito sensível ao encharcamento do solo, que pode prejudicar o seu crescimento e a sua produção. Portanto, boas condições de aeração e de drenagem do solo são requisitos básicos para o seu cultivo, por favorecerem o desenvolvimento do sistema radicular da planta, normalmente frágil e concentrado nos primeiros 15 cm a 20 cm do solo. Além de comprometerem diretamente o desenvolvimento do abacaxizeiro, as condições de má drenagem também favorecem o apodrecimento de raízes e a morte de plantas, causados por fungos do gênero *Phytophthora*.

A topografia é outro fator a ser considerado na escolha da área. Terrenos planos ou de pouca declividade (até 5% de declive) devem ser preferidos porque, além de facilitarem a mecanização e os tratamentos culturais, são menos suscetíveis à erosão. Conseqüentemente, a utilização de solos mais declivosos requer a adoção de práticas conservacionistas. O abacaxizeiro é considerado uma planta bem adaptada aos solos ácidos, sendo a faixa de pH de 4,5 a 5,5 a mais recomendada para o seu cultivo. É uma planta que exige quantidades de nutrientes que a maioria dos solos cultivados não consegue suprir integralmente (exceção para alguns solos





virgens, recém-desmatados ou em pousio prolongado). Este nível elevado de exigências resulta na quase obrigatoriedade da prática da adubação, nos plantios com fins econômicos.

Além dos aspectos relativos às características edáficas e nutricionais, na escolha da área devem-se levar em consideração a sua localização em relação a centros consumidores e indústrias de processamento, a disponibilidade e o custo de mão-de-obra, as vias de acesso e a existência de fontes de água.

### III – Aspectos Botânicos:

O abacaxizeiro (*Ananas comosus* L.) é uma planta monocotiledônea, herbácea perene, da família Bromeliaceae, cujas espécies podem ser divididas, em relação a seus hábitos, em dois grupos distintos: as epífitas, que crescem sobre outras plantas, e as terrestres, que crescem no solo à custa das próprias raízes. Os abacaxis pertencem ao segundo grupo, mais precisamente aos gêneros *Ananas* e *Pseudananas*, mesmo apresentando algumas características das epífitas, como por exemplo, a capacidade de armazenar água tanto no tecido especial de suas folhas como nas axilas destas.

O abacaxizeiro compõe-se de um caule (talo) curto e grosso, ao redor do qual crescem as folhas, em forma de calhas, estreitas e rígidas, e no qual também se inserem raízes axilares. O sistema radicular é fasciculado (em cabeleira), superficial e fibroso, encontrado em geral à profundidade de zero a 30 centímetros e, raras vezes a mais de 60 cm da superfície do solo. A planta adulta das variedades comerciais mede 1,00 m a 1,20 m de altura e 1,00 m a 1,50 m de diâmetro.

Os rebentos, ou mudas, desenvolvem-se a partir de gemas axilares localizadas no caule (rebutões) e no pedúnculo (filhotes).





## **Art. 16 - Da seleção das mudas**

Com o objetivo de alcançar êxito na exploração comercial de abacaxi é fundamental o uso de material propagativo de alta qualidade. Para se obter mudas de boa qualidade, estas devem ser retiradas de plantas sadias, livres de ataques de pragas e doenças, vigorosas, devendo-se descartar rigorosamente, aquelas que apresentarem sinais de goma ou resina. Para implantação da cultura pode-se utilizar vários tipos de mudas:

I – Coroa: Muda pouco utilizada, pois, permanece no fruto, quando vendido nos mercados de frutas frescas. É menos vigorosa, apresenta ciclo mais longo (em comparação às mudas do tipo rebentão e filhote). Plantios com este tipo de muda, originam plantas de porte e desenvolvimento mais uniformes.

II – Filhote: Muda de vigor e ciclo intermediários, menos uniformes que as coroas e mais que os rebentões, de fácil colheita e abundante na variedade Pérola.

III – Rebentão: Muda de maior vigor, ciclo mais curto, de colheita mais difícil, origina lavouras com menor uniformidade em tamanho e peso. Tem baixa disponibilidade na variedade Pérola e grande na variedade Smooth Cayenne.

IV – Filhote-rebentão: Muda muito pouco utilizada, pois, é de difícil produção. Apresenta características intermediárias entre filhote e rebentão.

Além destes tipos citados existem outras formas de se produzir mudas de abacaxi, como as mudas produzidas por seccionamento do caule e as produzidas in vitro. Porém estes tipos são geralmente mais caros e dependem da existência de produtores de mudas especializados na região, sendo, portanto, recomendados em plantios com alto nível tecnológico. Na região os tipos mais utilizados são filhotes e rebentões.





## **Art. 17 - Do Manejo das Mudras**

Para o manejo convencional das mudras são realizadas as seguintes etapas: ceva, colheita, cura, seleção e tratamento fitossanitário (caso seja necessário).

I – Ceva: Após a colheita dos frutos deve-se manter as mudras ligadas à planta mãe até que estas alcancem o tamanho adequado para o plantio, ou seja de 30 a 45 cm. Este período varia de 01 a 06 meses, sendo menor nos filhotes e maior nos rebentões. Neste período, visando melhorar o vigor e o estado fitossanitário das mudras, pode-se continuar usando a irrigação, pulverização para controle de ácaros e cochonilhas e adubação suplementar, via pulverização foliar, com ureia a 03% e cloreto de potássio a 02%.

II – Colheita: É feita quando a maioria das mudras atingirem o porte satisfatório. Nesta operação é recomendado se descartar as mudras com sintomas de ataque de pragas e doenças e eliminar o fruto pequeno, frequente na base dos filhotes.

III – Cura: Consiste na exposição das mudras ao sol, com a base virada para cima, sobre as próprias plantas-mãe ou espalhando-as sobre o solo em local próximo ao do plantio, entretanto as mudras nunca devem ser amontoadas. Esta prática é recomendada visando acelerar a cicatrização da lesão oriunda da colheita, reduzir a população de cochonilhas e eliminar o excesso de umidade da muda.

