

Revista da  
**Propriedade  
Industrial**

Nº 2592  
08 de Setembro de 2020

**Indicações  
Geográficas**  
Seção IV





## REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Presidente

Jair Bolsonaro

## MINISTÉRIO DA ECONOMIA

Ministro da Economia

Paulo Roberto Nunes Guedes

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

Presidente

Claudio Vilar Furtado

---

**De conformidade com a Lei nº 5.648 de 11 de dezembro de 1970, esta é a publicação oficial do Instituto Nacional da Propriedade Industrial, órgão vinculado ao Ministério da Economia, República Federativa do Brasil, que publica todos os seus atos, despachos e decisões relativos ao sistema de propriedade industrial no Brasil, compreendendo Marcas e Patentes, bem como os referentes a contratos de Transferência de Tecnologia e assuntos correlatos, além dos que dizem respeito ao registro de programas de computador como direito autoral.**

As established by Law nº 5.648 of december 11, 1970, this is the official publication of the National Institute of Industrial Property, an office under the Ministry of Economy, Federative Republic of Brazil, which publishes all its official acts, orders and decisions regarding the industrial property system in Brazil, comprising Trademarks and Patents, as well as those referring to Technology Transfer agreements and related matters, besides those regarding software registering as copyright.

D'après la Loi nº 5.648 du 11 décembre 1970, celle-ci est la publication officielle de l'Institut National de la Propriété Industrielle, un office lié au Ministère de l'Économie, République Fédérative du Brésil, qui publie tous ses actes, ordres et décisions concernant le système de la propriété industrielle au Brésil, y compris marques et brevets, aussi que ceux référents aux contrats de transfert de technologie et des sujets afférents, en outre que ceux se rapportant à l'enregistrement des programmes d'ordinateur comme droit d'auteur.

Según establece la Ley nº 5.648 de 11 diciembre 1970, esta es la publicación oficial del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, oficina vinculada al Ministerio de la Economía, República Federativa del Brasil, que publica todos sus actos, ordenes y decisiones referentes al sistema de propiedad industrial en Brasil, comprendendo marcas y patentes así que los referentes a contratos de transferencia de tecnologia y asuntos corelacionados, además de los referentes al registro de programas de ordenador como derecho de autor.

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



# Índice Geral:

CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro).....	4
CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro).....	12
CÓDIGO 306 (Exigência em fase preliminar do pedido de alteração de registro).....	17
CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros).....	21
CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros).....	71
CÓDIGO 395 (Concessão de registro).....	113



**CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402018050007-0

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Marajó

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Queijo

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Compreende os municípios de Chaves (0°09'50" de latitude sul e 49°59'13" de longitude oeste), Soure (0°43'49" de latitude sul e 48°30'05" de longitude oeste), Salvaterra (0°45'30" de latitude sul e 48°30'50" de longitude oeste), Santa Cruz do Arari (0°39'39" de latitude sul e 49°10'37" de longitude oeste), Ponta de Pedras (1°23'45" de latitude sul e 48°51'57" de longitude oeste), Muaná (1°32'21" de latitude sul e 49°13'20" de longitude oeste) e Cachoeira do Arari (1°0'16" de latitude sul e 48°57'27" de longitude oeste), que fazem parte da base territorial do Arquipélago do Marajó, mais especificamente nos chamados Campos do Marajó, Microrregião do Arari, Mesorregião Marajó, no Estado do Pará.

**DATA DO DEPÓSITO:** 29/12/2018

**REQUERENTE:** Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó – APLQMarajó

**PROCURADOR:** Sônia Iracy Lima Tapajós

**COMPLEMENTO DO DESPACHO**

O pedido não atende ao disposto no art. 13 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 DE MÉRITO**

## **1. INTRODUÇÃO**

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

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 020190000015, de 29 de dezembro de 2018, recebendo o n.º BR 402018050007-0.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 16 de junho de 2020, sob o código 304, na RPI 2580.

Em 14 de agosto de 2020, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870200102588 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 1**

É o teor da exigência 1:

Estabeleça de forma precisa a área geográfica delimitada da IG “Marajó”, uniformizando-a em toda a documentação apresentada nos autos, a fim de se manter a coerência ao longo do texto, evitando, assim, inconsistências entre a documentação apresentada e a área delimitada a ser protegida. Reveja os



documentos apresentados no processo de modo que o território descrito na delimitação geográfica corresponda exatamente àquele da IG. No caso de se definir que a área geográfica da IG corresponde aos 7 (sete) municípios da Microrregião do Arari, reapresente o Instrumento Oficial de Delimitação da Área e o “Memorial Descritivo da Área Delimitada da Indicação Geográfica de Marajó para o Queijo”, conforme alteração proposta.

Em resposta, foram apresentados os seguintes documentos:

- Instrumento Oficial - Memorial Descritivo da Área Delimitada da Indicação Geográfica de Marajó para Queijo - IG Marajó - Indicação de Procedência - Pará - PA, fls. 12 a 19;
- Memorial Descritivo da Delimitação Geográfica da IG Marajó - Indicação de Procedência, fls. 20 a 49;
- Memorial Descritivo do Território, fls. 50 a 109.

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

## 2.2 Exigência 2

É o teor da exigência 2:

2) Reapresente o caderno de especificações técnicas (antigo Regulamento de Uso), atentando-se para que o documento apresente a estrutura prevista no art. 7º, incisos II, da IN n.º 95/2018, observando, ainda, as orientações a seguir:

2.1) Reescreva as previsões dos arts. 11, alínea “a”, 14 e 26, de modo a eliminar a ambiguidade existente entre a necessidade de “registro” e “associação”;

2.2) Preveja no art. 19 que tanto a aprovação do Conselho Regulador quanto sua composição serão definidas por associados e não associados;

2.3) Defina como se dará o custo do controle para os não associados, nos termos do art. 23 e 24;

2.4) Estabeleça um prazo mínimo para a suspensão temporária e exclua a possibilidade de suspensão definitiva previstas, respectivamente, nas alíneas “c” e “d” do art. 29. Alternativamente, substitua a “suspensão definitiva” por “suspensão temporária”, podendo o seu prazo ser maior do que aquele previsto para a terceira incidência de irregularidade, mas sem ser abusivo ou discrepante em severidade das sanções já propostas;

2.5) Reúna as previsões do Regulamento de Uso e do Regimento Interno no novo caderno de especificações técnicas, observando os princípios que norteiam o instituto da IG, presentes em normas que possam ser cumpridas por todos os produtores das localidades abarcadas no instrumento oficial;

2.6) Apresente a ata registrada da Assembleia Geral que aprovou o caderno de especificações técnicas, com as alterações propostas anteriormente, acompanhada da lista de presença indicando quais dentre os presentes são produtores de queijo, conforme determina o art. 7º, inciso V, alínea “d”, da IN n.º 95/2018.

Em resposta, foram apresentados os seguintes documentos:

- Caderno de Especificações Técnicas, fls. 110 a 129;



- Estatuto Social da APLQMarajó, fls. 130 a 138;
- Ata da Assembleia Geral Extraordinária APLQMarajó e lista de presença; fls. 139 a 141.

Em que pese ter sido reapresentado o caderno de especificações técnicas, esse documento ainda apresenta algumas inconsistências, expostas a seguir.

O art. 6º prevê que o produtor que descumprir o disposto no caderno de especificações técnicas e as resoluções dos Órgãos Gestores poderá ser excluído do programa IG Marajó. É certo que para se fazer uso da IG os produtores devem observar o previsto no caderno de especificações técnicas, o que justifica que o uso indevido ou em desconformidade com tais regras sejam coibidos. Entretanto, a pena de exclusão enseja a proibição definitiva de uso mesmo depois de sanadas as inconformidades do produtor irregular. Assim, tal previsão está em desacordo com o propósito desse instrumento de PI, devendo, portanto, ser retirada do caderno de especificações técnicas, uma vez que as sanções já estão previstas no art. 37 do mesmo documento, ou substituída pela suspensão temporária, desde que não seja abusiva ou discrepante em severidade em relação às outras penalidades já propostas (**ver exigência 1.1**).

Já o Capítulo IV (arts. 7º ao 10) trata do tópico “Do Patrimônio”. Nesse sentido, cumpre dizer que a IG é um ativo de PI a que fazem jus todos os produtores estabelecidos na área delimitada, desde que cumpram com o disposto no caderno de especificações técnicas e se submetam ao controle definido, independentemente de serem ou não associados à entidade requerente do registro. Ela se difere de outros instrumentos de PI, como marcas e patentes, cuja titularidade é de quem os requereu. Nota-se, assim, uma confusão entre os resultados que podem ser auferido como a IG e patrimônio da APLQMarajó. Necessário, portanto, que essa seção seja integralmente retirada do caderno de especificações técnicas (**ver exigência 1.2**).

No que diz respeito ao art. 26, alínea “j”, fala-se em caderno de especificações técnicas do Conselho Regulador. Ora, o caderno de especificações técnicas, além de ser único, refere-se à IG e não ao Conselho Regulador. Cabe, sim, ao Conselho Regulador a elaboração, a implementação e a execução das normas internas de controle da IG, podendo detalhar como se darão tais procedimentos em um documento à parte. Ressalta-se que o caderno de especificações técnicas é o documento norteador da IG, devendo ser observado por todos aqueles que queiram fazer uso do sinal, logo, deve ser um documento completo. O documento à parte que pode ser elaborado pelo Conselho Regulador da IG, com a única finalidade de exercer o controle, deve receber outro nome, a exemplo de “Normas Internas de Controle”, mas não “caderno de especificações técnicas do Conselho Regulador” (**ver exigência 1.3**).



No que tange à estrutura do caderno de especificações técnicas, percebe-se que há um intervalo na numeração entre os arts. 37 e 40, sendo necessário fazer essa correção (**ver exigência 1.4**).

Vale dizer que toda alteração do caderno de especificações técnicas precisa ser aprovada pelos produtores estabelecidos na área geográfica, que terão direito ao uso da IG, e constar em ata, a qual deve ser anexada aos autos juntamente com a lista de presença indicando quem dentre os presentes são produtores de queijo, conforme dispõe o art. 7º, inciso V, alínea “d”, da IN n.º 95/2018 (**ver exigência 1.5**).

A respeito do Estatuto Social da APLQMarajó, o seu Capítulo IV trata do Conselho Regulador da IG Marajó, trazendo previsões que divergem do disposto no caderno de especificações técnicas. Exemplo disso é o caput do art. 31 que prevê que a composição do Conselho Regulador será definida pela Assembleia Geral – constituída apenas por associados, de acordo com o art. 36 do mesmo documento –, enquanto que o art. 27 do caderno de especificações técnicas dispõe que tal composição será definida por associados e não associados. Nota-se que o disposto no caderno de especificações técnicas, no que diz respeito ao Conselho Regulador, já é suficiente. Logo, é necessário que o Capítulo IV do Estatuto Social seja reescrito observando o disposto no Capítulo VII do caderno de especificações técnicas, que trata do Conselho Regulador. Alternativamente, tal capítulo pode ser excluído do Estatuto Social, sem qualquer prejuízo. Em todo caso, a ata que aprova a alteração no Estatuto Social deve ser apresentada com a respectiva lista de presença (**exigência 2**).

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

### 2.3 Exigência 3

É o teor da exigência 3:

Apresente documentos que comprovem que o nome geográfico “Marajó” se tornou conhecido como centro produtor de queijo. Preferencialmente, apresente documentação advinda de diferentes fontes, e não de apenas uma origem, considerando o disposto no §4º do art. 2º da Instrução Normativa nº 95/18. 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. A documentação comprobatória apresentada deve ser específica para o nome geográfico a ser protegido (Marajó), relacionado com o respectivo produto assinalado (queijo).

Em resposta, foram apresentados:



- Documentos que buscam comprovar a notoriedade de Marajó como produtor de queijo artesanal de búfala, fls. 142 a 379 e 388 a 459.

Embora tenham sido apresentados pela Requerente diversos documentos nesse sentido, advindos de várias fontes, dentre os quais trechos de livros, arquivos históricos (fotografias, registros contábeis, documento de acervo institucional), trabalhos acadêmicos e reportagens, é necessário que seja apresentada documentação suplementar comprovando que Marajó se tornou conhecido como centro produtor de queijo.

Isso porque o documento intitulado “Introdução de Búfalos no Brasil e sua Aptidão Leiteira” (fls. 170 a 175 da petição de cumprimento de exigência) não faz referência ao queijo. Além disso, a tese intitulada “Melhoramento de Tecnologia na Produção e Conservação do Queijo Marajoara” (fls. 176 a 300 da petição de cumprimento de exigência), embora faça um estudo a respeito do queijo de Marajó, destacando suas propriedades, não aborda o vínculo do produto com a região. Por se tratar de um pedido de IP, é importante que sejam anexados aos autos documentos que comprovem que o local se tornou conhecido, e não apenas estudos sobre o produto da IG para a qual se requer proteção. Por sua vez, as fotos apresentadas às fls. 301 e 302 da petição de cumprimento de exigência não possuem qualquer legenda. Quanto à reportagem “Queijo centenário do Marajó é renda para pequenos produtores” (fls. 303 e 304 da petição de cumprimento de exigência), ela já havia sido apresentada anteriormente, não sendo considerado documento novo. O mesmo vale para a matéria “O fim do queijo ilhado” (fls. 367 a 378 da petição de cumprimento de exigência) e para a “Revista Rural” (fls. 388 a 459), que já constavam nos autos. Por último, os documentos às fls. 357 a 361 e 365 a 366 são de difícil compreensão.

Logo, devem ser apresentados outros documentos, advindos de diversas fontes, que comprovem que o nome geográfico “Marajó” se tornou conhecido como centro produtor de queijo, conforme dispõem os §§1º e 4º do art.2º da IN n.º 95/2018. Dentre tais documentos, destacam-se: 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 (**ver exigência 3**).

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



## 2.4 Exigência 4

É o teor da exigência 4:

Reapresente a declaração de que os produtores de queijo estão estabelecidos na área geográfica delimitada da IG “Marajó”, conforme dispõe o art. 7º, inciso V, alínea “f”, da IN n.º 95/2018.

Em resposta, foi apresentado o seguinte documento:

- Declaração de Estabelecimento na Área Delimitada (Formulário Modelo II), fls. 380 a 387.

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

## 3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* do art. 13 da IN n.º 95/2018, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

- 1) Em relação ao caderno de especificações técnicas:
  - 1.1) Exclua o art. 6º ou substitua a previsão de exclusão do programa da IG pela “suspensão temporária”, desde que essa não seja abusiva ou discrepante em severidade em relação às outras penalidades já propostas;
  - 1.2) Exclua a seção “Do Patrimônio” (arts. 7º ao 10);
  - 1.3) Reescreva a alínea “j” do art. 26, substituindo a expressão “caderno de especificações técnicas do Conselho Regulador” por outra mais adequada, a exemplo de “Normas Internas de Controle”;
  - 1.4) Renumere correta e sequencialmente os seus artigos, com especial atenção ao intervalo existente entre os arts. 37 e 40;
  - 1.5) Apresente a ata que aprova as alterações no documento, juntamente com a lista de presença indicando quem dentre os presentes são produtores de queijo, conforme dispõe o art. 7º, inciso V, alínea “d”, da IN n.º 95/2018.
- 2) Em relação ao Estatuto Social da APLQMarajó, reescreva o Capítulo IV observando o disposto no Capítulo VII do caderno de especificações técnicas, que trata do Conselho Regulador. Alternativamente, exclua o previsto no Capítulo IV do Estatuto Social, visto que o disposto no caderno de especificações técnicas, no que diz respeito ao Conselho Regulador, já se mostra suficiente. Em todo caso, apresente a ata que aprova a alteração no Estatuto Social, acompanhada da lista de presença.
- 3) Apresente documentação comprobatória de que Marajó se tornou conhecido como centro produtor de queijo, conforme dispõem os §§1º e 4º do art.2º da IN n.º 95/2018. Dentre tais documentos, destacam-se: 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.

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

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §1º do art. 13 da IN n.º 95/2018.

Rio de Janeiro, 02 de setembro de 2020.

Assinado digitalmente por:

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

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



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2592 de 08 de setembro de 2020

**CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402020000005-1

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Morretes

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Aguardente de cana e aguardente de cana tipo cachaça

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Município de Morretes no estado do Paraná.

**DATA DO DEPÓSITO:** 27/03/2020

**REQUERENTE:** ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CACHAÇA DE MORRETES – APOCAM

**PROCURADOR:** Marcos Fabricio Welge Gonçalves

**COMPLEMENTO DO DESPACHO**

O pedido não atende ao disposto no art. 13 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 DE MÉRITO**

**1. INTRODUÇÃO**

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

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

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870200040429, de 27 de março de 2020, recebendo o n.º BR402020000005-1.