IV – Seleção: Nesta fase deve-se eliminar todas as mudras com sintomas de doenças, danos mecânicos e ataque de pragas. Deve-se ainda padronizar as mudras em função do tipo (filhotes e rebentões) e tamanho.

V – Tratamento fitossanitário: Caso as mudras tenham alta infestação de cochonilhas estas devem ser mergulhadas em uma solução acaricida-inseticida. Após este período as mudras são espalhadas e mantidas à sombra por aproximadamente 10 dias, quando é feita outra seleção às vésperas do plantio.





### **Art. 18 - Da Preparação do Solo**

Um bom preparo do solo é fundamental para a cultura do abacaxi, a fim de favorecer o desenvolvimento e o aprofundamento do sistema radicular da planta, normalmente limitado e superficial. Em áreas virgens, deve-se primeiro remover a vegetação, mediante o desmatamento, a roçagem, a destoca, o encoivramento e a queima. Em seguida, fazer a aração e duas gradagens, realizadas nos dois sentidos do terreno para facilitar o desenvolvimento das raízes. Conforme o Regulamento de Uso, para a implantação de abacaxizais deve ser respeitada legislação vigente.

Em áreas já cultivadas, dispensa-se a destoca, mantendo-se as demais operações. No caso de áreas anteriormente plantadas com abacaxi, deve-se de início proceder à eliminação dos restos culturais, mediante a sua incorporação ao solo, após a decomposição parcial do material. Mesmo trabalhosa, essa operação tem a vantagem de incorporar ao solo um grande volume de massa vegetal, restituindo-lhe os nutrientes remanescentes na vegetação e contribuindo para melhorar o seu teor de matéria orgânica e as suas características físicas.

Não obstante o reconhecimento do abacaxizeiro como planta acidófila, existem situações em que a calagem se faz necessária. É sempre recomendável, portanto, uma avaliação sobre a necessidade de calcário (NC), normalmente definida a partir da análise do solo, que deve ser providenciada antes do estabelecimento da cultura, de modo que a aplicação e a incorporação do corretivo, se indicadas, possam ser feitas com uma antecedência de 30 a 90 dias em relação ao plantio.

A calagem em excesso pode elevar o pH do solo a valores acima da faixa mais adequada para a cultura (4,5 a 5,5), concorrendo para limitar a disponibilidade e a absorção de alguns micronutrientes, como zinco, cobre, ferro e manganês, e para favorecer o desenvolvimento de microrganismos prejudiciais à cultura, como fungos do gênero *Phytophthora*.





### **Art. 19 - Do Plantio**

O plantio das mudas pode ser feito em covas, abertas com enxada ou enxadeta, ou em sulcos, dando-se preferência aos sulcos, quando se dispõe de sulcador. Após a abertura das covas ou sulcos, faz-se a distribuição das mudas, para o plantio propriamente dito. A profundidade das covas ou dos sulcos e, portanto, do plantio deve corresponder, aproximadamente, à terça parte do comprimento da muda, tomando-se o cuidado de evitar que caia terra no olho da muda.

Quanto ao posicionamento do plantio, deve-se dar preferência à exposição leste, evitando-se a exposição oeste que favorece a ocorrência de queima solar nos frutos.

Os espaçamentos utilizados na cultura do abacaxi variam bastante de acordo com a cultivar, o destino da produção, o nível de mecanização e outros fatores.

Os plantios podem ser estabelecidos em sistemas de filas simples ou duplas. Para permitir a obtenção de boas produtividades, fundamental para alcançar renda adequada, devem ser usadas densidades de plantio elevadas.

A escolha da melhor época de plantio é crucial para o cultivo de abacaxi de sequeiro. A época de plantio mais indicada é aquela relativa ao período de final da estação seca e início da estação chuvosa.

### **Art. 20 - Do controle de plantas daninhas**

Planta de crescimento lento e de sistema radicular superficial, o abacaxizeiro resente-se bastante da concorrência de plantas daninhas, que contribuem para atrasar o desenvolvimento da cultura e reduzir a sua produção. Por isso, recomenda-se manter a cultura sempre limpa, principalmente nos primeiros cinco a seis meses após o plantio.

Desde que disponível na propriedade ou na região, a palha seca de diversos produtos (milho, feijão, capins etc.) ou os restos culturais (folhas) do próprio abacaxi devem ser uniformemente





distribuídos sobre a superfície do solo, sobretudo nas linhas de plantio. Essa cobertura morta, além de reduzir o aparecimento de plantas daninhas, minimiza a erosão, diminui a perda de nutrientes por lixiviação, aumenta o teor de matéria orgânica e conserva a umidade do solo, evitando ou reduzindo as perdas por evaporação.

O controle de plantas daninhas pode ser realizado por roçagens manuais ou mecanizadas. O uso de herbicidas é boa alternativa, especialmente em plantios grandes e em períodos chuvosos, quando o mato cresce rapidamente, além de exigir menos mão-de-obra. Entretanto, a aplicação tem que ser feita com cuidado para evitar que o abacaxizeiro sofra os eventuais efeitos tóxicos dos produtos químicos. Um dos pontos básicos é a calibração do pulverizador, para garantir a aplicação da dose correta de herbicida na área de plantio. O uso de equipamento de proteção individual é fundamental nesta fase do processo produtivo.

#### **Art. 21 - Da análise do solo**

A utilização de adubos na cultura do abacaxi constitui prática quase que obrigatória, nos plantios com fins comerciais, em face do elevado grau de exigência da planta. Deve-se levar em conta, porém, que existem situações em que parte ponderável das necessidades nutricionais da planta pode ser suprida pelo próprio solo, razão pela qual é recomendável que se faça sempre a análise do solo da área destinada ao plantio, como forma de obter subsídios valiosos para a orientação do programa de adubação.