Encerrado o exame preliminar, o mesmo foi publicado na RPI 2572, de 22 de abril de 2020, sob o código 335.

Passados 60 (sessenta) dias da publicação e não havendo manifestação de terceiros, dá-se início ao exame de mérito nos termos do art. 13 da IN n.º 95/2018.

Dentre a documentação apensada aos autos, encontra-se o caderno de especificações técnicas. Consta no art. 36, §1º, desse documento, que a comercialização a granel somente é permitida de produtor para produtor inscrito na APOCAM e estabelecido na área delimitada. Cabe dizer que, à primeira vista, não se mostra razoável a restrição da comercialização a granel apenas entre os produtores associados, visto que isso pode limitar a produção e a concorrência. Além disso, não se pode retirar do produtor não associado à APOCAM o direito de comercializar o produto a granel, caso assim o deseje. É necessário, portanto, esclarecer tal previsão ou retirá-la do documento (**ver exigência 1.1**).

No que diz respeito ao art. 41, está previsto que o Conselho Regulador da IP “Morretes” será estruturado nos moldes do Estatuto da APOCAM. Observou-se também que a



Lei n.º 24, de 12 de abril de 2004, do Município de Morretes, que estabelece o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da cachaça de Morretes (fls. 103 a 106 do pedido de registro), faz referência em seu art. 8º, §2º, à Lei Municipal n.º 011, de 25 de junho de 2002, que instituiu o Conselho da Cachaça (Conselho Curador da Imagem da Cachaça Artesanal de Morretes).

Cumprido dizer que o Conselho Regulador deve ser, preferencialmente, um órgão autônomo e independente do substituto processual que requereu o registro da IG, cabendo à coletividade de produtores, associados ou não, definir sua composição, desejavelmente heterogênea. Nesse sentido, faz-se necessário esclarecer o porquê de não se optar por uma estrutura desvinculada do Requerente para se fazer esse controle, tendo em vista a instituição municipal do Conselho da Cachaça (**ver exigência 1.2**).

Em se tratando do art. 53, que trata de cassação e cancelamento do registro do associado e do direito de uso da designação “IP Morretes”, dispõe o parágrafo único que a reintegração do associado está condicionada ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil ou penal cabível. Em que pese haver a previsão de reintegração, a mesma se restringe ao associado, não havendo qualquer menção ao reestabelecimento do direito de uso da IG por parte dos demais produtores. Ademais, a condição para que a reintegração ocorra não parece razoável, dado que está condicionada ao fim de questões processuais que independem do produtor associado, podendo vir a ser extremamente onerosa a ele. Logo, faz-se necessária que tal sanção seja revista (**ver exigência 1.3**).

Finalmente, embora vislumbre-se um esforço por parte dos produtores em organizar a produção de aguardente de cana e aguardente de cana do tipo cachaça, padronizá-la, inserir novas técnicas de produção e modernizar o processo produtivo, tais disposições devem levar em conta o modo artesanal de produção no município de Morretes, de modo a não descaracterizá-lo ou se mostrarem demasiadamente exigentes para a realidade local. Isso pode vir a inviabilizar o uso da IG por parte dos produtores, excluindo-os do uso, ainda que indiretamente, uma vez que atender ao caderno de especificações técnicas é uma das exigências para se utilizar a IG.

Em relação à Declaração de Estabelecimento na Área Delimitada (fls. 35 e 36 do pedido de registro), o Requerente preencheu o campo “Indicação Geográfica” como “Cachaça de Morretes”. Nos termos da LPI, IG é um nome geográfico (arts. 176, 177 e 178). Disposição semelhante é encontrada no art. 2º da IN n.º 95/2018. E, consta no formulário eletrônico, no campo “Nome Completo da Indicação Geográfica (conforme representação gráfica ou figurativa)”, o termo “Morretes”. Logo, é necessário retificar tal campo no documento. Além



disso, embora os autos tragam a informação de que exista na área delimitada cerca de uma a duas dezenas de produtores, conforme informações extraídas das fls. 38, 84, 90 e 93 do pedido de registro, somente três deles foram qualificados no respectivo documento. Assim, também se faz necessário incluir informações de outros produtores no documento, associados ou não à APOCAM (**ver exigência 2**).

Por fim, quanto às comprovações de que Morretes se tornou conhecido como centro produtor de aguardente de cana e aguardente de cana do tipo cachaça (fls. 37 a 106 do pedido de registro), foram anexados pelo Requerente diversos documentos históricos (páginas de jornais, registros contidos em livros, rótulos antigos de produtos) e trabalhos acadêmicos (trabalhos de conclusão de curso, artigos científicos). Contudo, não consta nos autos documentação recente nesse sentido, a exemplo de publicações em jornais, revistas e sítios eletrônicos; matérias veiculadas na imprensa por meio de veículos de radiodifusão (televisão, rádio); fontes iconográficas (fotografias, rótulos, anúncios); material de promoção da região; dentre outros.

Salienta-se que tais comprovações devem ser restritivas ao nome geográfico que se quer proteger, ou seja, “Morretes”, e não fazer referência exclusiva a outras denominações, como, por exemplo, “Litoral do Paraná”. Além disso, as comprovações devem ter relação com o produto a ser assinalado pela IG, isto é, com aguardente de cana e aguardente de cana do tipo cachaça, e não com outros produtos, a exemplo de “aguardente de banana” e “barreado” (**ver exigência 3**).

### 3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* do art. 13 da IN n.º 95/2018, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

- 1) No que diz respeito ao caderno de especificações técnicas:
  - 1.1 Esclareça o porquê da limitação de comercialização a granel apenas entre os inscritos na APOCAM, conforme dispõe o art. 36, §1º. Alternativamente, exclua tal previsão do caderno de especificações técnicas.
  - 1.2 Esclareça o porquê de não se optar por uma estrutura desvinculada da APOCAM para constituir o Conselho Regulador, tendo em vista ainda a instituição municipal do Conselho da Cachaça pela Lei Municipal n.º 011, de 25 de junho de 2002.
  - 1.3 Reveja o disposto no art. 53, considerando a necessidade de se estipular quando se dará o reestabelecimento do direito de uso da IG por parte dos demais produtores não associados. Altere, ainda, o previsto no parágrafo único do mesmo artigo.



- 2) Reapresente a Declaração de Estabelecimento na Área Delimitada (modelo II), com a retificação do campo “IG”. Faça a inclusão cadastral de outros produtores de aguardente de cana e de aguardente de cana do tipo cachaça estabelecidos em Morretes.
- 3) Apresente outras comprovações de que Morretes se tornou conhecido como centro produtor de aguardente de cana e de aguardente de cana do tipo cachaça, a exemplo de publicações recentes em jornais, revistas e sítios eletrônicos; matérias recentes veiculadas por meio de veículos de radiodifusão (televisão, rádio); fontes iconográficas (fotografias, rótulos, anúncios); material de promoção da região; dentre outros.

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

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §1º do art. 13 da IN n.º 95/2018.

Rio de Janeiro, 02 de setembro de 2020

Assinado digitalmente por:

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

**Mariana Marinho e Silva**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1379563



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2592 de 08 de setembro de 2020

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

**Nº DO REGISTRO:** IG200602

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** PARATY

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Cachaça

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Integralmente inserida no município de Paraty no estado do Rio de Janeiro.

**DATA DO REGISTRO:** 10/07/2007

**DATA DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO:** 21/07/2020

**REQUERENTE:** ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES E AMIGOS DA CACHAÇA ARTESANAL DE PARATY

**PROCURADOR:** -

**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) “PARATY” da espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA** para assinalar “**Aguardentes, tipo cachaça e aguardente composta azulada**”, cuja concessão foi publicada na RPI 1905 de 10 de julho de 2007.

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 870200090706 de 21 de julho de 2020.

Trata-se de solicitação de alteração de:

- Espécie de Indicação Geográfica, de Indicação de Procedência (IP) para Denominação de Origem (DO);
- Caderno de Especificações Técnicas; e
- Representação gráfica e figurativa.

Observou-se que foram cumpridos os requisitos previstos no art. 15, §1º, e art. 16, §5º, da IN n.º 95/2018, 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. Nota-se, ainda, que a alteração foi requerida pelo substituto processual que solicitou o reconhecimento da IP “Paraty” no INPI, conforme dispõe o art. 16, §1º, da mesma normativa.

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

- Requerimento eletrônico de alteração do pedido de registro – fls. 1 a 3;
- Justificativa fundamentada para a alteração – fls. 4 e 5;
- Caderno de especificações técnicas alterado – fls. 6 a 21;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas alterado e lista de presença – fls. 51 a 53 e 54 a 56;



- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl. 22;
- Estatuto Social registrado acompanhado da Ata registrada da Assembleia Geral que o aprovou – fls. 23 a 36 e fls. 37 a 50;
- Identidade e CPF do representante legal – fl. 57;
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fls. 58 a 60;

Além disso, foram apresentados os documentos abaixo, obrigatórios para as alterações requeridas:

- Representação gráfica e figurativa atualizada – fl. 19;
- Documentos comprobatórios das especificidades: do meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos; das qualidades ou características do produto ou serviço; e do nexo causal entre os dois (de IP pra DO), fls. 61 a 430.

A partir da análise da documentação apresentada, verificou-se que não foram apresentados os seguintes documentos:

- Ata registrada da posse da atual Diretoria, exigida pela alínea “c” do inciso V do art. 7º da IN nº 95/2018.

Em que pese ter sido apresentada a ata de eleição da Diretoria, faz-se necessária a apresentação da ata de posse da Diretoria (**ver exigência 1**).

Além disso, foram apresentados parcialmente os documentos intitulados:

- Ata registrada de Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social, desacompanhada de lista de presença, fls. 23 a 36 e 37 a 50 (**ver exigência 2**);
- Lista de presença que acompanha a Ata da Assembleia Geral com aprovação do Caderno de Especificações Técnicas, sem indicação de quais dentre os presentes são produtores de cachaça, fls. 51 a 53 e 54 a 56 (**ver exigência 3**).

Frisa-se que todas as atas de assembleias apresentadas ao INPI devem conter lista de presença com assinaturas dos participantes, dado que essa é parte integrante da ata.

### 3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* e o §1º do art. 11 c/c o art. 22 da IN n.º 95/2018, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

- 1) Apresente a Ata registrada de POSSE da atual Diretoria, conforme dispõe a alínea “c” do inciso V do art. 7º da IN nº 95/2018;
- 2) Reapresente a Ata registrada de Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social devidamente acompanhada de lista de presença;



- 3) Reapresente a Ata de Assembleia Geral com aprovação do Caderno de Especificações Técnicas indicando na lista de presença apresentada quais dentre os presentes são produtores de cachaça, conforme dispõe a alínea “d” do inciso V do art. 7º da IN nº 95/2018;

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, 04 de setembro de 2020

Assinado digitalmente por:

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

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



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2592 de 08 de setembro de 2020.

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

**Nº DO PEDIDO:** BR41202000010-4

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Região de São Joaquim

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Maçã Fuji (Malos doméstica Borkh, da cultivar Fuji) e "Derivados da Maçã Fuji (1. Maçã Fuji Desidratada/ Liofilizada; 2. Geleia de Maçã Fuji; 3. Suco integral de Maçã Fuji; 4. Vinagre de Maçã Fuji; 5. Sidra/IceCider da Maçã Fuji).

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A Área Geográfica Delimitada da Região de São Joaquim para DO da Maçã Fuji, possui área total de 4.928 km, está entre os paralelos 27°46'32,29S, 49°17'4,233W e meridianos de 28°39'2,306S, 50°26'30,139W, abrange totalmente a área geográfica dos municípios de: São Joaquim, Bom Jardim da Serra, Urupema, Urubici e Painei; Que compreende a área exclusivamente delimitada para produção da Maçã Fuji, em cota acima de 1.100 metros do nível do mar, e a área delimitada para a classificação, armazenagem e distribuição da Maçã Fuji da DO, exclusivamente em todo o território da DO. A delimitação do território da DO tem início no ponto (1) com coordenadas UTM aproximadas de 667299,5333m E e 6912450,8333m N, na intersecção das divisas intermunicipais de: Urubici, Bom Retiro e Anitápolis. Segue pelas divisas municipais de Urubici com Anitápolis, Santa Rosa de Lima, Rio Fortuna, Grão-Pará e Orleans na intersecção das divisas municipais de Urubici, Orleans e Bom Jardim da Serra. Continua pela divisa municipal de Bom Jardim da Serra com Orleans, Lauro Muller, Treviso e Siderópolis no ponto (2) com coordenadas UTM aproximadas de 627731,983m E e 6832794,0345m N, entre as divisas estaduais de Santa Catarina e Rio Grande do Sul. A partir deste ponto, segue pelas divisas estaduais de Santa Catarina com o Rio Grande do Sul, até o ponto (3) com coordenadas UTM aproximadas de 556349,3613m E e 6854684,3289m N. A partir deste ponto (3), continua pelas divisas municipais de São Joaquim com Lages, depois Painei com Lages, Bocaina do Sul e Rio Rufino. Segue pelas divisas municipais de Urupema com Rio Rufino, Urubici com Rio Rufino e Bom Retiro até o ponto inicial de referência (1), na intersecção das divisas municipais de Urubici com Bom Retiro e Anitápolis.



**DATA DO DEPÓSITO:** 09/06/2020

**REQUERENTE:** AMAP - ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE MAÇÃ E PERA DE SANTA CATARINA

**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) “**REGIÃO DE SÃO JOAQUIM**” para o produto Maçã Fuji (Malos doméstica Borkh, da cultivar Fuji) e "Derivados da Maçã Fuji (1. Maçã Fuji Desidratada/ Liofilizada; 2. Geleia de Maçã Fuji; 3. Suco integral de Maçã Fuji; 4. Vinagre de Maçã Fuji; 5. Sidra/IceCider da Maçã Fuji)", na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2582, de 30 de junho de 2020, sob o código de despacho 303.

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870200071779 de 09 de junho de 2020, recebendo o n.º BR412020000010-4.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 30 de junho de 2020, sob o código 303, na RPI 2582.

Em 25 de agosto de 2020, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870200106767, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

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

**2.1 Exigência 1**

A exigência n.º 1 solicitou:



Reapresente Ata registrada da POSSE da atual Diretoria da AMAP – Associação dos Produtores de Maçã e Pera de Santa Catarina, acompanhada de lista de presença, conforme previsto no inciso V, alínea “c”, do art. 7º da IN95/2018.

Em resposta à exigência nº 1, foi apresentado o documento:

- Ata registrada de POSSE da atual Diretoria da AMAP, acompanhada de lista de presença, conforme previsto no inciso V, alínea “c”, do art. 7º da IN95/2018, fls. 4 a 6.

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

### 3. CONCLUSÃO

Verificada a presença dos documentos previstos no art. 7º da IN n.º 95/2018 e não havendo pendências quanto ao exame preliminar do pedido, o mesmo encontra-se em condições de ser publicado para manifestação de terceiros, conforme previsto nos arts. 11, *caput*, e 12, *caput* e §§1º e 2º, da IN n.º 95/2018. Salienta-se que, de acordo com o referido art. 11, *caput*, **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 7º da IN n.º 95/2018.

Importante dizer que, em busca realizada em 31 de agosto de 2020 na base de marcas do INPI nas NCLs (11) 29, 30, 31, 32 e 33, foi encontrado o registro 815873506 (“SÃO JOAQUIM”) para assinalar “frutas, verduras, legumes e cereais”.

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

Rio de Janeiro, 01 de setembro de 2020.

Assinado digitalmente por:

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

**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





---

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  
DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM  
“MAÇÃ FUJI DA REGIÃO DE SÃO JOAQUIM”

Setembro, 2019

1



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “MAÇÃ FUJI DA REGIÃO DE SÃO JOAQUIM”

A AMAP – Associação dos Produtores de Maçã e Pera de Santa Catarina, nas atribuições que lhe confere seu Estatuto, no Art.1º, § único: ... “A área de abrangência geográfica de atuação da AMAP compreende a região de São Joaquim e o território do estado de Santa Catarina”... e, no Art. 2º: “A AMAP tem por finalidade a coordenação, proteção e representação legal da categoria econômica da produção de maçã e pera em Santa Catarina, nos termos das disposições legais e constitucionais sobre a matéria, com intuito de colaborar com os poderes públicos e as demais associações de classe, defender os interesses dos produtores de maçã e pera e promover o desenvolvimento da pomicultura no estado Catarinense”..., conjuntamente com seus associados produtores de Maçã Fuji da Região de São Joaquim e outras entidades representativas do setor com atuação na produção da Maçã Fuji na Região de São Joaquim, objeto desta Denominação de Origem, em assembleia geral realizada no dia 10 de outubro de 2019, resolve aprovar o Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem Maçã Fuji da Região de São Joaquim. O presente Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem (DO) Maçã Fuji da Região de São Joaquim, atende ao que estabelece o parágrafo único do Art. 182 da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, bem como ao que define o Art. 7º, alínea II – Caderno de Especificações Técnicas, da Instrução Normativa nº 095/2018 do Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, de 28 de dezembro de 2018, que “Estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas”.

### CAPÍTULO I

#### NOME GEOGRÁFICO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM - DO

**Art. 1º** - O nome geográfico da DO é: “Maçã Fuji da Região de São Joaquim”.

### CAPÍTULO II

#### DESCRIÇÃO DO PRODUTO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM - DO



**Art. 2º** - O produto da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim, é a “Maçã Fuji” e os “Produtos Derivados da Maçã Fuji”.

1. **A maçã Fuji da Região de São Joaquim**, é o produto principal da DO, se caracteriza pelo fruto, conhecido por “Maçã” (*Malos doméstica Borkh*), da cultivar Fuji e de todos os seus clones, de características próprias, produzidos na Região de São Joaquim.
2. **Os produtos derivados da Maçã ‘Fuji’ da Região de São Joaquim reconhecidos na DO** são aqueles que tradicionalmente são produzidos, consumidos e servidos como um produto típico da Região, da sua identidade e cultura local; produtos que mantêm característica organolépticas que remetem ao fruto da Maçã; os produtos derivados considerados como produtos da DO são: 1. Maçã Fuji “Desidratada/Liofilizada”; 2. “Geleia de” Maçã Fuji; 3. “Suco integral” de Maçã Fuji; 4. Vinagre de ” Maçã Fuji; 5. “Sidra/ IceCider” da Maçã Fuji; conforme os processos tecnológicos e características bromatológicas que seguem descritos:

- a. Maçã Fuji Desidratada/ Liofilizada: é o produto obtido da extração das partes de água da fruta natural, podendo ser denominada como “Maçã Desidratada” em acordo aos marcos legais do Brasil; o processo de extração das partes de água podem ser por desidratação realizado ao sol de forma natural e artesanal ou em ambientes controlados submetidos a temperaturas altas, e/ou por sublimação em processos de liofilização; todos os processos devem ser adequados de modo a obter um produto para consumo como tipo “Chips” ou “Chá”, ou também pra ser empregado na forma “Reidratada” em doces, tortas e outros produtos da culinária local; pode ser apresentado em fatias, cubos ou pedaços, com ou sem casca; deverá apresentar cor, textura, cheiro e sabor característico da fruta na forma desidratada ou liofilizada; para estar em conformidade a um produtor da DO, na composição do produto, a “Maçã Fuji da Região de São Joaquim” deverá ser correspondente a 100% do peso líquido do produto final embalado;
- b. Geléiada de Maçã Fuji: é um produto obtido pela concentração da polpa ou suco de fruta, com quantidades adequadas de açúcar, pectina e ácido, até



que ocorra a geleificação do produto final durante o resfriamento, e desta forma ser denominada como “Geleia de frutas” em acordo aos marcos legais do Brasil; a concentração dos ingredientes pode ser por cocção em tachos com temperatura e tempo controlados, e/ou por sublimação em tachos a vácuo; o produto pode ser apresentado nas formas “tradicional”, “Light” ou “Diet”, com ou sem pedaços de fruta; deverá apresentar cor característica e translúcida, textura, sabor e cheiro característico de geleia de maçã; para estar em conformidade a um produtor da DO, na composição, a “Maçã Fuji da Região de São Joaquim” deverá ser correspondente a 70% da composição inicial de ingredientes;

- c. Compota de Maçã Fuji: é o produto obtido do cozimento das partes integrais e comestíveis da fruta, em quantidades adequadas de açúcar e ácido até completo cozimento das partes, e desta forma ser denominada como “Compota de Fruta” em acordo aos marcos legais do Brasil; O cozimento é realizado em processos controlados de tempo e temperatura usando processo tecnológico adequado para sua conservação; os pedaços da fruta deverão apresentar cor característica e levemente translúcida, textura, sabor e cheiro característico de fruta em compota ou calda; para estar em conformidade a um produtor da DO, na composição, a “Maçã Fuji da Região de São Joaquim” deverá ser correspondente a 100% da composição do produto final drenado;
- d. Suco Integral de Maçã Fuji: É o produto obtido da extração do suco ou sumo Integral da maçã, e obtenção de uma bebida não fermentada, sem adição de açúcares, na sua concentração natural e não diluída, destinada ao consumo final, e desta forma ser denominada como “Suco Integral de Maçã” em acordo aos marcos legais do Brasil; a extração do suco ou sumo integral da maçã é realizado com a fruta madura e sã, por meio da separação dos extratos secos por processamento tecnológico adequado, seguido de processos adequados que assegurem a sua apresentação e conservação até o momento do consumo; podem ser apresentados ainda como “suco natural”, “suco integral” ou “suco integral gaseificado”, sempre em embalagens adequadas à manutenção das suas características como define o produto; o suco de Maçã Fuji da Região de São Joaquim deve



apresentar-se com coloração translúcida ou levemente opaca, textura, sabor e aroma característicos de suco de maçã; o produto final deverá atender ao marco legal brasileiro para a composição bromatológica de suco integral de maçã, que nesta data apresenta como referência os seguintes índices: 1) Sólidos Solúveis, em °Brix a 20° C, com mínimo de 10,5; 2) Acidez Total, expressa em ácido málico em g/100g, com mínimo de 0,12; 3) Açúcares Totais, naturais da maçã em g/100g, com máximo de 13,5; 4) Acidez volátil em ácido acético em g/100g, com máximo de 0,04. Para estar em conformidade a um produtor da DO, na composição, a “Maçã Fuji da Região de São Joaquim” deverá ser correspondente a 100% da composição do produto final, Suco Integral de Maçã;

- e. Vinagre de “Maçã Fuji”: é o produto denominado como Fermentado acético de Maçã ou Vinagre de Maçã em acordo aos marcos legais do Brasil; a fermentação é realizada a partir de frutas inteiras ou partes de frutas sãs ou do mostro da fruta obtido de processo de produção do suco ou da sidra, por meio da fermentação acética do fermentado alcoólico do mostro da fruta com uso de processos tecnológicos adequados, seguido de processos adequados que assegurem a sua apresentação e conservação até o momento do consumo; podem ser apresentados ainda como “vinagre de maçã” ou “vinagre composto de maçã”, sempre em embalagens adequadas à manutenção das suas características como define o produto; o vinagre de Maçã Fuji da Região de São Joaquim deve apresentar-se com coloração translúcida ou levemente opaca, com ausência de elementos estranhos, sabor ácido e cheiro característicos de vinagre de maçã; o produto final deverá atender ao marco legal brasileiro para a composição bromatológica de vinagre de frutas, que nesta data apresenta como referência os seguintes índices: 1) Álcool Etílico, em °GL a 20°C, com máximo de 1,00; 2) Acidez Volátil, em mEq/L, com mínimo de 4,00; 3) Cinzas, em g/L, com mínimo de 1,00 e máximo de 5,00; 4) Extrato Seco, reduzido em g/L, com mínimo de 6,0; 5) Sulfatos, expressos em g/L de sulfato de potássio, com máximo de 1,00; Para estar em conformidade a um produtor da DO, a “Maçã Fuji da Região de São Joaquim” deverá ser correspondente a 100% da composição inicial de ingredientes;



- f. Sidra de “Maçã Fuji”: Sidra é uma bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto de maçãs sadias, da cultivar ‘Fuji’ da região de São Joaquim podendo ser adicionado sacarose na proporção não superior aos açúcares da fruta, submetido a duas fermentações diferentes, apresenta características de uma bebida definida por espumante, gaseificada, com graduação alcoólica de quatro a oito por cento em volume a vinte graus Celsius, todos processos com uso de tecnologias adequadas ao marco regulatório do Brasil; podem ser apresentados como “Sidra de Maçã” nas variações extra brut, brut e demi-sec a depender do grau de açúcar do líquido de expedição aplicado na segunda fermentação, ou ainda apresentado como “Ice Cider”, termo adotado para a Sidra quando empregado processos tecnológicos de congelamento natural do fruto em regiões de ocorrência de neve e frio extremo ou artificial para a obtenção do mosto antes da fermentação alcoólica e que confere características próprias ao produto; na elaboração do produto ainda deverá ser seguido processos adequados que assegurem a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, sempre em embalagens adequadas à manutenção das suas características como se define o produto; a Sidra de Maçã Fuji da Região de São Joaquim, finalmente, deverá apresentar cor palha, sabor e o aroma dos elementos naturais contidos na matéria-prima, da Maçã Fuji utilizada; e deverá atender ao marco legal brasileiro para a composição bromatológica de “Sidra de Frutas”, que nesta data apresenta como referência os seguintes índices: 1) Álcool Etílico, em °GL a 20°C, com máximo de 8,00 e mínimo de 4,00; 2) Acidez Total, em mEq/L, com máximo de 130,00 e mínimo de 50,00; 3) Acidez Volátil, em mEq/L, com máximo de 20,00; 4) Acidez Fixa, em mEq/L, com mínimo de 30,00; 5) Extrato Seco, reduzido em g/L, com mínimo de 7,00. Para estar em conformidade a um produtor da DO e ser denominado “Sidra de Maçã Fuji”, a “Maçã Fuji da Região de São Joaquim” deverá estar na ordem de 100% da composição inicial de ingredientes na fermentação alcoólica; e somente em casos de falta desta matéria prima e em atendimento às diretrizes para o fortalecimento da imagem da DO, poderá ser adicionado aos ingredientes na fermentação alcoólica até 20% de mosto de pera, igualmente procedente da região de São Joaquim.



### CAPÍTULO III

#### ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM - DO

##### **Art. 3º - A Área Geográfica Delimitada da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim.**

A área geográfica delimitada da DO possui área de 4.928 km<sup>2</sup>, correspondendo a 5,15 % do território catarinense, está entre os paralelos 27°46'32,29"S, 49°17'4,233"W e meridianos de 28°39'2,306"S, 50°26'30,139"W. Abrange totalmente a área geográfica-política dos municípios de: São Joaquim, Bom Jardim da Serra, Urupema, Urubici e Paineira.

**§ 1º -** A Área geográfica da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim foi delimitada sobre fatores humanos e fatores naturais que tem influência direta na produção da Maçã Fuji e sua qualidade relacionada ao meio geográfico reconhecida para a Região de São Joaquim, e para o qual foram definidos dois planos de delimitação conforme a atividade produtiva realizada:

- a. Plano 1: A área geográfica delimitada de produção da Maçã Fuji da DO deverá ser exclusivamente na área da DO com cota acima de 1.100 metros do nível do mar, onde se encontram os fatores naturais no meio geográfico que definem a qualidade distinta da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim, cujos critérios foram atendidos por parte dos municípios de São Joaquim, Bom Jardim da Serra, Urupema, Urubici e Paineira;
- b. Plano 2: A área geográfica delimitada de processamento, agroindustrialização e distribuição da Maçã Fuji da DO, deverá ser na área da DO onde se realiza a produção (plano 1) somada a área em que atualmente se observa a ocorrência dos "parking houses", agroindústrias e distribuidoras que processam a Maçã Fuji da Região de São Joaquim com DO para os mercados, onde se encontram os fatores humanos no meio geográfico que definem a qualidade distinta da Maçã Fuji com DO e não se verificam alterações nas qualidades da fruta colhida no plano 1, área geográfica de produção, cujos critérios foram atendidos pela totalidade dos municípios de São Joaquim, Bom



Jardim da Serra, Urupema, Urubici e Paineil; definindo-se assim o mapa da área geográfica delimitada da DO.

**Art.4º - O mapa da Área Geográfica Delimitada da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim, com os limites e seus pontos de passagem estão ilustrados na figura 1.**



**Figura 1.** Mapa da delimitação da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim. Fonte: “Doc. referencial da Delimitação da Área Geográfica Delimitada da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim, Epagri-Ciram, Florianópolis, 2019, 15p”;

**§1º** - No Mapa Figura 1.), observamos a delimitação que tem início no ponto de referência número 1 com coordenadas UTM aproximadas de 667299,5333m E e 6912450,8333m N, na intersecção das divisas intermunicipais de: Urubici, Bom Retiro e Anitápolis. Depois segue pelas divisas municipais de Urubici com Anitápolis, Santa Rosa de Lima, Rio Fortuna, Grão-Pará e Orleans na intersecção das divisas municipais de Urubici, Orleans e Bom Jardim da Serra. A delimitação continua pela divisa municipal de Bom Jardim da Serra com Orleans, Lauro Muller, Treviso e Siderópolis no ponto de referência 2, com coordenadas UTM aproximadas de 627731,983m E e 6832794,0345m N, entre as divisas estaduais de Santa Catarina e Rio Grande do Sul. A partir



deste ponto, segue pelas divisas estaduais de Santa Catarina com o Rio Grande do Sul, até o ponto de referência 3, com coordenadas UTM aproximadas de 556349,3613m E e 6854684,3289m N. A partir do ponto de referência 3, continua pelas divisas municipais de São Joaquim com Lages, depois Paineira com Lages, Bocaina do Sul e Rio Rufino. Depois segue pelas divisas municipais de Urupema com Rio Rufino, Urubici com Rio Rufino e Bom Retiro até o ponto inicial de referência 1, na intersecção das divisas municipais de Urubici com Bom Retiro e Anitápolis.

## CAPÍTULO IV

### DESCRIÇÃO DA QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS QUE SE DEVEM A INFLUÊNCIA DO MEIO GEOGRÁFICO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

#### **Art. 5º - O meio geográfico de influência na qualidade da Maçã Fuji da Região de São Joaquim;**

As qualidades e características da Maçã Fuji da Região de São Joaquim que estabelecem o seu renome estão exclusivas e essencialmente ligadas ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos, e o processo de produção desenvolvido a mais de cinco décadas. Atualmente pode-se atestar que estas características e fatores conferem ao produto “Maçã Fuji da Região de São Joaquim” a qualidade de um “terroir”, jargão utilizado no meio da IG para definir um produto autêntico e único com qualidades que o meio geográfico lhe conferiu.

- a. O fator natural determinante no meio geográfico** para a qualidade e características da “Maçã Fuji da Região de São Joaquim” são fatores ambientais, característicos do bioma dos Campos de Cima da Serra Catarinense, sobretudo nos locais de maior altitude e clima mais frio. Já nos primórdios da implantação desta cultura na região o pesquisador Dr. Ushirozawa fazia referência a este como um fator imutável e determinante para produção de maçãs com qualidade nesta região, se referindo especificamente às horas de frio (HF) superiores a 700, com temperaturas  $\leq$  a 7,2 °C acumuladas de abril a setembro, confirmada somente neste paralelo geográfico em terras de altitude superior a 1.100 metros do nível



do mar. Fatores que imprimem aos frutos a renomada qualidade singular e intrínseca da maçã 'Fuji' produzida na "Região de São Joaquim" em Santa Catarina.

**b. O fator humano *determinante* no meio geográfico** para a qualidade da Maçã Fuji é o saber fazer, desencadeado a partir do século 20 com a colonização da etnia japonesa, imprimindo o fator cultural da cultura nipônica na produção de maçãs na Região de São Joaquim; nesta região identificaram características próprias do país de origem para o cultivo de maçãs e em especial para a cultivar Fuji, que representa atualmente a maior economia do território e da pomicultura do estado de Santa Catarina. Aliada a pesquisa que se iniciou nos meados de 1960 introduzindo a maçã 'Fuji' no território, recomendava-se que esta variedade fosse implantada em 50% da área dos pomares dos agricultores familiares, em propriedades com média de cinco hectares de pomar. Atualmente, esses são os principais responsáveis pela produção de toda a região. No Brasil atualmente, é a região onde se concentra o maior número de produtores, em torno de 4.500, onde se tem a maior área de cultivo de maçã da cultivar Fuji, bem como a maior produtividade média de maçã por hectare. Uma pomicultura inovadora e eficiência como nenhuma outra região de produção no Brasil, encontrou no associativismo, cooperativismo e empreendedorismo o meio de enfrentar os mercados, com um parque tecnológico e "packing house" moderno, capaz de distribuir a Maçã da Região de São Joaquim o ano inteiro no mercado nacional de forma extremamente competitiva e qualificada, e que conferiu renome e tradição à região de São Joaquim.