#### **Art. 22 - Da adubação**

As adubações podem ser feitas tanto por meio sólido como por meio líquido. Sob a forma sólida, os fertilizantes podem ser aplicados nas covas ou nos sulcos de plantio (opção mais utilizada para os adubos orgânicos e adubos fosfatados), ou em cobertura, junto das plantas ou nas axilas





das folhas basais, opção preferida para os adubos nitrogenados e potássicos, podendo também ser utilizada essa forma para os fertilizantes fosfatados solúveis em água.

A adubação foliar pela forma líquida é mais utilizada para a aplicação de nitrogênio, potássio e micronutrientes, podendo também ser uma alternativa para a aplicação de magnésio. Para as pulverizações foliares, podem-se utilizar os pulverizadores costais ou barras de pulverização, acopladas a tanques tracionados mecanicamente. Quando das pulverizações foliares com adubos, devem-se evitar as horas mais quentes do dia, assim como o escoamento excessivo e o acúmulo das soluções nas axilas das folhas, para que não ocorram queimas.

A adubação do abacaxizeiro deve ser realizada na fase vegetativa do ciclo da planta (do plantio à indução do florescimento), período em que há um aproveitamento mais eficiente dos nutrientes aplicados. Os fertilizantes fosfatados são, na maioria das situações, aplicados uma única vez, por ocasião do plantio ou na primeira adubação em cobertura. Em plantios não irrigados, adubados pela via sólida, recomenda-se o parcelamento dos adubos nitrogenados e potássicos em no máximo três vezes, no período compreendido entre o plantio (na maioria das vezes 30 a 60 dias após) e os 30 dias que antecedem o tratamento de indução floral, devendo-se sempre fazer coincidir as adubações com períodos de boa umidade no solo. Em plantios irrigados, ou quando se utiliza a opção da aplicação pela forma líquida, promove-se um parcelamento maior da adubação.

### **Art. 23 - Da irrigação**

A demanda de água do abacaxizeiro varia ao longo do ciclo da planta e, dependendo do seu estágio de desenvolvimento e das condições de umidade do solo, pode ser de 1,3 a 5,0 mm/dia. O cultivo de abacaxi exige em geral uma quantidade de água equivalente a uma precipitação mensal de 60 mm a 150 mm. A faixa ideal de precipitação anual, para que ocorra sucesso na





exploração da cultura, situa-se entre 1.000 mm e 1.500 mm bem distribuídos, tornando-se necessária a irrigação nos locais onde tal situação não é alcançada.

Existem, basicamente, quatro formas de aplicação de água que caracterizam os principais métodos de irrigação: subsuperfície, superfície, localizada e aspersão.

O manejo da irrigação corresponde à determinação de quando e o quanto de água deve ser aplicada para maximizar a produtividade e a eficiência de uso da água, e minimizar custos, quer seja de mão-de-obra, quer de capital, mantendo as condições de umidade do solo e de fitossanidade favoráveis ao bom desenvolvimento da cultura irrigada.

Uma vez conhecidos os períodos fenológicos mais importantes da cultura, deve ser definida a frequência com que será aplicada a irrigação, a fim de que a cultura atinja o seu potencial máximo de desenvolvimento e produtividade.

#### **Art. 24 - Dos Manejos Culturais**

I – Manejo da Floração: Florações naturais precoces são indesejáveis, pois ocorrem em geral, de maneira bastante desuniforme nas plantações comerciais, dificultando o manejo da cultura e a colheita, o que encarece o custo de produção. Podem, também inviabilizar a exploração da soca (segundo ciclo) e afetar a comercialização do produto devido à diminuição do tamanho médio dos frutos e à coincidência da sua maturação com o período de safra quando a grande oferta causa a redução acentuada dos preços.

O produtor pode recorrer a alguns cuidados no manejo da cultura, para diminuir a possibilidade de incidência de florações naturais precoces nas suas plantações de abacaxi. Alguns destes cuidados são:

- Evitar que as plantas atinjam porte elevado ou idade avançada até a época mais crítica para a ocorrência da floração natural;





- Evitar a utilização de mudas velhas para os plantios;
- Permitir que, dentro do possível, as plantas tenham um crescimento contínuo, sem paralisações acentuadas por estresses diversos;

A época do florescimento e da colheita do abacaxizeiro pode ser antecipada e homogeneizada por meio da aplicação de certas substâncias químicas (fitorreguladores) na roseta foliar (olho da planta) ou da sua pulverização sobre a planta.

Esta técnica chamada de tratamento de indução floral (TIF) é uma prática cultural essencial para o bom manejo e o sucesso econômico no cultivo do abacaxi. Quando bem planejada e executada, permite melhor distribuição das operações e uso de mão-de-obra na propriedade e a colheita de frutos em épocas mais favoráveis à sua venda.

O período de tempo entre o tratamento de indução floral e a colheita dos frutos na maioria das regiões produtoras brasileiras é de cinco a cinco e meio meses, quando a maturação do fruto coincide com período mais quente, e de cinco e meio a seis meses, quando a maturação acontece em época mais fria.

Na escolha da melhor época para a indução floral deve ser considerada, também, a possibilidade de deslocar a colheita para o período em que os preços estiverem mais favoráveis. Muitas vezes, antecipação ou retardamento por período relativamente curto (um mês, por exemplo), podem representar aumentos consideráveis no preço do fruto e na renda obtida pelo produtor.

Várias substâncias podem ser usadas para induzir a floração do abacaxi. As mais comuns são o carbureto de cálcio e produtos à base de etefon (ácido 2-cloroetil-fosfônico). O carbureto de cálcio pode ser aplicado sob a forma sólida ou líquida.

Os indutores florais devem ser aplicados à noite (entre as 20 horas e as 5 horas do dia seguinte) ou nas horas mais frescas do dia (do amanhecer até as 9 horas ou no final da tarde), de preferência em dias nublados, logo após o preparo das soluções. Deve-se ter o cuidado





adicional, na cultura irrigada, de suspender a irrigação alguns dias antes do TIF, retomando-a de 24 a 48 horas após tal prática.

#### **Art. 25 - Das doenças, pragas e controles**

A abacaxicultura tem sido atacada por vários patógenos que apresentam influência negativa na produtividade e na qualidade dos frutos. Dentre esses patógenos, destacam-se *Fusarium*, agente causal da fusariose, por encontrar-se presente nas principais regiões produtoras, provocando perdas elevadas na produção de frutos; a podridão-do-olho, causada por *Phytophthora nicotiana* var. *parasitica*, de expressão econômica especialmente em regiões de alta pluviosidade ou onde se pratica a abacaxicultura sob irrigação; a queima-solar, anomalia de origem não parasitária, de incidência bastante comum e importante nos plantios instalados em regiões sujeitas à ocorrência de temperaturas elevadas durante o desenvolvimento do fruto, e a podridão-negra, *Chalara (Thielaviopsis) paradoxa*, que pode tanto infectar as mudas provocando a sua morte quanto causar podridão de frutos em pós-colheita.

As doenças do abacaxicultura tem seu controle fundamentado na integração de várias medidas, tais como:

- Utilizar mudas, comprovadamente, sadias para a instalação de novos plantios;
- Eliminar os restos culturais de plantios anteriores, principalmente naqueles onde a incidência de doenças foi elevada;
- Inspeccionar, periodicamente, o plantio e erradicar todas as plantas com sintomas da doença;
- Realizar a indução floral em períodos que possibilitem o desenvolvimento da inflorescência sob condições ambientais desfavoráveis à ocorrência da doença (baixa precipitação pluvial e altas temperaturas);





- Pulverizar as inflorescências desde o seu aparecimento no olho da planta até o fechamento das últimas flores.

Além das principais doenças, vários gêneros de fitonematóides têm sido encontrados na rizosfera do abacaxizeiro. Contudo, a patogenicidade da maioria deles é pouco conhecida. Dentre as espécies consideradas de maior importância para a abacaxicultura, destacam-se as formadoras de galhas (*Meloidogyne spp.*), em especial *M. javanica*, a das lesões radiculares (*Pratylenchus brachyurus*) e a do nematoide reniforme (*Rotylenchulus reniformis*), além de *Helicotylenchus spp.*, *Scutellonema spp.*, *Criconemella spp.* e *Paratrichodorus spp.*

Um bom preparo do solo, revolvendo-o bem e expondo os nematoides aos raios solares, certamente, contribuirá para reduzir a população desses parasitos, matando-os por desidratação. O Pousio também é uma prática recomendada. Como os nematoides não sobrevivem sem as plantas hospedeiras, incluindo as plantas daninhas, a redução da população ocorre devido à sua morte por inanição.

A adição de matéria orgânica em solos cultivados com abacaxi é bastante benéfica, podendo proporcionar efeitos diretos e indiretos sobre a população de nematoides.

Das medidas de controle, o uso de nematicidas é a menos desejável, sendo, contudo, a mais estudada e a mais empregada normalmente. A maioria dos nematicidas reduzem a população dos nematoides, porém sem erradicá-los.

Dentre as principais pragas da abacaxicultura destacam-se: COCHONILHA-DO-ABACAXI, praga mais devastadora da abacaxicultura; e a BROCA-DO-FRUTO, considerada uma das principais pragas do abacaxi; BROCA-DO-TALO, conhecida também como broca-do-olho ou broca-gigante; ÁCARO-ALARANJADO, conhecido, também, como ácaro-plano-da-base-das-folhas é encontrado na maioria das áreas produtoras de abacaxi.

É importante que o produtor faça o monitoramento das pragas com regularidade, desde o início da inflorescência, no centro da roseta foliar, até o fechamento das últimas flores. Esta prática





nada mais é do que uma vistoria rigorosa para observar a ocorrência das pragas. As medidas de controle serão implantadas conforme o tipo de praga e o grau de infestação.

### **Art. 26 - Da colheita, armazenamento e transporte**

O fator qualidade está, logicamente, associado à destinação do fruto – consumo ao natural ou industrialização – que, por sua vez, influencia as práticas culturais adotadas, tanto no cultivo como na colheita. Sabe-se que os frutos para consumo ao natural são mais valorizados que os destinados à indústria.

Os frutos devem ser colhidos em estágios de maturação diferentes, de acordo com o seu destino e a distância do mercado consumidor. Quando o fruto se destina à indústria, deve ser colhido maduro (com casca mais amarela que verde), tendo teor de sólidos solúveis totais mais elevado e maior conteúdo de suco. Frutos que serão colocados nos mercados *in natura* devem ser colhidos mais cedo, em geral quando estejam ainda “de vez”, isto é, com os espaços entre os frutinhos estendendo-se e adquirindo cor clara, ou mesmo quando surgem os primeiros sinais de amarelecimento na casca, que deverá estar com os frutinhos (olhos) achatados, a fim de chegarem, após vários dias de transporte, em boas condições ao consumidor. No caso de mercados locais ou regionais, frutos com até a metade da superfície amarela são, também, viáveis. Deve-se evitar a colheita de frutos verdes, pois não amadurecem mais na fase pós-colheita, não atingindo qualidades satisfatórias para o consumo, sobretudo com teor de açúcares mais baixo e sabor e aroma pouco atraentes.

A colheita é feita com facão, devendo o colhedor proteger as mãos com luvas de lona grossa. O operário segura o fruto pela coroa com uma mão e corta o pedúnculo três a cinco centímetros abaixo da base do fruto. Frutos que se destinarem a mercados próximos ou à indústria, menos suscetíveis a ocorrência de podridões, podem ser colhidos (quebrados) sem as mudas.





Os frutos colhidos são entregues a outros operários que os transportam em cestos, balaios, caixas ou carros de mão, até o caminhão ou carreta. O carregamento dos frutos nos caminhões é tarefa difícil que exige mão-de-obra treinada.