**c. A qualidade e características da Maçã Fuji da Região de São Joaquim**, segundo os próprios Japoneses, supera a qualidade da 'Fuji' japonesa e de onde foi trazida para a região de São Joaquim. Seja pelas condições do clima desta região em altitudes acima de 1.100 metros, onde a fruta apresenta sua forma característica, ovalada, de coloração vermelha mais intensa, mais crocante e com acidez marcante, suculência maior que outras variedades e mesmo que da cultivar Fuji de outras regiões produtoras, com teores de Cálcio mais elevados, permitindo períodos de



armazenagem e abastecimento do mercado por mais tempo. Características que essencialmente vem da sua origem, conforme descrito anteriormente no item a., sobre o fator natural determinante para a qualidade presente no meio geográfico, evidentemente associado à estrutura de produção implantada e dedicação do produtor com a organização produtiva atualmente estabelecida, conforme descrito no item b., ainda baseado em conceitos culturais e técnicos aplicados à produção da maçã nesta região, que juntos, todos são fatores que estabeleceram o renome da Região de São Joaquim como produtora e fornecedora de um fruto com a qualidade singular, resultante meio geográfico que a originou.

## CAPÍTULO V

### CONDIÇÕES OU PROIBIÇÕES DO USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

#### Art. 6º - A produção da Maçã Fuji da Região de São Joaquim

A produção da Maçã Fuji da Região de São Joaquim adotada pelo produtor da DO é orientada pelo que descreve acima o Art.5º para “O meio geográfico de influência na qualidade Maçã Fuji da Região de São Joaquim, atendendo ainda aos requisitos complementares:

- a. O produtor, agricultor da Maçã Fuji da DO seja associado ou não associado a qualquer organização da região, deverá ser agricultor familiar ou produtor rural, cadastrado junto ao sistema de controle da DO, comprovando o exercício da atividade econômica da produção da Maçã Fuji na região de São Joaquim;
- b. Pomicultura destinada aos produtos da DO: é realizada por Agricultores Familiares ou Produtores, Associações, Cooperativas, Empresas, que comprovam o exercício da atividade econômica relacionada à pomicultura. Todos com estrutura de “Packing House”, seja privada, associativa, cooperada ou terceirizada, exclusivamente instalados na área Geográfica delimitada da DO;



- c. Atividades da produção - pomicultura da Maçã Fuji da DO, inclui uma isoladamente ou mais atividades definidas como: produção, classificação, higienização, armazenamento, embalagem, agroindustrialização e distribuição dos produtos da DO;

**§ único** - Qualquer alteração destas normas sobre a produção deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

### **Artigo 7º - Área geográfica de produção autorizada**

A área de produção da Maçã Fuji da Região de São Joaquim é exclusivamente aquela especificada para área geográfica delimitada, conforme estabelecido no Art. 3º e 4º, e desde que atendidos os seguintes critérios complementares:

- a. O pomar de produção da Maçã Fuji da DO deve estar instalado em cota igual ou maior a 1.100 m de altitude do nível do Mar, na área geográfica delimitada da DO;
- b. O produtor e sua área de produção da Maçã Fuji da DO deverá ser georreferenciado, incluso no sistema e-Origem da CIDASC ou substituto similar, e cadastrado no sistema de controle da DO;

**§ único** - Qualquer alteração destas normas sobre a área geográfica de produção deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

### **Artigo 8º - A atividade de produção da Maçã Fuji da Região de São Joaquim;**

As diretrizes para a produção da Maçã Fuji da Região de São Joaquim serão orientadas e tornadas públicas a cada safra, pela AMAP – Associação dos produtores de Maçã e Pera de Santa Catarina, para o que deverão ser atendidos os seguintes critérios complementares:

- a. A produção da Maçã Fuji da DO deverá respeitar o produtor local e fortalecer a pomicultura com qualidade;



- b. A safra da produção da Maçã Fuji da DO, a cada ano, será divulgada publicamente, com definição da abertura e o fechamento dos procedimentos para obtenção da DO;
- c. A Prática Agrícola na produção da Maçã Fuji com DO, deverá respeitar a natureza dos biomas e áreas de preservação protegidos por lei, em especial o bioma dos Campos Nativos entremeados por matas de araucária presentes da região; os produtores pomicultores, deverão adotar práticas de uso e conservação dos solos, adotar práticas agrícolas de baixo impacto ambiental, adotar práticas agrícolas e instalações de baixo impacto sobre a paisagem local, adotar práticas agrícolas de uso mínimo e estritamente necessário de insumos e produtos agroquímicos, adotar práticas de manutenção e organização das instalações de máquinas e equipamentos, adotar práticas adequadas para o descarte de embalagens dos produtos agroquímicos ou resíduos dos produtos e insumos utilizados na produção, adotar práticas adequadas de destinação e separação de lixo orgânicos e recicláveis, adotar práticas que garantam o devido asseio pessoal e bem estar dos trabalhadores no campo, adotar uso de EPI – Equipamentos de Proteção Individual adequados às práticas agrícolas realizadas; contudo, fazer minimamente o uso de Boas Práticas Agrícolas convencionadas para pomicultura, preferencialmente adotar as práticas agrícolas e de gestão do PIM – Programa Integrado de Produção da Maçã, promovendo a sustentabilidade da atividade de produção de Maçã Fuji e fortalecer o renome da Região de São Joaquim como de origem desta fruta com qualidade distinta atribuída ao meio geográfico;
- d. Na produção da Maçã Fuji da DO, não será permitido o uso de quaisquer produtos ou insumos que não estejam previstos na legislação ou marcos regulatórios para a atividade de produção ou para processamento de Maçã, devendo ser atendida a orientação mais restritiva estabelecida entre a legislação vigente e os mercados que o produto se destina, seja o local, regional, nacional ou internacional;
- e. As Práticas Agrícolas na produção da Maçã Fuji da DO, não previstas neste artigo, mas convencionadas para pomicultura no Brasil ou na região



de São Joaquim, desde que observado o que definem os itens complementares a., b., c., d. deste artigo e atendendo à convenção das Boas Práticas Agrícolas na Pomicultura, são permitidas para a produção da Maçã Fuji com DO;

**§ único** - Qualquer alteração destas normas para a atividade de produção da Maçã Fuji da Região de São Joaquim com DO deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

### **Artigo 9º - Área Geográfica autorizada para processamento;**

A área geográfica onde se executa o processamento da Maçã Fuji da DO para destino ao mercado consumidor, realizado em unidades cadastradas como de processamento nos “packing houses”, ou agroindustriais, ou de distribuição e doravante denominadas simplesmente de Unidade de Processamento da Maçã Fuji da DO, é exclusivamente aquela especificada na delimitação da área geográfica, conforme estabelecido no Art. 3º e 4º, sendo ainda atendidos os critérios complementares:

- a. A unidade de processamento da Maçã Fuji da DO, deverá estar instalada na área geográfica delimitada para a DO, e incluída no sistema e-origem da CIDASC ou substituto similar, e estar relacionada com o produtor e o pomar da Maçã Fuji com DO conforme descreve o item a. art. 6º, e item a. art. 7º;
- b. A unidade de processamento da Maçã Fuji da DO, deverá ser cadastrada no sistema de controle da DO;
- c. As unidades de processamento da Maçã Fuji da DO, constituídas como empresas, associações, cooperativas, ou mesmo como terceirizadas, deverão apresentar os produtores relacionados, fornecedores da safra, devidamente formalizados e em acordo com o que define os art.7º deste Caderno de Especificações Técnicas;
- d. A unidade de processamento da Maçã Fuji da DO, deverá ser contribuinte da AMAP ou de substituta gestora processual da IG, seja



associada ou não associada, para as ações de mercado, proteção, divulgação e promoção da DO ou da Maçã Fuji da Região de São Joaquim, de valor e condições a serem definidas em Assembleia Geral;

**§ único** - Qualquer alteração destas normas sobre a área geográfica de processamento da Maçã Fuji da Região de São Joaquim da DO deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

### **Artigo 10º - O processamento e as práticas agroindustriais;**

Os processamento e as práticas agroindustriais considerados permitidos são aqueles relacionadas à obtenção do produto da DO, isto é, essencialmente a Maçã Fuji da Região de São Joaquim e os produtos agroindustrializados derivados da Maçã Fuji, conforme descreve o art. 2º, que tratam do processamento da fruta nos “parking houses”, da agroindustrialização e da distribuição do produto da DO, e doravante denominadas simplesmente de “Processamento da Maçã Fuji da DO”, deverão atender às condições complementares:

- a. O processamento da Maçã Fuji da DO, com a finalidade de preservar a qualidade do produto da DO e que define o renome da Região de São Joaquim, deverá atender integralmente o que estabelecem os art.10º e 11º deste Caderno de Especificações Técnicas;
- b. O processamento da Maçã Fuji da DO, deverá ter todas as etapas do processamento registrado, à cada lote de processamento da Maçã Fuji da DO, tendo os lotes e as frutas ou suas frações devidamente rastreados desde a origem no pomar até a expedição do produto da DO destinado ao mercado consumidor, sempre mantendo na unidade de processamento da Maçã Fuji o arquivamento de toda a documentação comprobatória correspondente e definida no plano de controle da DO;
- c. O processamento da Maçã Fuji da DO, deverá ser realizado exclusivamente em unidade habilitada para a atividade, atendendo a legislação e marcos regulatórios do Brasil, seja com registro e inspeção



dos órgãos de controle da identidade e qualidade higiênico e sanitária competentes aos produtos da DO, como CIDASC, MAPA ou VISA.

- d. O processamento da Maçã Fuji da DO, para a preservação da inocuidade qualidade e identidade do produto da DO, deverá garantir o uso de Boas Práticas de Fabricação, se submeter à inspeção do sistema de controle da DO e adotar as práticas ou os procedimentos necessários quando definidos pelo conselho regulador;

**§ único** - Qualquer alteração destas normas sobre o processamento e as práticas agroindustriais deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

#### **Art. 11º - Os padrões de qualidade e identidade bromatológica**

Os padrões de qualidade e identidade bromatológica definidos para a Maçã Fuji da DO, são atribuídas as pesquisas e análises realizadas pela Estação Experimental da Epagri nos municípios de São Joaquim ao longo dos últimos anos, com os frutos da Região de São Joaquim; os padrões de qualidade à serem aplicados para Maçã Fuji da DO, no embalamento da Maçã “in natura” quando destinada ao mercado, e na agroindustrialização dos produtos derivados, deverão atender as condições e os critérios como seguem descritos:

- a. Qualidade e tamanho da Maçã Fuji da DO: *Frutos bem formados e característicos da cultivar ‘Fuji’; mínimo de 198 de calibre (peso mínimo de 86 g);*
- b. Resistência de polpa da Maçã Fuji da DO: *Não inferior a 14 lb.;*
- c. Classificação da Maçã Fuji da DO: *Será realizada de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Maçã (IN 05/2006) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2006), com limites de tolerância para cor e defeitos em:*
  - i. Cor - *mínima de área vermelha da fruta (%) ≥ 50;*



- ii. “Russeting” - *máximo da área (%)*:  $\leq 10$ ;
  - iii. “Bitter Pit” – *área atingida (mm<sup>2</sup>)*: 0;
  - iv. Lesão cicatrizada leve - *(mm<sup>2</sup>)*:  $\leq 20$ ;
  - v. Lesão cicatrizada grave *(mm<sup>2</sup>)*, Dano de geada – *área atingida (%)*, Mancha de Sarna *(mm<sup>2</sup>)*, Mancha de doenças – *Glomerela e Botryosphaeria (mm<sup>2</sup>)*, e Fuligem *(%)*: 0;
  - vi. Danos mecânicos *(cm<sup>2</sup>)*:  $\leq 1$ ;
  - vii. Queimadura de sol *(%)*:  $\leq 5$ ;
  - viii. Rachadura peduncular *(cm)*; Lesão aberta - *da área (mm<sup>2</sup>) e em comprimento (cm)*: 0;
  - ix. Para os demais defeitos e especificações não previstos na descrição acima, *deverá ser considerada a classificação para a “Categoria Extra”, de acordo com o previsto na IN 05/2006 (BRASIL, 2006)*;
  - x. Percentual de mistura de frutas de outras categorias *será limitado a 10%. Frutos de “Categoria 3” ou inferior não serão tolerados em mistura, de acordo com o previsto na IN 05/2006 (BRASIL, 2006) para “Categoria Extra”*;
- d. Qualidade da Maçã Fuji da DO destinado à agroindustrialização em produtos derivados: *Maçãs ‘Fuji’ são e próprias ao consumo, independentemente do calibre e da categoria, de acordo com as normas definidas pela IN 05/2006 (BRASIL, 2006)*;
- e. Os Registros dos padrões de qualidade da Maçã Fuji da DO: *são aplicados para frutas de consumo in natura e as frutas destinadas à agroindustrialização; deverão ser registros internos, de autocontrole, dos padrões de qualidade de cada lote e em cada safra*;



- f. Análises da qualidade da Maçã Fuji da DO, serão realizadas em laboratório designado pelo Conselho Regulador, quando justificado e solicitado, as custas do produtor, em atendimento às condições definidas no plano de controle da DO;

§1º - Em caso de dúvida para a qualidade e identidade do produto, o produtor ou o conselho regulador poderá solicitar análises e documentos comprobatórios complementares, desde que atestadas pela pesquisa como referência para a Maçã Fuji da Região de São Joaquim, será realizada sempre as custas do demandante.

§2º - Qualquer alteração destas normas de qualidade ou identidade deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

#### **Art. 12º - Normas de Embalamento e Rotulagem do produto da DO;**

Os produtos da DO, conforme estabelece o art. 2º, quando forem para o mercado deverão obrigatoriamente utilizar o selo de controle do Conselho Regulador (CR) da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim, com numeração individual por embalagem e lote definido pelo CR, e atender as seguintes condições:

- a. A Maçã Fuji da DO: quando for a fruta “in natura” para o mercado consumidor, a critério do produtor e quando informado ao Conselho regulador, poderá levar o selo de controle da DO em cada fruta individualmente;
- b. A Maçã Fuji da DO: quando for a “fruta in natura” para o mercado consumidor, deverá obrigatoriamente estar acondicionada em embalagens apropriadas, convencionadas e aprovadas pelo Conselho Regulador para embalamento de maçã, comprovadamente novas e nunca reutilizadas, que garantam e preservem a qualidade do fruto até os mercados consumidores, que tenham ou admitam lacre de fechamento após o embalamento;



- c. Os produtos derivados da Maçã Fuji, da DO: dever obrigatoriamente estar acondicionados em embalagens apropriadas, convencionadas e aprovadas pelo Conselho Regulador para embalagem dos produtos derivados conforme a especificidade de cada um dos produtos, comprovadamente novas e nunca reutilizadas, e que tenham ou admitam lacre de fechamento após o embalagem;
- d. Os produtos da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim, terão identificação obrigatória no rótulo principal e facultativa no contra-rótulo, conforme norma que segue:
- i. Norma de rotulagem para o rótulo principal: identificação do nome geográfico da DO “Maçã Fuji da Região de São Joaquim”, acompanhado da expressão “Denominação de Origem”.
  - ii. Norma de rotulagem para o contra-rótulo: além das informações facultadas pela legislação brasileira, o contra-rótulo deverá identificar o nome do produtor e que indique a origem do produto; e apresentar pequeno texto alusivo à DO e sua territorialidade, a ser orientado pelo conselho regulador;
  - iii. A identificação do produto acompanhado do nome geográfico da DO, como “Maçã Fuji da Região de São Joaquim”, mediante autorização do Conselho Regulador, também poderá ser realizada por meio da expressão “Maçã Fuji de São Joaquim”, conforme já vem sendo empregado por muitos dos produtores da região e ficou convencionado pelo mercado para a fruta de toda a região produtora no entorno do município de São Joaquim;
  - iv. Os produtos da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim que não tiverem a atestação de conformidade do Conselho Regulador para uso da “DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim” não poderão utilizar o selo de controle da DO e/ou qualquer identificação prevista neste artigo ou alusiva à DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim.