Após a colheita, os frutos a serem exportados, ou destinados a mercados internos mais exigentes, devem ir para galpões, onde serão selecionados quanto à qualidade e à sanidade, e classificados de acordo com o tamanho/peso e o grau de maturação, considerando-se os padrões requeridos pelos compradores e consumidores.

Para reduzir o risco de ocorrência de podridões durante o transporte e comercialização, a parte cortada do pedúnculo, aderida ao fruto, deve ser tratada com fungicida. Esse tratamento é imprescindível quando o fruto se destina à exportação, uma vez que a presença de podridão-negra acarreta a condenação de todo um lote ou partida.

Frutos direcionados ao mercado interno são normalmente transportados a granel, em caminhões sem refrigeração, mas é fundamental que haja uma boa circulação de ar entre as camadas de frutos.

### **Art. 27 - Da Comercialização**

A comercialização é a etapa final do processo produtivo. Para a cultura de abacaxi na região a produção é destinada ao mercado *in natura*, nas vizinhanças da região produtora e para a industrialização de frutas frescas.

Para facilitar a comercialização dos frutos e obter preços mais compensadores, para o mercado *in natura* devem ser observados os aspectos a seguir:

I – Peso mínimo de 1,1 kg, principalmente na safra. No período de entressafra, frutos de menor peso de até 800 g.

II – Frutos bem conformados e isentos de machucados;





III – Estágio de maturação: considerar o tempo necessário entre a colheita e a entrega do produto no centro consumidor que engloba as etapas de limpeza dos frutos e de sua arrumação no caminhão, de transporte (determinado em função da distância), de descarregamento do caminhão e de distribuição do produto no mercado varejista.

Manaus-AM, 25 de novembro de 2016





GOVERNO DO ESTADO DO  
**AMAZONAS**

SECRETARIA DE  
SERVIÇOS DE REGISTRAÇÃO INDUSTRIAL



# LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA AUTORIZADA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “NOVO REMANSO” PARA O ABACAXI

Itacoatiara-AM, Rio Preto da Eva/AM e Manaus-AM  
Brasil





GOVERNO DO ESTADO DO  
**AMAZONAS**

SECRETARIA DE  
SERVIÇOS DE REGISTRAÇÃO



## 2016. Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM

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:

### **ENCAREM**

#### **Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso**

Avenida Boa Vista, 342, Boa Vista, Vila do Engenho, Município de Itacoatiara, Amazonas - Brasil  
CEP 69.112-000

#### **ENCAREM – Diretoria:**

##### **Presidente**

Claudimar Nascimento Mendonça

##### **Diretor Administrativo**

Daniel Leandro da Silva

##### **Diretor de Produção**

Bruno Silva da Silva

##### **Presidente do Conselho Fiscal**

Manuel Leandro da Silva

##### **Diretor do Conselho Regulador**

Messias Neves Alves

#### **Instituições apoiadoras da IG NOVO REMANSO para o produto ABACAXI:**

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

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

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa

Secretaria de Estado de Produção Rural - SEPROR

Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas - IDAM

Agência de Defesa Agropecuária e Florestal - ADAF



## LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA AUTORIZADA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “NOVO REMANSO” PARA O ABACAXI

### 1. INTRODUÇÃO

Este laudo, elaborado pela Secretaria de Estado da Produção Rural – SEPROR, baseado em estudos técnicos realizados pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Amazonas – SEBRAE/AM, tem por objetivo subsidiar a solicitação por parte da **Associação de Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso – ENCAREM** - para a delimitação da **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “NOVO REMANSO” PARA O ABACAXI**.

A proteção das Indicações Geográficas Brasileiras é algo fundamental e importante para a cultura nacional, buscando que a tradicionalidade de nossos produtos típicos e diferenciados seja preservada, valorizada, buscando-se inclusive agregação de valor a eles. Este laudo, instrumento oficial que delimita a área geográfica de produção do abacaxi para a Indicação de Procedência “**NOVO REMANSO**”, segue a determinação da Lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996 – Lei da Propriedade Intelectual – que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial, e 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 “NOVO REMANSO” PARA O PRODUTO ABACAXI

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de abacaxi cuja produção seja originada de propriedades localizadas na região demarcada e que cumpram na íntegra os requisitos estabelecidos para esta Indicação Geográfica.

É de responsabilidade da ENCAREM, na qualidade de substituto processual titular do direito do reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao INPI - Instituto Nacional da





GÓVERNO DO ESTADO DO  
**AMAZONAS**

SECRETARIA DE  
DESENVOLVIMENTO ECONÓMICO



Propriedade Industrial, manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de abacaxi reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações das unidades de beneficiamento de abacaxi que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

No desenvolvimento de suas atividades a ENCAREM, substituta processual para a Indicação de Procedência "NOVO REMANSO" para o abacaxi, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva do Abacaxi de Novo Remanso, Caramuri e entorno e representar os interesses dos Produtores de Abacaxi.

- I - Incentivar os seus associados a introduzirem melhorias em suas instalações, técnica de manipulação e produção do Abacaxi de Novo Remanso e entorno;
- II - Buscar junto aos órgãos Municipais, Estaduais e Federais apoio para a realização de auditorias nas agroindústrias de seus associados;
- III - Organizar, em nome de seus associados, as compras coletivas que digam respeito, à embalagem do Abacaxi de Novo Remanso e seus derivados;
- IV - Promover reuniões visando à socialização de seus Associados;
- V - Representar os Associados junto aos órgãos públicos e privados;
- VI - Defender os interesses da Associação, em juízo ou fora dele, sempre que for necessário;
- VII - Firmar convênios com Instituições Municipais, Estaduais, Nacionais e Internacionais;
- VIII - Criar um selo específico para o Abacaxi de Novo Remanso e entorno;
- IX - Desenvolver ações com o objetivo de dispor ao consumidor o produto Abacaxi com garantia de origem e qualidade;
- X - Agregar valor ao produto Abacaxi por meio da implementação de processos de inovação e qualidade;
- XI - Incentivar a pesquisa e promover ações para a garantia da continuidade da notoriedade do produto Abacaxi da região;



XII- Desenvolver ações que promovam a organização, preservação e sustentabilidade do ambiente das Regiões de Novo Remanso, Paraná da Eva e Baixo Rio Preto, promovendo estudos e agindo junto às autoridades competentes para o atendimento deste objetivo;

XIII - Preservar e proteger a Indicação Geográfica – IG da região delimitada pela Indicação Geográfica “Novo Remanso” para o produto Abacaxi.

### 3. O ABACAXI DE NOVO REMANSO

O abacaxizeiro é uma planta de clima tropical, apresentando ótimo crescimento e melhor qualidade do fruto na faixa de temperatura de 22°C a 32 °C e com amplitude térmica, entre dia e noite, variando de 8°C a 14°C.

A planta é exigente em luz, desenvolvendo-se melhor em locais com alta incidência de radiação solar. A insolação anual ótima é de 2.500 a 3.000 horas, ou seja 6,8 a 8,2 horas de brilho solar por dia (tempo de incidência direta da luz solar, isto é, sem encobrimento do sol por nuvens). Não tolera sombreamento, o que deve ser considerado na escolha dos locais para o seu cultivo e no plantio consorciado com outras culturas.

O abacaxizeiro tem muitas características de vegetais adaptados a clima seco. No entanto, maiores rendimentos e frutos de qualidade são obtidos quando a cultura é bem suprida com água. Chuvas de 1.200 mm a 1.500 mm anuais, bem distribuídas, são adequadas para a cultura. Em regiões que apresentam períodos secos prolongados, a prática da irrigação torna-se, muitas vezes, indispensável. A umidade relativa do ar média anual de 70% ou superior é desejável, mas a planta suporta bem variações moderadas deste fator climático. Períodos de umidade muito baixa (menos de 50%) podem causar fendilhamento e rachaduras em frutos durante a sua fase de maturação.

O abacaxizeiro é muito sensível ao encharcamento do solo, que pode prejudicar o seu crescimento e a sua produção. Portanto, boas condições de aeração e de drenagem do solo são requisitos básicos para o seu cultivo, por favorecerem o desenvolvimento do sistema radicular da planta, normalmente frágil e concentrado nos primeiros 15 cm a 20 cm do solo.



Além de comprometerem diretamente o desenvolvimento do abacaxizeiro, as condições de má drenagem também favorecem o apodrecimento de raízes e a morte de plantas, causados por fungos do gênero *Phytophthora*.

A topografia é outro fator a ser considerado na escolha da área. Terrenos planos ou de pouca declividade (até 5% de declive) devem ser preferidos porque, além de facilitarem a mecanização e os tratos culturais, são menos suscetíveis à erosão. Conseqüentemente, a utilização de solos mais declivosos requer a adoção de práticas conservacionistas. O abacaxizeiro é considerado uma planta bem adaptada aos solos ácidos, sendo a faixa de pH de 4,5 a 5,5 a mais recomendada para o seu cultivo. É uma planta que exige quantidades de nutrientes que a maioria dos solos cultivados não consegue suprir integralmente (exceção para alguns solos virgens, recém-desmatados ou em pousio prolongado). Este nível elevado de exigências resulta na quase obrigatoriedade da prática da adubação, nos plantios com fins econômicos.

Além dos aspectos relativos às características edáficas e nutricionais, na escolha da área devem-se levar em consideração a sua localização em relação a centros consumidores e indústrias de processamento, a disponibilidade e o custo de mão de obra, as vias de acesso e a existência de fontes de água.

O abacaxizeiro (*Ananascomosus* L., Merrill) é uma planta monocotiledônea, herbácea perene, da família Bromeliaceae, cujas espécies podem ser divididas, em relação a seus hábitos, em dois grupos distintos: as epífitas, que crescem sobre outras plantas, e as terrestres, que crescem no solo à custa das próprias raízes. Os abacaxis pertencem ao segundo grupo, mais precisamente aos gêneros *Ananas* e *Pseudananas*, mesmo apresentando algumas características das epífitas, como por exemplo, a capacidade de armazenar água tanto no tecido especial de suas folhas como nas axilas destas.

O abacaxizeiro compõe-se de um caule (talo) curto e grosso, ao redor do qual crescem as folhas, em forma de calhas, estreitas e rígidas, e no qual também se inserem raízes axilares. O sistema radicular é fasciculado (em cabeleira), superficial e fibroso, encontrado em geral à





GOVERNO DO ESTADO DO  
**AMAZONAS**

SECRETARIA DE  
AGRICULTURA E PECUÁRIA



profundidade de zero a 30 centímetros e, raras vezes a mais de 60 cm da superfície do solo. A planta adulta das variedades comerciais mede 1,00 m a 1,20 m de altura e 1,00 m a 1,50 m de diâmetro. Os rebentos, ou mudas, desenvolvem-se a partir de gemas axilares localizadas no caule (rebentões) e no pedúnculo (filhotes).

A produção de abacaxi no Estado do Amazonas cresceu 63% entre os anos de 2010 a 2012. O valor da produção do fruto foi responsável por 10,5% das culturas temporárias no Estado em 2011. Os 62,3 milhões de frutos produzidos levaram o Amazonas a ocupar a oitava posição no ranking nacional, sendo que há dez anos o Estado ocupava o décimo quinto lugar.

Em Novo Remanso e Vila do Engenho, município de Itacoatiara no Amazonas, agricultores há mais de 50 anos desenvolvem atividades agrícolas voltadas principalmente para a cultura do abacaxi. A mão de obra familiar ainda é uma prática muito utilizada, tanto nos plantios tradicionais como também os semimecanizados.