**§ único** - Qualquer alteração destas normas de rotulagem da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim, deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

#### **Art. 13º - Recomendações para a Sustentabilidade Ambiental na Pomicultura;**

Os produtores de Maçã Fuji da Região de São Joaquim buscarão implementar ações visando a adoção de princípios e uso de práticas sustentáveis em todas as etapas da cadeia produtiva, estimulando ações de fortalecimento da sustentabilidade da pomicultura da região de São Joaquim, visando sempre o fortalecimento do renome da região como produtora por excelência, atendendo as condições:

- a. A sustentabilidade da pomicultura se baseia essencialmente na interação da produção com o meio ambiente, a cultura, a sociedade local e a economia. É portanto, necessário observar o equilíbrio entre os fatores sem que uma ação acarrete em prejuízos a qualquer um dos fatores, essencialmente visando o fortalecimento do território voltado à pomicultura;
- b. Cabe ao Conselho Regulador, em articulação com os produtores, a definição das orientações, e quando necessário da participação das ações, de promoção e fortalecimento do produto da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim;
- c. Cabe ao Conselho Regulador, em articulação com os produtores, a definição das estratégias e planos de ação para fortalecimento da sustentabilidade ambiental, no âmbito da produção da Maçã Fuji da Região de São Joaquim;

### **CAPÍTULO VI**

#### **MECANISMO DE CONTROLE SOBRE OS PRODUTORES QUE TENHAM O DIREITO AO USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM, BEM COMO SOBRE O PRODUTO POR ELA DISTINGUIDO**

#### **Art. 14º- Do mecanismo de controle**



O mecanismo de controle visa verificar o atendimento aos requisitos do caderno de especificações técnicas, de modo a assegurar a proteção, o controle e o fortalecimento do renome da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim, sobretudo em atenção aos produtores que tenham efetivo direito ao uso das informações e do “Selo de controle” nos produtos da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim.

#### **Art. 15º - Conselho Regulador**

A DO “Maçã Fuji da Região de São Joaquim” será gerida pelo Conselho Regulador - Órgão Social constituído nos estatutos da AMAP – Associação de Produtores de Maçã e Pera de Santa Catarina, e atuará segundo o regimento interno e próprio de um conselho social a ser estabelecido a partir da sua constituição, sob as condições:

- a. O Conselho Regulador da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim, terá uma diretoria, constituída por um executivo, um presidente e um secretário, que instituirá o Conselho Regulador com seus representantes eletivos e suplentes, atendendo a todas as prerrogativas estabelecidas no estatuto da AMAP, entidade requerente da DO perante o INPI;
- b. O Conselho Regulador será composto, exclusivamente, por representantes da com relevante atuação na pomicultura da Maçã Fuji na Região de São Joaquim, sejam membros representantes dos produtores ou das instituições externos à DO; minimamente contará com, (5 a 8) representantes das Associações e Cooperativas de Pomicultores da Região , (5 a 8) representantes das empresas produtoras da Maçã Fuji da Região de São Joaquim, (3 a 5) representantes das instituições de desenvolvimento regional, sejam governanças da Cadeia Produtiva ou representantes dos municípios de Paineira, Urupema, Urubici, Bom Jardim da Serra, São Joaquim, e (3 a 5) representantes das instituições técnicas e científicas, sejam da Academia, Pesquisa, Extensão ou Assistência Técnica;
- c. O Conselho Regulador da DO terá apoio executivo e administrativo da AMAP – Associação de Produtores de Maçã e Pera de Santa Catarina, juntamente com seus membros eletivos representantes das Associações, Cooperativas, e Empresas produtoras da Região de São Joaquim.



- i. Nos Casos de desistência da AMAP para a função executiva e ou administrativa da DO, ou por decisão da maioria simples do Conselho Regulador da DO e por motivos justificados, a função executiva e ou administrativa poderá ser passada a outras instituições da cadeia produtiva da região, desde que sejam representativas dos produtores, associações, cooperativas e empresas produtoras de maçã da região de São Joaquim.

#### **Art. 16º - Plano de Controle**

O plano de controle visa estabelecer o controle da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim para o devido ateste da conformidade sobre os requisitos do Caderno de Especificações Técnicas da DO, sob as seguintes condições:

- a. O Plano de Controle da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim segue orientado pelo fluxograma abaixo e as condições descritas nos art. 17º e 16º letras b., c., d., e., f.



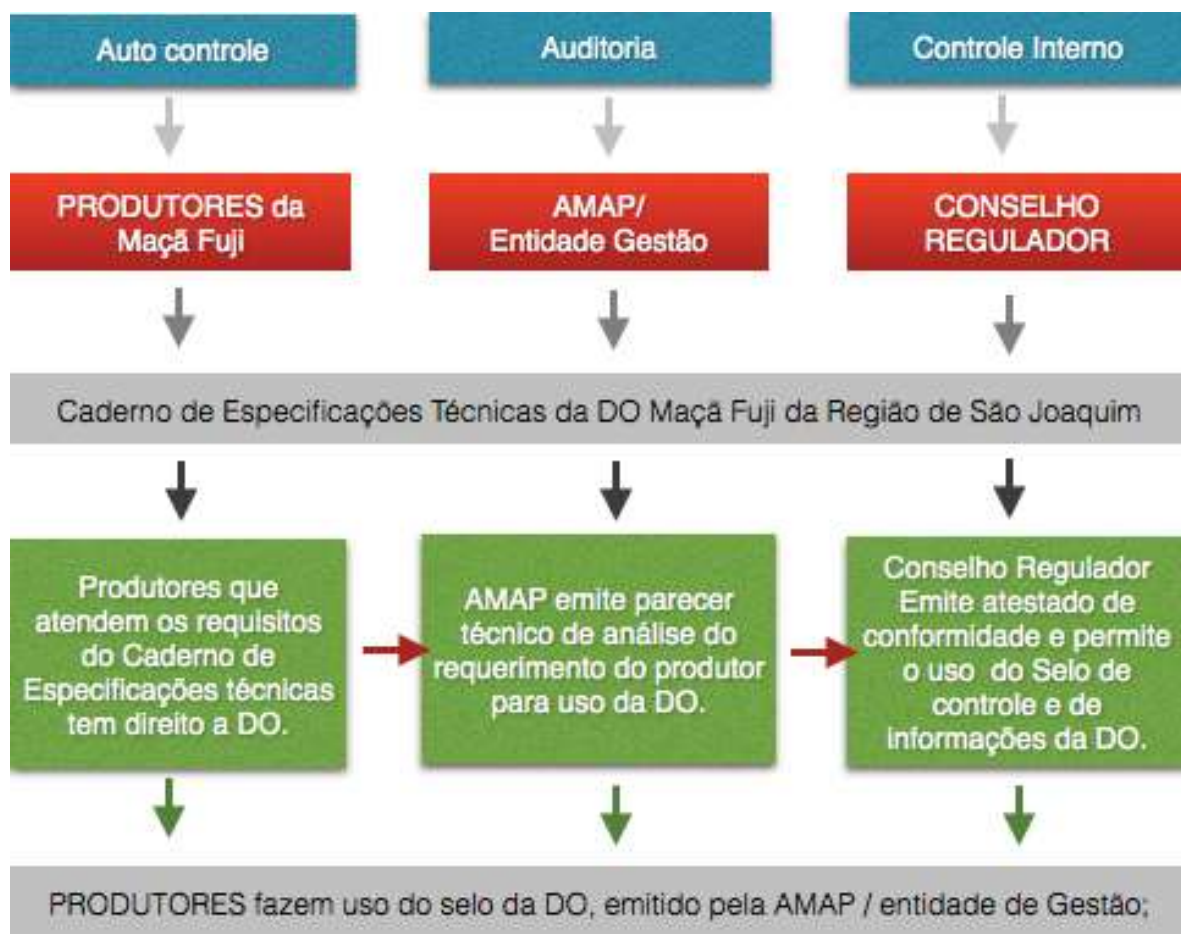


Figura 1: Fluxo do Controle da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim.

- b. A verificação da conformidade sobre os requisitos do Caderno de Especificações Técnicas da DO, seguem obrigatoriamente o ordenamento sequencial do fluxograma do controle da DO descrito a seguir:

- a. Os produtores produzem o produto amparados pela DO, atendendo aos requisitos definidos no Caderno de Especificações Técnicas da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim, assumindo a responsabilidade pelo Autocontrole;
- b. A AMAP assume o papel de entidade gestora, em nome do Conselho Regulador, e recebe dos produtores os pedidos para a obtenção da atestação da conformidade do produto da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim, e dão providências;
- c. A Entidade Gestora, implementa os controles para análise e realiza a Auditoria para emitir o parecer de conformidade, para providências e deliberação final do Conselho Regulador; pareceres não conformes retornam ao produtor requerente para contestação e/ ou procedimento corretivo;
- d. A Auditoria estará amparada tecnicamente e em documentos originados nos processos produtivos que comprovam a atividade econômica do produtor, o processo produtivo, a rastreabilidade do produto desde a origem, a qualidade e identidade do produto da DO em cada embalagem e lote comercial, das recomendações atendidas, entre outros que forem necessários ao ateste da conformidade aos critérios do Caderno de Especificações Técnicas da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim;
- e. O Conselho Regulador, gerencia e viabiliza a operacionalização do Plano de Controle;
- f. Para o produtor que atende aos requisitos e condições estabelecidas no Caderno de Especificações Técnicas, o Conselho Regulador emite o atestado de conformidade para que o produtor possa fazer uso das informações e do selo de controle da DO, numerados, para os produtos da DO embalados e destinados ao mercado.



- c. O cumprimento das condições ou proibições de uso da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim estabelecidas no Capítulo V e no Caderno de Especificações Técnicas, é de responsabilidade dos produtores, através do Autocontrole, da AMAP ou entidade de gestão nas Auditorias técnicas, e do Conselho Regulador, através do Controle Interno;
- d. A metodologia, os instrumentos documentais, as responsabilidades e a operacionalização do Controle Interno, com vistas ao cumprimento das condições ou proibições de uso da Denominação de Origem DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim especificadas no **Capítulo V**, são aqueles estabelecidos no “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim (Plano de Controle);
- e. O Plano de Controle do Caderno de especificações técnicas, será complementado com Normas e formulários quando necessários ao controle da DO, definidos e implementados pelo Conselho Regulador na ocasião da demanda.
- f. Para subsidiar a operacionalização do Plano de Controle, o Conselho Regulador manterá, entre outros, os registros cadastrais atualizados, sejam próprios ou subsidiados pelo cadastro e-origem da CIDASC ou similar substituto, relativos ao:
  - a. Cadastro dos Pomares de produção da Maçã Fuji da DO na Região de São Joaquim;
  - b. Cadastro dos produtores, de Maçã Fuji, (Maleicultores) das associações, Cooperativas, Empresas, ou Agroindústrias de processamento do produto da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim.

#### **Art. 17º - Os Pontos de Controle**

Os principais pontos de controle interno sob a gestão do Conselho Regulador estão relacionados abaixo.



<b>PONTOS DO CONTROLE INTERNO</b>	
<b>Controles</b>	<b>Método de verificação <sup>2</sup></b>
<b>Produtores Maçã Fuji</b>	
Produtor: Cadastro do pomicultor no Sistema de Controle da DO	a, b, d
Pomar: Georeferenciamento, Área de produção e Localização	a, b
Produção Cultivar Fuji: Capacidade Produtiva do pomar e período da safra	a, b
Práticas de Produção: Cadastro e-Origem CIDASC/ ou Similar Substituto	a, b
Boas práticas Agrícolas	a
Qualidade do Fruto: Ficha de Produção (amostragem para formato, calibre, cor, defeitos, pressão de polpa, brix) com estimativa % de classificação;	a, b
Embalagem: Tipo, peso e quantidade de embalagens/ talhão/ produtor	a, b
Rastreabilidade: Nota Fiscal Venda, CFO – Certificado Fitossanitário Origem	a, b
<b>“Packing House”/ Distribuição</b>	
Unidade processamento: Cadastro no Sistema de Controle da DO	a, b, d
Unidade processamento: Registrada e Fiscalizada por órgão de controle	a
Produtores: Relacionados a unidade de processamento	a, d, d
Fruto: Ficha técnica <sup>1</sup> - produto/ Padrões de qualidade/ % de Classificação/ produtor/ talhão/ safra - entrada	a, b
Origem do fruto: CFO – Certificado Fitossanitário Origem, NF origem/ lote	a, b
Processamento: Ficha técnica <sup>1</sup> – produto resultante/ Padrões de Qualidade/ % classificação/ produtor(es)/ lote/ safra	a, b
Manual de Boas práticas de processamento aplicado	a, b
Armazenagem: Ficha técnica <sup>1</sup> – produto armazenado/ Padrões de Qualidade/ tempo de armazenagem/ % de classificação/ produtor(es)/ lote/ safra	a, b
Embalagem A: Tipo, peso e quantidade de embalagens/ lotes estocados	a, b
Qualidade: Ficha técnica <sup>1</sup> - produto classificado/ Padrões de Qualidade/ % de classificação/ lote final/ safra - embalagem	a, b
Embalagem M: Tipo e quantidade embalagens, de Maçã Fuji “in natura”/ DO	a, b
Rastreabilidade: Sistema de Autocontrole adotado/ NF venda	a, b
<i><sup>1</sup>Legenda: Embalagem A – Intermediária, “bins” de armazenagem; Embalagem M. – Final, destinada aos mercados; 1 - Ficha técnica poderá ser aplicada individualmente por etapa-setor ou contínua para lote de entrada;</i>	
<b>Agroindustrialização</b>	
Unidade agroindustrial: Cadastro no Sistema de Controle da DO	a, b, d
Unidade agroindustrial: Registrada e Fiscalizada por órgão de controle	a
Produtores: Relacionados à unidade de processamento	a, d, d
Origem: CFO – Certificado Fitossanitário Origem, NF produtor/ lote	a, b
Produto na entrada: Ficha técnica <sup>1</sup> – Produto/ Padrões de qualidade/ % de	a, b



Classificação/ produtor/ talhão/ safra - entrada	
Processamento: Ficha técnica <sup>1</sup> - produto resultante/ Padrões de Qualidade/ processos/ rendimento/ quantidade/ lote/ produtor(es) safra	a, b
Manual de Boas práticas de processamento aplicado	a, b
Qualidade produto final: Padrões de identidade e qualidade físico-química dos produtos verificada	a, b, c
Qualidade produto final: Padrões de identidade e qualidade organoléptica dos produtos verificada	a
Embalagem: Produto/ Tipo/ Quantidade embalagens / lotes/ safra	a, b
Rastreabilidade: Sistema de Autocontrole/ NF venda	a, b
<sup>1</sup> <b>Legenda: 1</b> - Ficha técnica poderá ser aplicada individualmente por etapa-setor ou contínua para lote de entrada;	
<b>Produtos embalados para os mercados</b>	
Tipo e quantidade embalagens / produtos da DO	e
Padrões de Rotulagem do produto da DO	e
Selo da DO/ lote embalado/ safra	e
<b>Outros Controles</b>	
Declaração de produtos elaborados para DO	d
Declaração de Autocontrole do Caderno de Especificações Técnicas	d
Atendimento aos princípios que definem a DO	d
<sup>2</sup> <b>Método de Avaliação:</b> a - Controle Documental; b - Controle de Campo em caso de anormalidade ou amostragem; c - Exame analítico; d - Termo de compromisso entre partes; e - controle documental ou de campo	

## CAPÍTULO VII

### DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES E SANÇÕES APLICÁVEIS AOS PRODUTORES PELA INFRINGÊNCIA DO DISPOSTO NOS CAPÍTULOS V E VI

#### **Art. 18º - São direitos dos produtores da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim**

Fazer uso da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim nos produtos da DO, descritos no art. 2º, e distinguidos pela mesma.

#### **Art. 19º - São deveres dos produtores da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim;**

- a. Zelar pela imagem da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim;



- b. Prestar as informações cadastrais previstas no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim;
- c. Executar o autocontrole visando o cumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim;
- d. Adotar as medidas necessárias ao controle da produção, e outras instruções normativas complementares do Plano de Controle da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim, estabelecidas pelo Conselho Regulador.

#### **Art. 20º - Princípios da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim**

São princípios dos produtores da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil e em outros países.

- a. Assim, os produtores da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim não poderão utilizar em seu produto, sejam eles da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim ou outros produtos derivados, o nome de Indicações Geográficas reconhecidos no Brasil ou em outros países.

#### **Art. 21º - Infrações à DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim**

1. O descumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim;
2. O descumprimento dos princípios da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim.

#### **Art. 22º - Penalidades para as infrações à DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim**

- a. Advertência verbal;
- b. Advertência por escrito;



c. Suspensão temporária da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim.

**§ único** - Compete ao Conselho Regulador estabelecer critérios objetivos de aplicação das penalidades acima referidas. Sem prejuízo às penalidades acima, compete ao Conselho Regulador, igualmente, estabelecer outras providências para fortalecer a DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim, incluindo a desqualificação da Maçã ou seus produtos derivados da agroindustrialização em processo de obtenção do atestado de conformidade como DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim, ou adotar providências visando o recolhimento da Maçã Fuji ou dos produtos da DO que tenham sido colocados no mercado sem a devida qualificação exigida para DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim.

Florianópolis, 10 de outubro de 2019.

AMAP – Associação dos Produtores de Maçã e Pera de Santa Catarina.