O levantamento da Produção Agrícola Municipal (PAM), do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), apontou o município de Itacoatiara no Amazonas, como o maior produtor da fruta, com destaque especificamente para Novo Remanso. Segundo o Presidente da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado no Amazonas, senhor Muni Lourenço, a produção total foi capaz de atender a demanda do Estado, principalmente a capital Manaus, cujo consumo chegou a 17,3 abacaxis/pessoa/ano.

O abacaxi de Novo Remanso passou a ser um diferencial no mercado, ao ponto de ser reconhecido em todo o Estado como produto diferenciado e exclusivo dessa região. Isso se deve às características do produto, como sabor adocicado e baixa acidez, garantindo assim uma degustação agradável quando consumido "in natura". Pesquisadores da Embrapa Amazônia Ocidental de Manaus, juntamente com a Embrapa de Cruz das Almas na Bahia, em recente trabalho realizado presumem que se trata da variedade Turiaçu, trazida há anos da região do Estado do Maranhão. De acordo com o trabalho, essa variedade ainda





GOVERNO DO ESTADO DO  
**AMAZONAS**

SECRETARIA DE  
SERVIÇOS DE PRODUÇÃO RURAL



necessita de muitos estudos agrônômicos como: melhoramento genético, exigências nutricionais, indução floral adequada e reprodução de mudas.

O crescimento da produção de abacaxi em Novo Remanso se explica pelo reconhecimento do produto pelos consumidores, sendo um dos aspectos principais no diferencial desse produto a coloração da polpa amarela, sólido solúveis totais (°Brix) de 16,6 e acidez titulável (ácido cítrico) de 0,35. Todos esses fatores o caracterizam como único desta região.

#### 4. A DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA PARA A INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “NOVO REMANSO” PARA O PRODUTO ABACAXI

A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi, obedecerá a delimitação do município de Itacoatiara-AM, Manaus-AM e Rio Preto da Eva-AM conforme a imagem abaixo. A área delimitada da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi 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 além de áreas de cultivos no território do município de Rio Preto da Eva no Estado do Amazonas.



Figura 01 – Área delimitada de produção da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi.



#### 4.1. Comunidade de Novo Remanso – Itacoatiara-AM

Coordenadas geográficas de Novo Remanso: Zona 21 M – Longitude 274811 m E e Latitude 9644090 m S – UTM.



Figura 02 – Comunidade de Novo Remanso na área delimitada de produção da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi.



Figuras 03 e 04 – Novo Remanso.

Novo Remanso (antiga Ciazônia) é uma comunidade pertencente ao município de Itacoatiara, no Estado do Amazonas. Segundo o IBGE, sua população está estimada em



8.000 habitantes. Faz parte da 8ª sub-região – Região do Médio Amazonas – município de Itacoatiara. Situa-se à margem esquerda do rio Amazonas, mais precisamente no Médio Amazonas ou na foz do Paraná da Eva. O acesso à comunidade é possível pela rodovia AM-010 na altura do KM 169,8 ou através de 280 km de qualquer meio de transporte fluvial a partir de Manaus. A localidade de Novo Remanso está a 8m acima do nível do mar e possui temperatura média de 27,1º C.

Na agricultura, predominam as culturas temporárias tais como laranja e mamão. No que se refere a culturas permanentes destaca-se o abacaxi, que representa, inclusive, 36% da produção do fruto no Estado do Amazonas. Na pecuária, a criação de bovinos e suínos é bastante significativa em termos econômicos. A produção de carne e leite é destinada ao consumo local e à exportação para municípios, como Manaus. O setor secundário destaca-se a fábrica de gelo, serrarias e padarias. E no setor terciário, estabelecimentos comerciais dos mais tipos variados e serviços como, hotel e agências bancárias.

#### 4.2. Comunidade de Vila do Engenho – Itacoatiara-AM

Coordenadas geográficas de Vila do Engenho: Zona 21 M – Longitude 261180m E e Latitude 9649424m S – UTM.



Figura 05 – Comunidade de Vila do Engenho na área delimitada de produção da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi.





GOVERNO DO ESTADO DO  
**AMAZONAS**

SECRETARIA DE  
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO



Distante 190 quilômetros de Manaus, a comunidade Vila do Engenho tem a base econômica sustentada na agricultura com sustentação no cultivo do abacaxi, com milhões de unidades produzidas anualmente. A região é fornecedora de aproximadamente 450 toneladas de fruto e 100 toneladas de polpa de frutas por ano. Essa produção colaborou para que o município de Itacoatiara tenha alcançado, em 2016, o status de quinto município com maior valor de produção do País, segundo o levantamento de Produção Agrícola Municipal, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Sua população atual, de cerca de 5 mil habitantes, é constituída de produtores rurais/ agricultores, criadores de gado bovino e bubalino, extrativista, pescadores, assentados da Reforma Agrária e indígenas.

#### 4.3. Comunidade de Caramuri – Manaus-AM

Coordenadas geográficas de Caramuri: Zona 21 M – Longitude 234617m Ee Latitude 9660479m S – UTM.



Figura 06 – Comunidade de Caramuri na área delimitada de produção da Indicação de Procedência “NOVO REMANSO” para o abacaxi.





GOVERNO DO ESTADO DO  
**AMAZONAS**

SECRETARIA DE  
PRODUÇÃO RURAL



A Comunidade São Francisco de Assis está localizada na margem direita do Baixo Rio Preto da Eva, e é popularmente denominada de Caramuri. É uma comunidade localizada no tríplice limite de Manaus, Rio Preto da Eva e Itacoatiara.

A maioria dos moradores reside em casas de madeiras e uma minoria em casas de alvenaria e, outros usufruem de moradias em flutuantes localizados às margens do rio. A localidade tem como principal meio de subsistência a produção de abacaxi e de cupuaçu.

Em relação a atividade agrícola, cada agricultor possui em média 2 a 4 h de terra para desenvolver algum tipo de cultivo. O trabalho na agricultura é o principal meio de sobrevivência dos moradores da comunidade e o abacaxi o seu produto mais destacado.