**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Parecer nº 2/2019

Florianópolis, 16 de dezembro de 2019.

Delimitação geográfica da área de produção da Maçã Fuji da Região de São Joaquim, com qualidade distinta e definida pelo território, para fins de Indicação Geográfica de Denominação de Origem.

## 1. Introdução e contextualização

O presente documento é o **Instrumento Oficial** que delimita geograficamente a Área de Indicação Geográfica de Denominação de Origem da área de produção da Maçã Fuji da Região de São Joaquim, com qualidade distinta e definida pelo território. Esta área foi definida a partir de estudos da relação entre o homem, o produto e o território, caracterizando os fatores históricos, culturais e naturais para o produto Maçã Fuji da Região de São Joaquim, reconhecida e atribuída à área geográfica.

A Secretaria de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural (SAR) vem apoiando fortemente as iniciativas que visam à promoção dos produtos agrícolas que se destacam por estarem intrinsecamente relacionados com o território, com o saber-fazer, com o ambiente e com as qualidades específicas destes.

Para a construção do processo da Indicação Geográfica, na modalidade Denominação de Origem da Maçã Fuji da Região de São Joaquim, diversas instituições se uniram, cada uma com sua *expertise*, com a finalidade de apresentar um estudo robusto, contemplando todas as áreas necessárias para dar suporte ao documento apresentado. Juntamente com a Associação dos Produtores de Maçã e Pera de Santa Catarina, a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Santa Catarina (Sebrae) trabalharam arduamente nos estudos

---

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) [gabinete@agricultura.sc.gov.br](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)





**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 2 do Parecer nº 2/2019, de 16/12/2019.

que subsidiaram na implementação e no desenvolvimento da Indicação Geográfica da Maçã Fuji da Região de São Joaquim.

Em janeiro de 2019, a Lei Federal nº 13.790, sancionada pelo Presidente da República, garantiu a São Joaquim o título de Capital Nacional da Maçã, reconhecendo a importância da região no cenário nacional de produção, sendo responsável por 37,5% da produção do Brasil (KIST, 2018), representando 88% dos produtores catarinenses e 60% dos produtores brasileiros de maçã (IBGE, 2019).

A produção de maçã na região de São Joaquim teve início nos anos 70 e nas últimas décadas, a produção teve uma expansão significativa, passando a ser a maior produtora catarinense, lugar ocupado anteriormente pela região de Fraiburgo.

A produção brasileira de maçãs se baseia nos cultivares 'Gala' e 'Fuji' e seus clones. A maçã 'Fuji' apresenta alto grau de adaptabilidade às condições da Região de São Joaquim, resultando em características diferenciadas na qualidade dos frutos quando comparada às demais regiões produtoras. Aliado a isso, a região de São Joaquim produz 66% do total de produção nacional desse cultivar.

Entre os fatores físicos do meio que se relacionam com essa característica diferenciada na qualidade dos frutos, destacam-se as elevadas altitudes que resultam em condições climáticas favoráveis. Acima de 1100m existe uma maior probabilidade de ocorrência de pelo menos 700 horas com temperatura do ar abaixo de 7,2 °C no inverno, sendo essa quantidade de horas de frio necessária requerida pelo cultivar 'Fuji', levando a uma boa indução natural da brotação e do florescimento, necessário para o desenvolvimento fisiológico do cultivar e que irá resultar em frutos maiores, mais arredondados e com menos defeitos físicos.

Outras condições climáticas da região também favorecem a qualidade dos frutos, como noites frias no período de quatro a seis semanas que antecede a colheita. Essa amplitude térmica é importante para a síntese de antocianina, principal pigmento responsável pela cor vermelha da casca, característica que qualifica as frutas produzidas nessa região. O clima tipicamente mais frio da região de São Joaquim resulta em ciclo

---

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) [gabinete@agricultura.sc.gov.br](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)



O original deste documento é eletrônico e foi assinado utilizando Assinatura Digital SGP-e por RICARDO DE GOUVÊA em 19/12/2019 às 18:28:15, conforme Decreto Estadual nº 39, de 21 de fevereiro de 2019. Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo SAP 00005690/2019 e o código 5AMZ81V1.





**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 3 do Parecer nº 2/2019, de 16/12/2019.

vegetativo mais longo com floração antecipada e colheita mais tardia, em comparação com outras regiões produtoras, possibilitando a colheita de frutos com maior tamanho e peso.

Por essas razões, a maçã 'Fuji' da Região de São Joaquim tem sido considerada uma das melhores do mundo, possuindo, portanto, um amplo mercado e os requisitos para a obtenção de uma Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem.

Para a delimitação da área geográfica da Região de São Joaquim foram considerados critérios climáticos, fitogeográficos, fenológicos e produtivos, descritos a seguir.

## **2. Variáveis utilizadas para a delimitação da área**

### *2.1. Maçã Fuji*

A macieira é originada de regiões de clima temperado, onde o inverno é muito rigoroso, atingindo temperaturas congelantes, abaixo de 0 °C. Para poder sobreviver a essas condições, a planta desenvolveu um mecanismo de proteção que consiste em derrubar suas folhas e diminuir seu metabolismo a níveis bem baixos, visualmente imperceptíveis, estado esse chamado de dormência. Mas esse mesmo frio, do qual ela deve se proteger, é importante para que aja a retomada da sua capacidade de crescimento e desenvolvimento na primavera seguinte. Esse requerimento de frio varia de cultivar para cultivar e é quantificado pelo número de horas de frio abaixo de ou igual a 7,2 °C. Após acumular a quantidade de frio necessária e as condições climáticas, principalmente a temperatura ambiente permitir, as plantas retomam o seu ciclo vegetativo, caracterizado pelo início da brotação e o florescimento.

Apesar de estar localizada numa região subtropical, a diversidade climática existente no Estado de Santa Catarina, proporcionada pela altitude, permite que a fruticultura de clima temperado seja uma importante alternativa de renda para os produtores.

---

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) [gabinete@agricultura.sc.gov.br](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)



**ESTADO DE SANTA CATARINA**SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 4 do Parecer nº 2/2019, de 16/12/2019.

A espécie é adaptada a alguns climas regionais brasileiros, especialmente do Sul e do Sudeste do país, onde os estados de Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Paraná são responsáveis pela quase totalidade do volume produzido (Tabela 1).

Tabela 1. Volume da safra brasileira de maçãs 2017/18, em toneladas, separando variedades (KIST, 2018).

<b>Estados</b>	<b>Gala</b>	<b>Fuji</b>	<b>Outras</b>	<b>TOTAL</b>
Santa Catarina	331.998	236.975	24.786	575.759
- Região de São Joaquim	173.776	217.349	19.055	410.180
- Fraiburgo e outras	140.222	19.626	5.731	165.579
Rio Grande do Sul	347.911	115.852	26.778	490.541
Paraná	12.159	7.678	7.978	27.815
<b>TOTAL</b>	<b>674.068</b>	<b>360.506</b>	<b>59.542</b>	<b>1.094.116</b>

Fonte: ABPM.

No Brasil, as maçãs ‘Gala’ e ‘Fuji’ representam em torno de 62% e 33% da produção, respectivamente. Ao contrário das outras regiões produtoras, onde a ‘Gala’ é o cultivar mais produzido, a região de São Joaquim se destaca na produção da maçã ‘Fuji’, sendo seu principal cultivar, responsável por mais de 50% da produção. Esse fato está diretamente relacionado às condições climáticas dessa região para o cultivo desse cultivar, como por exemplo, o maior acúmulo de horas de frio, proporcionando frutos diferenciados quando comparados a frutos de ‘Fuji’ produzidos em outras regiões.

O frio em quantidade e qualidade adequadas ao cultivar é fundamental para promover uma boa brotação, uma boa floração e um crescimento vegetativo equilibrado, que implicarão não apenas em maior produtividade, mas também na melhoria de diversos aspectos relacionados às características dos frutos.

## 2.2. Clima

A diversidade climática existente no Estado de Santa Catarina permite que a fruticultura de clima temperado seja uma importante alternativa de renda para os

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) [gabinete@agricultura.sc.gov.br](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)O original deste documento é eletrônico e foi assinado utilizando Assinatura Digital SGP-e por RICARDO DE GOUVÊA em 19/12/2019 às 18:28:15, conforme Decreto Estadual nº 39, de 21 de fevereiro de 2019. Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo SAP 00005690/2019 e o código 5AMZ81V1.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 5 do Parecer nº 2/2019, de 16/12/2019.

produtores. Alvares et al. (2013) apresentam duas classificações climáticas para Santa Catarina: segundo Köppen em Cfa - Clima subtropical (temperatura média no mês mais frio inferior a 18°C (mesotérmico) e temperatura média no mês mais quente acima de 22°C, com verões quentes, geadas pouco frequentes e tendência de concentração das chuvas nos meses de verão, contudo sem estação seca definida) e Cfb - Clima temperado propriamente dito (temperatura média no mês mais frio abaixo de 18°C (mesotérmico), com verões frescos, temperatura média no mês mais quente abaixo de 22°C e sem estação seca definida).

O cultivo da macieira no Brasil é delimitado pelo clima. Os principais elementos climáticos que influenciam a produção são: temperatura, pluviosidade, umidade relativa, vento e insolação, os quais podem sofrer influências de outros fatores tais como latitude, altitude e a topografia da região. A temperatura é o elemento climático mais importante no desenvolvimento da macieira, a qual necessita temperaturas de 18 a 23°C durante a fase vegetativa. Além disso, as temperaturas baixas e contínuas durante os meses de inverno são indispensáveis para que a planta supere adequadamente o período de dormência e reinicie um novo ciclo vegetativo com brotação e floração normais (EPAGRI, 2002).

O efeito de temperaturas baixas durante a estação de crescimento depende do estágio de desenvolvimento da planta. As plantas de clima temperado, como a macieira, necessitam de repouso hibernar para ocorrer a quebra de dormência com abundante floração e retomada da produção. As horas de frio acumuladas abaixo ou igual a 7,2°C correlacionam-se com a quebra de dormência dessas plantas. Cada espécie temperada possui certa faixa de requerimento e dentro de cada espécie existe uma grande diferenciação entre variedades. Sem o acúmulo de frio adequado para a satisfação da dormência, a brotação e a floração são irregulares e desuniformes, resultando em produções insatisfatórias. Porém, existem cultivares com menores requerimentos em frio que são aptas a produzir satisfatoriamente em condições de inverno mais ameno.

Os cultivares podem ser agrupados de acordo com o requerimento em horas de frio, perfazendo três grupos: maçã com baixo, maçã com médio e maçã com alto

---

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) [gabinete@agricultura.sc.gov.br](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)



O original deste documento é eletrônico e foi assinado utilizando Assinatura Digital SGP-e por RICARDO DE GOUVÊA em 19/12/2019 às 18:28:15, conforme Decreto Estadual nº 39, de 21 de fevereiro de 2019. Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo SAP 00005690/2019 e o código 5AMZ81V1.





## ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 6 do Parecer nº 2/2019, de 16/12/2019.

requerimento em frio. A maçã 'Fuji' é considerada de alto requerimento em horas de frio, necessitando de valores acima de 700 horas para a superação natural da dormência.

A ocorrência de geadas tardias após o início da brotação e floração pode trazer grandes prejuízos à cultura, uma vez que as estruturas florais e frutos em desenvolvimento são sensíveis a temperaturas congelantes. Cultivares com baixo requerimento em horas de frio não são recomendadas em regiões com alta ocorrência de horas de frio, pois poderão ter brotação antecipada, antes do final do período de frio, predispondo a planta aos efeitos das geadas.

Na Figura 1 é apresentado o mapa de Horas de Frio de abril a setembro em Santa Catarina. O Planalto Sul, onde está localizada a região de São Joaquim, se destaca pela extensão de área com mais de 700 horas de frio, justificando a maior área de produção de maçã 'Fuji' em Santa Catarina.

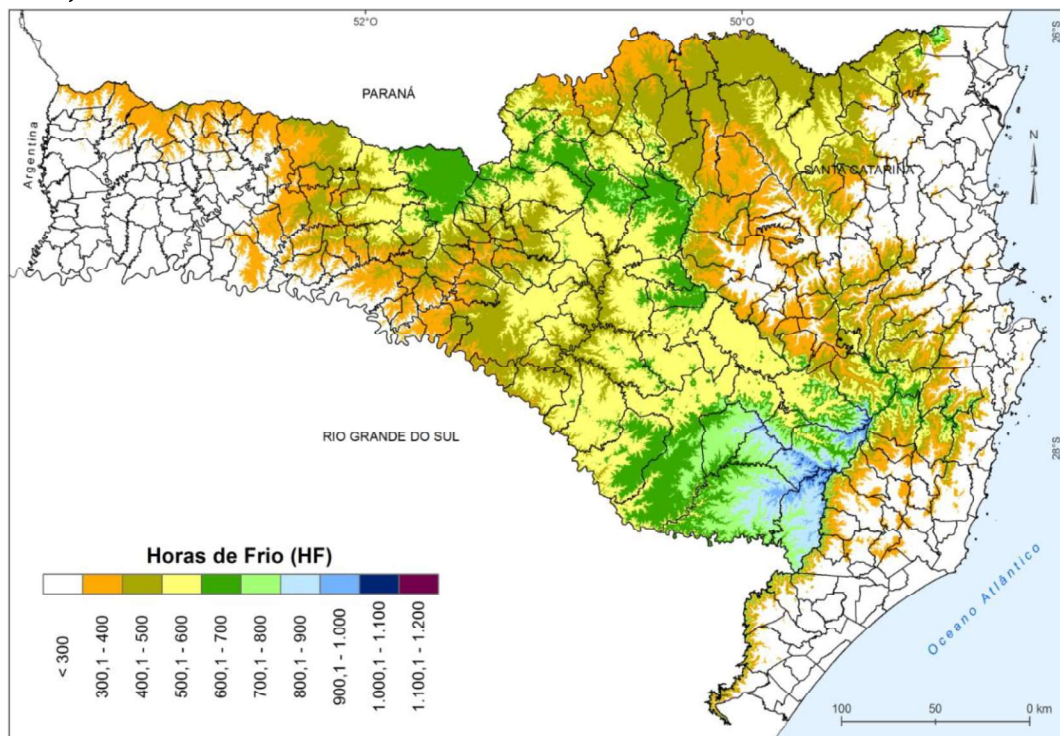


Figura 1. Horas de Frio (HF) com temperatura  $\leq 7,2^{\circ}\text{C}$  acumuladas de abril a setembro para o estado de Santa Catarina.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) [gabinete@agricultura.sc.gov.br](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)





## ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 7 do Parecer nº 2/2019, de 16/12/2019.

Na Figura 2, pode-se observar em destaque a região do Planalto Sul com mais de 700 HF e a localização dos pomares de maçã (TRABAQUINI et. al, 2019).

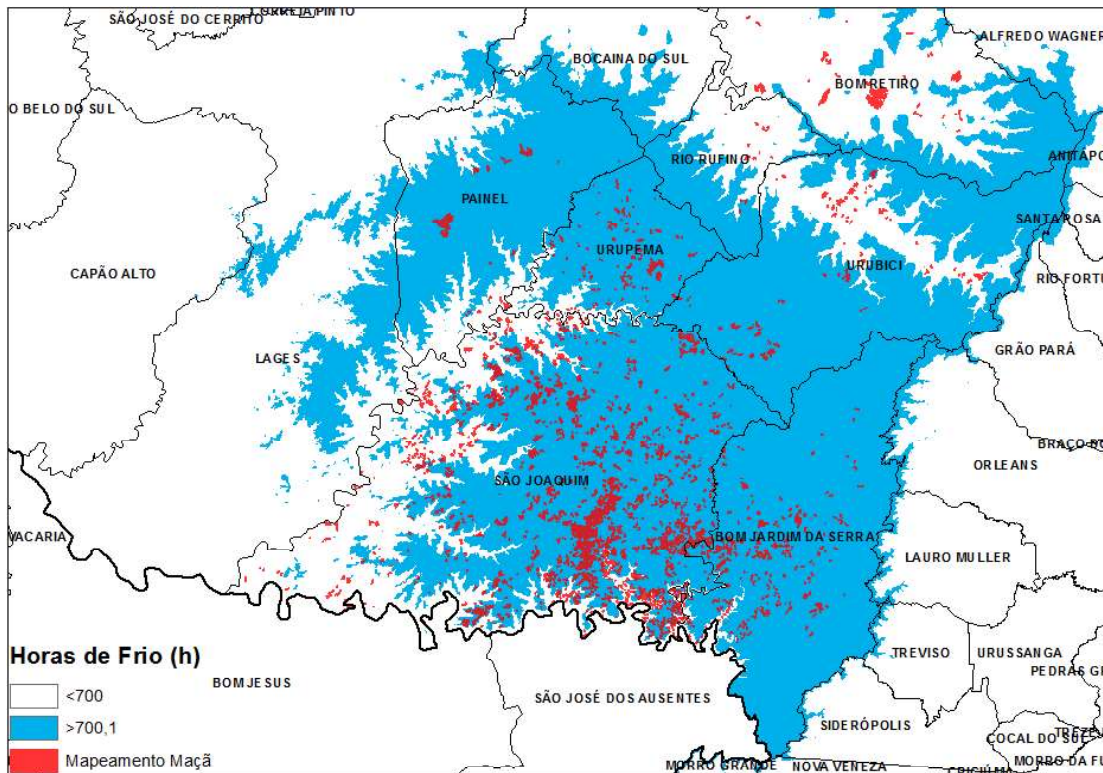


Figura 2. Destaque para a região do Planalto Sul de Santa Catarina com mais de 700 Horas de Frio e a localização dos pomares de maçã (TRABAQUINI et. al, 2019).

Conforme observado na Figura 2, a área com mais de 700 HF contempla a maior parte do território dos municípios de Bom Jardim da Serra, Painel, Urubici, Urupema e São Joaquim. Trabaquini et. al (2019) estimaram a área de produção de maçã no município de São Joaquim utilizando técnicas de sensoriamento. Foi realizado um mapeamento com 92,7% de índice Kappa, considerado excelente, fato esse obtido principalmente pelo uso de imagens Sentinel-2 e CBERS-4. Outro resultado importante gerado pelos autores foi a determinação da concentração dos pomares por altitude e por Horas de Frio. Cerca de 73% dos pomares encontram-se na faixa de altitude entre 1.100 e 1.400 m e 71,3% da área de produção está localizada em região com 700 e 900 HF.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) [gabinete@agricultura.sc.gov.br](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)



O original deste documento é eletrônico e foi assinado utilizando Assinatura Digital SGP-e por RICARDO DE GOUVÊA em 19/12/2019 às 18:28:15, conforme Decreto Estadual nº 39, de 21 de fevereiro de 2019. Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo SAP 00005690/2019 e o código 5AMZ81V1.





**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 8 do Parecer nº 2/2019, de 16/12/2019.

Na Figura 3 é apresentada a região do Planalto Sul de Santa Catarina com mais de 1.100m de altitude e a localização dos pomares de maçã (TRABAQUINI et. al, 2019).

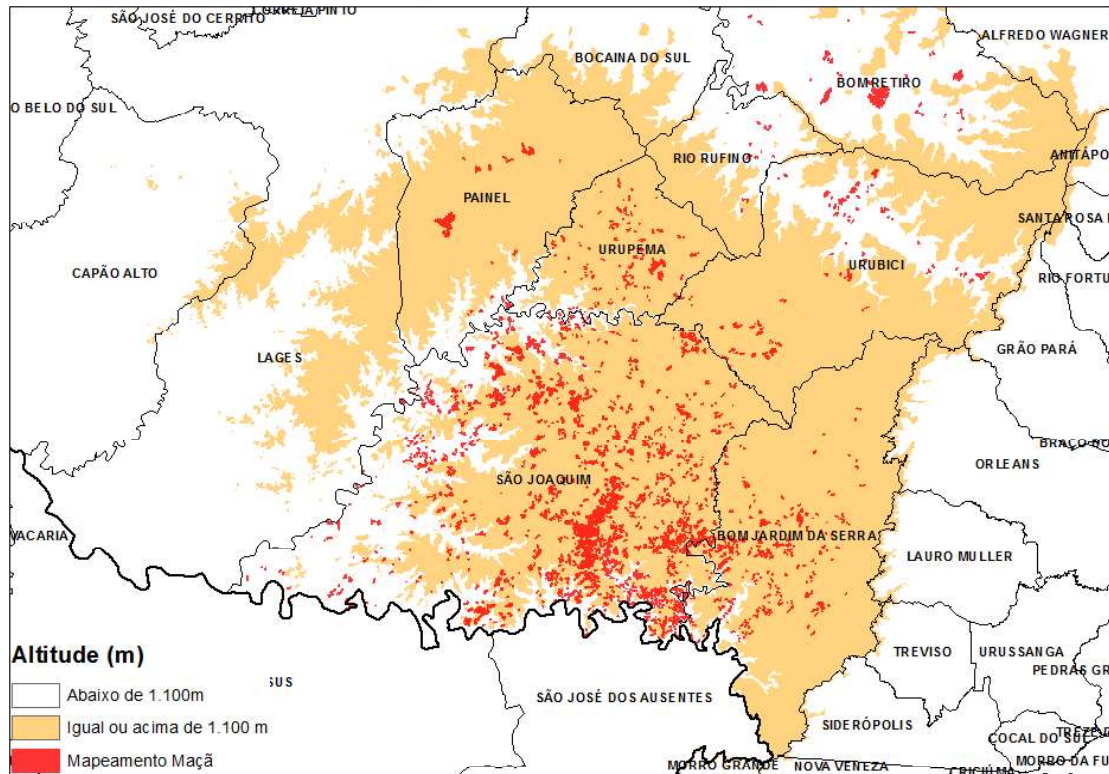


Figura 3. Destaque para a região com mais de 1.100 m de altitude no Planalto Sul de Santa Catarina e a localização dos pomares de maçã (TRABAQUINI et. al, 2019).

Conforme observado nas Figuras 2 e 3, os limites do total de horas de frio acima de 700h e altitude superior a 1.100m são bem próximos. Esse fato demonstra a importância da altitude na ocorrência de frio no inverno de Santa Catarina. Do mesmo modo, pelo mapeamento realizado, também se observa a concentração dos pomares em altitudes superiores a 1.100m, onde as condições climáticas são mais favoráveis ao cultivo e produção da maçã ‘Fuji’.

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) [gabinete@agricultura.sc.gov.br](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)





**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 9 do Parecer nº 2/2019, de 16/12/2019.

*2.3. Qualidade Específica*

Os invernos tipicamente mais frios observados na região de São Joaquim favorecem alguns aspectos de qualidade na maçã Fuji, como o calibre e o formato dos frutos. O formato arredondado é o mais desejado e é característico de maçãs 'Fuji'. Contudo, invernos menos rigorosos (menor acúmulo de frio) tendem a ocasionar frutos de menor tamanho, bem como um maior percentual de frutos achatados ou deformados, que são menos atrativos ao mercado consumidor.

O crescimento dos frutos é favorecido devido aos ciclos mais longos observados na região São Joaquim devido ao acúmulo mais lento de graus dias (calor) necessários para o ciclo de desenvolvimento do fruto.

As condições de maior acúmulo de frio hibernal observados na região de São Joaquim beneficia a floração e à morfologia das flores, que consequentemente tem reflexos no crescimento e desenvolvimento dos frutos. Invernos rigorosos propiciam frutos com pedúnculo mais bem formado, reduzindo o percentual de maçãs com pedúnculo curto ou deformado, característica que também valoriza a aparência.

O prolongamento do ciclo (floração mais cedo e colheita mais tardia), a amplitude térmica e principalmente as temperaturas noturnas mais frias nas semanas que antecedem a colheita melhoram a coloração vermelha dos frutos. Por promover a síntese de antocianinas, principal pigmento associado à coloração vermelha da casca de maçãs, as baixas temperaturas noturnas na pré-colheita melhoram a intensidade e aumentam o percentual de coloração vermelha dos frutos, principal aspecto que possibilita a classificação dos frutos em categorias mais altas, melhorando o preço de comercialização.

Maçãs 'Fuji' submetidas a temperaturas mais baixas nas semanas que antecedem a colheita são mais suscetíveis à ocorrência de pingo de mel, distúrbio fisiológico muito apreciado hoje em dia, que deixa o fruto mais doce. Nesse sentido, as condições climáticas são aliadas da colheita tardia na indução de pingo de mel, caso seja visado esse nicho de mercado específico.

---

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) [gabinete@agricultura.sc.gov.br](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)



O original deste documento é eletrônico e foi assinado utilizando Assinatura Digital SGP-e por RICARDO DE GOUVÊA em 19/12/2019 às 18:28:15, conforme Decreto Estadual nº 39, de 21 de fevereiro de 2019. Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo SAP 00005690/2019 e o código 5AMZ81V1.





**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 10 do Parecer nº 2/2019, de 16/12/2019.

Estudos científicos indicam que as condições climáticas e até mesmo as características de solo da região de São Joaquim podem favorecer processos fisiológicos, que resultam em uma composição mineral mais adequada à conservação dos frutos durante a armazenagem. Esses mesmos estudos demonstram ainda que maçãs produzidas na região de São Joaquim tendem a apresentar, entre outras características, teores de Ca mais elevados e menor relação N/Ca, atributos minerais que estão associados à melhor manutenção da firmeza de polpa durante a armazenagem, bem como à menor suscetibilidade a distúrbios fisiológicos.

Além dos atributos visuais, a capacidade de armazenamento e o sabor dos frutos também é diferenciado na região de São Joaquim, conforme descrito pelos produtores da região e os comercializadores das frutas. Já para os consumidores, as maçãs da Região de São Joaquim são conhecidas por serem mais saborosas, principalmente devido a uma textura mais crocante e suculenta.

#### *2.4. Produtores de maçã fuji*

O segmento da produção da cadeia produtiva da maçã catarinense é composto por aproximadamente 2.104 unidades produtoras (IBGE, 2019), que se encontram divididas entre pequenos e médios produtores, produtores cooperados e empresas produtoras. Segundo dados do Censo Agropecuário (IBGE, 2019) o município de São Joaquim possui 1.310 produtores de maçã, Bom Jardim da Serra 324, Urupema 105, Urubici 87 e Paineira 18, totalizando 1.844 produtores.

A região de São Joaquim se distingue das demais pela presença de pequenos e médios produtores, alguns atuando de forma cooperada. Existe a utilização de mão de obra familiar e as propriedades possuem produção diversificada. O relevo bastante acidentado e pedregoso dificulta a mecanização dos pomares da Região de São Joaquim.

---

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) [gabinete@agricultura.sc.gov.br](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)





## ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 11 do Parecer nº 2/2019, de 16/12/2019.

Essas condições resultaram na formação de pomares com características específicas. O tamanho médio dos pomares no município de São Joaquim é de 2,82ha; Bom Jardim da Serra 3,29ha; Urupema 3,4ha; Urubici 4,2ha e Painel 4,5ha. Destacando que os pomares são áreas de produção, podendo ocorrer mais de um pomar dentro de uma unidade produtora. Na região de São Joaquim, 1.714 unidades produtoras (pequenas, médias e grandes propriedades) colheram em 10.869,6 hectares, 294.916 toneladas de maçã 'Fuji', proporcionando uma área média de 6,34 hectares por propriedade.

Quando cooperados, as vantagens garantidas aos produtores iniciam com o menor custo de produção. A informação e a tecnologia desenvolvida no setor são repassadas pela assídua assistência técnica. A construção de estrutura de *packing house* é possibilitada pela união dos cooperados. As cooperativas conseguem definir canais de comercialização e transacionar diretamente com agentes de distribuição no atacado, com redes e agentes do varejo, garantindo ao produtor cooperado uma remuneração superior à do produtor que atua individualmente e firma contrato com as empresas.

### 2.5. Saber Fazer

Além do predomínio de pequenos e médios produtores, práticas e técnicas são adotadas na Região de São Joaquim para que haja um melhor desempenho na produção. Além do clima, muitos são os fatores que afetam a qualidade organoléptica de maçãs, como manejo, safra, ponto de colheita, condições de armazenamento, entre outros.

Por apresentar tradição na cultura da macieira, os produtores da Região de São Joaquim apresentam um bom conhecimento relacionado ao manejo e tratos culturais da macieira, o que garante boas produtividades e qualidade de fruto ao longo dos anos. Aliado a esse fator, a pesquisa aplicada à cultura da macieira tem sido desenvolvida no Sul do Brasil desde a década de 70, possibilitando avanços importantes em diversas áreas, como tratos culturais, manejo de pragas e doenças, pós-colheita e desenvolvimento de novas cultivares.

---

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) [gabinete@agricultura.sc.gov.br](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)





## ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 12 do Parecer nº 2/2019, de 16/12/2019.

### 2.6. Packing-houses

A qualidade do produto também está relacionada às condições pós-colheita. Após a colheita, os frutos são encaminhados aos *packing-houses* para a armazenagem, classificação, embalagem e comercialização para os mercados atacadistas e varejistas, para as indústrias de processamento para o mercado externo e diretamente ao consumidor. Na Figura 4 é apresentada a localização dos *packing-houses* presentes na região do Planalto Sul catarinense.

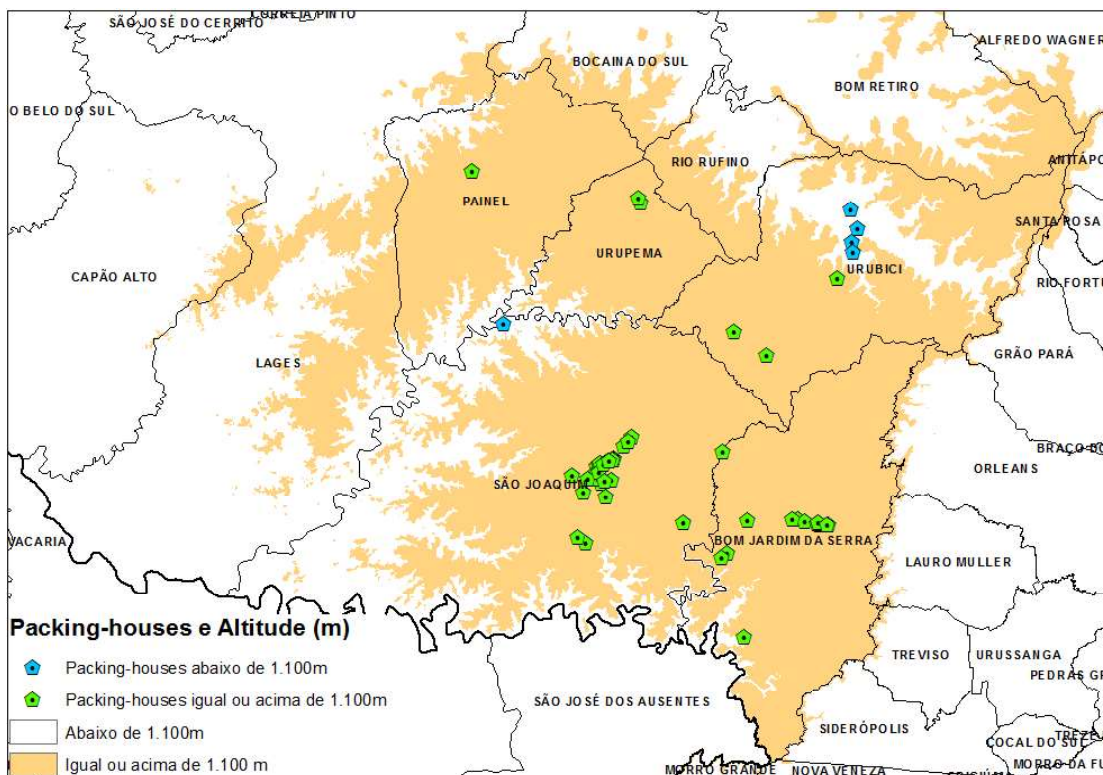


Figura 4. Localização dos packing-houses na região do Planalto Sul de Santa Catarina nas faixas de altitudes abaixo e igual ou acima de 1.100m.

No estado de Santa Catarina apenas as grandes empresas e as cooperativas possuem essas estruturas e em alguns casos tem-se a existência de algumas câmaras

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) [gabinete@agricultura.sc.gov.br](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)



O original deste documento é eletrônico e foi assinado utilizando Assinatura Digital SGP-e por RICARDO DE GOUVÊA em 19/12/2019 às 18:28:15, conforme Decreto Estadual nº 39, de 21 de fevereiro de 2019. Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo SAP 00005690/2019 e o código 5AMZ81V1.





**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 13 do Parecer nº 2/2019, de 16/12/2019.

frias pertencentes a médios produtores ou atravessadores que armazenam a fruta por um curto período.

Segundo Bittencourt (2011) a evolução da capacidade de armazenagem da Região de São Joaquim não acompanhou a crescente expansão da área cultivada e da produção de maçãs.

A maçã da Região de São Joaquim que não é beneficiada no estado é comprada geralmente por empresas do Rio Grande do Sul. Nesse, a maçã que é transportada do estado leva a qualidade que lhe é comprovadamente peculiar, porém não sendo mais identificada como maçã da Região de São Joaquim. Após ser classificada, embalada e armazenada no *packing-house* de uma empresa de outro estado, é vendida como maçã produzida pela empresa que a comprou (BITTENCOURT, 2011).