Manaus-AM, 15 de janeiro de 2019

**Petrúcio Pereira de Magalhães Júnior**

Secretário de Estado da Produção Rural do Estado do Amazonas



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2579 de 09 de junho de 2020

**CÓDIGO 418 (Numeração anulada)**

**Nº DO PEDIDO:** BR 412016000001-0

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Mantiqueira de Minas

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem (DO)

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A delimitação corresponde aos 25 (vinte e cinco) municípios que compõem a área de abrangência da Mantiqueira – Face Minas Gerais, localizados na região denominada Mantiqueira de Minas, demarcada por meio da Portaria IMA n.º 1600, de 11 de abril de 2016.

**DATA DO DEPÓSITO:** 05/05/2016

**REQUERENTE:** Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira – APROCAM

**PROCURADOR:** Marcos Fabrício Welge Gonçalves e Jorge Almir Gonçalves.

**COMPLEMENTO DO DESPACHO**

Anulada a numeração do pedido. As próximas publicações serão feitas no âmbito do registro IG200704.





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 “**Mantiqueira de Minas**” como indicação geográfica (IG) para o produto “**café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído**”, na espécie **Denominação de Origem (DO)**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

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 protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 020160002852 de 05 de maio de 2016, recebendo o n.º BR 412016000001-0.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 10 de abril de 2018, sob o código 305, na RPI 2466.

Em 27 de abril de 2018, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 020180000732, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Uma vez verificada a necessidade de novos esclarecimentos para a compatibilização do pedido com a norma vigente, foi formulada outra exigência, sob o código 305, na RPI 2482 de 31 de julho de 2018. A resposta foi protocolizada tempestivamente pela Requerente, por meio da petição n.º 020180051256, na data de 26 de setembro de 2018.





**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**

Após novo exame preliminar, o pedido foi considerado regularizado e em condições de ser publicado, o que ocorreu na RPI 2499 de 27 de novembro de 2018, 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. Na ocasião, foi formulada exigência de mérito, à luz do conteúdo dos autos, a qual foi respondida tempestivamente pela Requerente por meio da petição n.º 870190069724, de 23 de julho de 2019.

Conforme disposto nos autos, o **registro IG200704 – Indicação de Procedência (IP) “Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais”** foi considerado como potencialmente impeditivo ao direito pleiteado pela Requerente, a saber, a concessão do registro da DO “Mantiqueira de Minas”. Isso porque tanto o registro da IP quanto o pedido de registro da DO compartilham um núcleo nominativo comum, fazem referência a áreas similares, com 3 (três) municípios a mais no pedido da DO que no registro da IP, distinguem o mesmo produto e foram requeridos pelo mesmo representante da coletividade. Inclusive, a alteração de diversos elementos do registro **IG200704** já havia sido tentada, sem sucesso, visto que a normativa de registro em vigor à época não previa essa possibilidade.

Tais questões esbarram no comando do art. 4º da IN n.º 95/2018, que preleciona:

*Art. 4º. Não são registráveis como Indicação Geográfica os termos suscetíveis de causar confusão, que reproduzam, imitem ou se constituam por:*

*I - nome geográfico ou seu gentílico que houver se tornado de uso comum, designando produto ou serviço;*

*II - nome de uma variedade vegetal, cultivada ou não, que esteja registrada como cultivar, ou que seja de uso corrente ou existente no território brasileiro na data do pedido;*

*III - nome de uma raça animal que seja de uso corrente ou existente no território brasileiro na data do pedido;*

*IV - homônimo à Indicação Geográfica já registrada no Brasil para assinalar produto ou serviço idêntico ou afim, salvo quando houver diferenciação substancial no signo distintivo.*

Dessa forma, visando a resguardar o esforço da Requerente, o INPI publicou exigência de mérito para que a Requerente, expressamente, manifestasse “interesse em adequar o pedido





**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**

de registro da DO ‘Mantiqueira de Minas’ para pedido de alteração de registro da IP ‘Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais’; e, caso optasse “pelo processo de alteração de registro, [...], [esclarecesse] por meio de fontes comprobatórias, se a mesma acarretará em prejuízo ou exclusão de produtores de café estabelecidos na área delimitada da IP e que dela fazem uso”.

Em resposta à exigência supracitada, o requerente manifestou expressamente interesse em adequar, à luz da aplicação extensiva do princípio da fungibilidade, o presente pedido de reconhecimento de DO para pedido de alteração de registro da IP “Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais”, preservando os atos e conteúdo instrutório já produzidos.

Para isso, foram apresentados os seguintes documentos:

- Petição direcionada ao Diretor de Marcas, Desenho Industrial e Indicações Geográficas, Sr. André Luis Balloussier Ancora da Luz – fls. 2214 e 2215;
- Ata da Assembleia Geral Ordinária da APROCAM – fls. 2216 e 2218;
- Ata da Assembleia Geral Extraordinária da APROCAM – fls. 2219 a 2223; e,
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) no valor de R\$48,00 – fl. 2224.

### **3. CONCLUSÃO**

Com base nessa manifestação inequívoca de vontade e conforme o Parecer de Exame publicado na RPI n.º 2529, de 25 de junho de 2019, prossegue-se para a **anulação da numeração** do presente processo administrativo de reconhecimento da Denominação de Origem “Mantiqueira de Minas” e traslado **de seus documentos** para os autos do **registro IG200704 – Indicação de Procedência “Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais”**, ocasião em que serão examinados como “**Pedido de Alteração de Registro**”, nos termos dos arts. 15 a 22 da IN n.º 95/2018.

**As publicações referentes ao pedido de alteração de registro se darão no âmbito do registro IG200704 e não mais pelo presente processo.**





**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**

Sem mais a acrescentar, encaminha-se o pedido às instâncias superiores para as devidas providências.

Rio de Janeiro, 04 de junho de 2020.

Assinado digitalmente por:

**Raul Bittencourt Pedreira**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1528344

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

De acordo, publique-se.

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

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