## **1. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA MAÇÃ FUJI DA REGIÃO DE SÃO JOAQUIM**

Para a delimitação da área geográfica de produção da maçã 'Fuji' da Região de São Joaquim, com qualidade distinta e definida pelo território, objeto da Indicação Geográfica na espécie de Denominação de Origem, foram considerados como fatores principais a altitude de 1.100m, que está intimamente relacionada com a estimativa de horas de frio. Posteriormente foi verificada a localização dos pomares em produção. A sobreposição desses mapas foi o primeiro plano de informação para a delimitação área.

Considerando a importância do *Packing House* para a qualidade do produto, o terceiro plano de informação foi a localização dos *Packing House*.

Assim, os três planos de informação (altitude, produtores e *packing house*) geraram subsídios, para então definir o traçado da área delimitada.

Dessa forma, a região de produção da IG Maçã Fuji de São Joaquim foi delimitada incluindo áreas com altitudes superiores a 1.100m e que possuíam produtores de maçã,

---

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) [gabinete@agricultura.sc.gov.br](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)





Fl. 14 do Parecer nº 2/2019, de 16/12/2019.

cujos critérios foram atendidos por parte dos municípios de São Joaquim, Bom Jardim da Serra, Urupema, Urubici e Paineira (Figura 5).

Para incluir os *packing house* já instalados e que não atendem a condição de altitude, foram utilizados os limites dos cinco municípios anteriormente citados.



Figura 5. Área delimitada de produção da maçã Fuji da Região de São Joaquim, com qualidade distinta e definida pelo território, a ser aplicada na Denominação de Origem.

Utilizando-se de Sistema de Informação Geográfica, dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 com projeção UTM zona 22S, mapa político de Santa Catarina (SPG, 2013) e pontos de referência com coordenadas aproximadas no Sistema Transverso de Mercator - UTM, delimitou-se a área da Indicação Geográfica - IG na modalidade de Denominação de Origem da Maçã Fuji da Região de São Joaquim.





**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 15 do Parecer nº 2/2019, de 16/12/2019.

A área ficou delimitada entre os paralelos e meridianos de 27°46'32,29"S, 49°17'4,233"W e 28°39'2,306"S, 50°26'30,139"W. Abrange totalmente a área dos municípios de: São Joaquim, Bom Jardim da Serra, Urupema, Urubici e Paineira.

A denominação de origem da maçã 'Fuji' da região de São Joaquim possui área de 4.928 km<sup>2</sup>, correspondendo a 5,15 % do território catarinense, conforme Figura 5.

A delimitação tem início no ponto de referência número 1 com coordenadas UTM aproximadas de 667299,5333m E e 6912450,8333m N, na intersecção das divisas intermunicipais de: Urubici, Bom Retiro e Anitápolis.

Depois segue pelas divisas municipais de Urubici com Anitápolis, Santa Rosa de Lima, Rio Fortuna, Grão-Pará e Orleans na intersecção das divisas municipais de Urubici, Orleans e Bom Jardim da Serra.

A delimitação continua pela divisa municipal de Bom Jardim da Serra com Orleans, Lauro Muller, Treviso e Siderópolis no ponto de referência 2, com coordenadas UTM aproximadas de 627731,983m E e 6832794,0345m N, entre as divisas estaduais de Santa Catarina e Rio Grande do Sul.

A partir deste ponto, segue pelas divisas estaduais de Santa Catarina com o Rio Grande do Sul, até o ponto de referência 3, com coordenadas UTM aproximadas de 556349,3613m E e 6854684,3289m N. A partir do ponto de referência 3, continua pelas divisas municipais de São Joaquim com Lages, depois Paineira com Lages, Bocaina do Sul e Rio Rufino.

Depois segue pelas divisas municipais de Urupema com Rio Rufino, Urubici com Rio Rufino e Bom Retiro até o ponto inicial de referência 1, na intersecção das divisas municipais de Urubici com Bom Retiro e Anitápolis.

---

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) [gabinete@agricultura.sc.gov.br](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)





**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Fl. 16 do Parecer nº 2/2019, de 16/12/2019.

## 2. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVARES, C.A.; STAPE, J.L.; SENTELHAS, P.C.; GOLÇALVES, J.L.M.; SPAROVEK, G. Köppen's climate classification map for Brazil. **Meteorologische Zeitschrift**, Vol. 22, No. 6, 711-728. 2013. doi:10.1127/0941-2948/2013/0507.

BITTENCOURT, C. C. et al. A cadeia produtiva da maçã em Santa Catarina: competitividade segundo produção e packing house. *Rev. Adm. Pública* [online]. 2011, vol.45, n.4, pp.1199-1222.

EPAGRI. **A cultura da macieira**. Florianópolis: Epagri, 2 ed., 743p. 2002.

IBGE. Censo Agropecuário 2017. [Rio de Janeiro, 2018]. Disponível em:  
<<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2017>>.  
Acesso em: ago. 2019.

KIST, B.B. **Anuário Brasileiro da Maçã**. Santa Cruz do Sul: Gazeta, 2018. 56 p.

SPG. **Mapa Político de Santa Catarina (1:500.000)**: Secretaria de Estado do Planejamento: Diretoria de Geografia e Cartografia –2013.

TRABAQUINI, K.; LUNARDI, N. F.; VIEIRA, V. F.; DORTZBACH, D. Mapeamento da cultura da maçã no município de São Joaquim-SC utilizando técnicas de sensoriamento remoto. In: **SIMPÓSIO DE FRUTICULTURA DA REGIÃO SUL**, 2, 2019, Chapecó. Resumos... Chapecó: UFFS, 2019.

[Assinatura Digital]

**Ricardo de Gouvêa**

Secretário de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural

---

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) [gabinete@agricultura.sc.gov.br](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)





**ESTADO DE SANTA CATARINA**

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO  
DESENVOLVIMENTO RURAL  
GABINETE DO SECRETÁRIO

Ofício nº 756/2019

Florianópolis, 19 de dezembro de 2019.

Senhor Presidente,

Em atenção à solicitação de expedição de Instrumento Oficial para a Área Geográfica Delimitada de produção da Maçã Fuji na Região de São Joaquim, vimos apresentar o Parecer Técnico SAR nº 02/2019, que, constituindo doravante parte integrante e indissociável do presente expediente, indica a delimitação geográfica da área de produção da Maçã Fuji da Região de São Joaquim, com qualidade distinta e definida pelo território, para fins de Indicação Geográfica, na modalidade Denominação de Origem, para registro e providências daí decorrentes junto aos órgãos competentes.

Atenciosamente,

[Assinatura Digital]  
Ricardo de Gouvêa  
Secretário de Estado

Ao Senhor  
DIONI NUNES  
Presidente da Associação dos Produtores de Maçã e Pera de Santa Catarina - AMAP  
São Joaquim, SC

---

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

[www.agricultura.sc.gov.br](http://www.agricultura.sc.gov.br) [gabinete@agricultura.sc.gov.br](mailto:gabinete@agricultura.sc.gov.br)



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2592 de 08 de setembro de 2020.

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

**Nº DO PEDIDO:** BR41202000011-2

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Planalto Sul Brasileiro

**ESPÉCIE:** Denominação de origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Mel de Melato da Bracatinga

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A área é contínua, com 58.987,1 Km<sup>2</sup>, entre os paralelos 25°24'52" e 29°44'21" Sul e os meridianos 48°53'76" e 52°13'24,25" Oeste; abrange total ou parcialmente 134 municípios (107 de SC, 12 do PR e 15 do RS). De SC: Abdon Batista; Abelardo Luz; Agrolândia; Água Doce; Alfredo Wagner; Anita Garibaldi; Anitápolis; Arroio Trinta; Atalanta; Bela Vista do Toldo; Bocaina do Sul; Bom Jardim da Serra; Bom Retiro; Braço do Trombudo; Brunópolis; Caçador; Calmon; Campo Alegre; Campo Belo do Sul; Campos Novos; Canoinhas; Capão Alto; Catanduvas; Celso Ramos; Cerro Negro; Chapadão do Lageado; Concórdia; Correia Pinto; Curitibanos; Erval Velho; Fraiburgo; Frei Rogério; Grão Pará; Herval d'Oeste; Ibiam; Ibicaré; Iomerê; Ipira; Ipumirim; Irani; Irineópolis; Itaiópolis; Jaborá; Jacinto Machado; Joaçaba; Lacerdópolis; Lages; Lauro Müller; Lebon Régis; Lindóia do Sul; Luzerna; Macieira; Mafra; Major Vieira; Matos Costa; Mirim Doce; Monte Carlo; Monte Castelo; Morro Grande; Nova Veneza; Orleans; Otacílio Costa; Ouro; Pained; Palmeira; Papanduva; Passos Maia; Peritiba; Petrolândia; Pinheiro Preto; Ponte Alta; Ponte Alta do Norte; Ponte Serrada; Porto União; Pouso Redondo; Praia Grande; Pres. Castelo Branco; Rancho Queimado; Rio das Antas; Rio do Campo; Rio Fortuna; Rio Negrinho; Rio Rufino; Salto Veloso; Santa Cecília; Santa Rosa de Lima; Santa Terezinha; São Bento do Sul; São Bonifácio; São Cristóvão do Sul; São Joaquim; São José do Cerrito; São Martinho; Siderópolis; Taió; Tangará; Timbé do Sul; Timbó Grande; Três Barras; Treviso; Treze Tílias; Urubici; Urupema; Vargeão; Vargem; Vargem Bonita; Videira; Do PR:



Bituruna; Cel. Domingos Soares; Cruz Machado; General Carneiro; Inácio Martins; Mangueirinha; Palmas; Paula Freitas; Pinhão; Porto Vitória; Reserva do Iguazu; União da Vitória. Do RS: Bom Jesus; Cambará do Sul; Caraá; Itá; Jaquirana; Mampituba; Maquiné; Morrinhos do Sul; Riozinho; Rolante; São Fco. de Paula; São José dos Ausentes; Terra de Areia; Três Cachoeiras; Três Forquilhas.

**DATA DO DEPÓSITO:** 09/06/2020

**REQUERENTE:** FEDERACAO DAS ASSOC DE APICULTORES DE SANTA CATARINA

**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) “**PLANALTO SUL BRASILEIRO**” para o produto **MEL DE MELATO DA BRACATINGA**, 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 2582, de 30 de junho de 2020, sob o código de despacho 303.

## **2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870200071858 de 09 de junho de 2020, recebendo o n.º BR412020000011-2.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 30 de junho de 2020, sob o código 303, na RPI 2582.

Em 25 de agosto de 2020, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870200106817, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

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

### **2.1 Exigência 1**

A exigência n.º 1 solicitou:

Apresente o Instrumento Oficial que delimita a área geográfica, nos termos do inciso VIII, art. 7º, da IN95/2018;



Em resposta à exigência nº 1, foi apresentado o documento:

- Instrumento Oficial que delimita a área da Indicação Geográfica Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro - Nota Técnica nº 3/2020/CIG/CGPR/DCAP/SDI/MAPA, fls. 4 a 11;

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

## 2.2 Exigência 2

A exigência nº 2 solicitou:

Apresente a tradução dos documentos abaixo, sob pena de serem desconsiderados do processo:

- a. “*Physicochemical characteristics of bracatinga honeydew honey and blossom honey produced in the state of Santa Catarina: An approach to honey differentiation*”, fls. 301 a 310;
- b. “*Differentiation of honeydew honeys and blossom honeys: a new model based on colour parameters*”, fls. 311 a 317;
- c. “*Mineral profile as a potential parameter for verifying the authenticity of bracatinga honeydew honeys*”, fls. 318 a 323;
- d. “*A capillary electrophoresis method to determine aliphatic organic acids in bracatinga honeydew honey and floral honey*”, fls. 324 a 331.

Em resposta à exigência nº 2, foram apresentados os documentos:

- CAPÍTULO 4 - CARACTERIZAÇÃO CROMÁTICA ASSOCIADA À ANÁLISE QUIMIOMÉTRICA PARA DIFERENCIAÇÃO ENTRE MÉIS DE MELATO DE BRACATINGA (*Mimosa scabrella Benth*) E FLORAIS: UMA TÉCNICA SIMPLES, FÁCIL E DE BAIXO CUSTO (Capítulo foi baseado no artigo intitulado “*Authentication and fraud verification in fresh honeydew honey: A new model based on colour parameters*”, submetido na Revista “*Journal of Food Science and Technology*”), fls. 12 a 42;
- CAPÍTULO 2: CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE MÉIS DE MELATO DE BRACATINGA (*Mimosa scabrella Benth*) E FLORAIS PRODUZIDOS NO PLANALTO SERRANO DE SANTA CATARINA: UMA ABORDAGEM VOLTADA PARA A DIFERENCIAÇÃO DE MÉIS (Capítulo foi baseado no artigo intitulado “*Physicochemical characteristics of bracatinga honeydew honey and blossom honey produced in the state of Santa*



*Catarina: An approach to honey differentiation*”, publicado na Revista “*Food Research International*”), fls 43 a 82;

- Tradução literal do artigo “*A capillary electrophoresis method to determine aliphatic organic acids in bracatinga honeydew honey and floral honey*, publicado na revista *Journal of Food Composition and Analysis* em 2019”, fls. 83 a 103;
- CAPÍTULO 3 – PERFIL DE MINERAIS MAJORITÁRIOS COMO UM PARÂMETRO POTENCIAL PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE OU FRAUDE EM MÉIS DE MELATO DE BRACATINGA (*Mimosa scabrella Bentham*) (Capítulo baseado no artigo intitulado “*Mineral profile as a potential parameter for verifying the authenticity of bracatinga honeydew honeys*”, publicado na Revista LWT - *Food Science and Technology*), fls. 104 a 128.

Considera-se **cumprida** a exigência preliminar anteriormente formulada, com a seguinte ressalva: dado que não foram apresentadas as traduções literais de três dos quatro documentos apresentados em língua inglesa junto à petição inicial, sendo apresentados trabalhos baseados nos mesmos, eles serão desconsiderados para fins do exame de mérito. Os documentos apresentados junto à petição de cumprimento de exigência em análise terão seu mérito analisado em etapa posterior do exame.

### 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 31 de agosto de 2020 na base de marcas do INPI na NCL (11) 30, não foram encontradas marcas registradas contendo o termo “PLANALTO SUL BRASILEIRO”.



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

Rio de Janeiro, 01 de setembro de 2020.

Assinado digitalmente por:

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

**Suellen Costa Vargas**  
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





**MEL DE MELATO  
DA BRACATINGA**  
do Planalto Sul Brasileiro  
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  
DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM  
“MEL DE MELATO DA BRACATINGA DO PLANALTO SUL BRASILEIRO”

Outubro, 2019





**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS  
DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM  
“MEL DE MELATO DA BRACATINGA DO PLANALTO SUL BRASILEIRO”**

A FAASC, Federação das associações dos apicultores e meliponicultores do estado de Santa Catarina, nas atribuições que lhe confere, em seu Estatuto, Art.1º, § 1º: ... “A FAASC perante os processos da Indicação Geográfica, doravante denominada IG, que fizer parte, atuará e representará a cadeia produtiva da apicultura em toda a área de abrangência geográfica da IG para produtos da apicultura em Santa Catarina e no Planalto Sul Brasileiro para a IG do Mel do Melato da Bracatinga”...; conjuntamente com seus associados, apicultores do Planalto Sul Brasileiro e entidades representativas do setor com atuação na produção do Mel de Melato da Bracatinga no Planalto Sul Brasileiro, objeto desta Denominação de Origem, reuniram-se em assembleia geral realizada em Campos Novos no dia 03 de outubro de 2019 e aprovaram este Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro. O presente Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem (DO) Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, atende ao que estabelece o parágrafo único do Art. 182 da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, bem como ao que define o Art. 7º, alínea II – Caderno de Especificações Técnicas, da Instrução Normativa nº 095/2018 do Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, de 28 de dezembro de 2018, que “Estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas”.

## **CAPÍTULO I**

### **NOME GEOGRÁFICO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**

**Art. 1º** - O nome geográfico da Denominação de Origem – DO é: “*Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro*”.

## **CAPÍTULO II**

### **DESCRIÇÃO DO PRODUTO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**

**Art. 2º** - O produto da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro é – “*Mel de Melato da Bracatinga*”;





**§ único** - O Mel de Melato, por definição, é um produto natural das abelhas obtido a partir das excreções de insetos sugadores de partes vivas das plantas. Melato é um vocábulo que, em biologia, refere-se às excreções de insetos sugadores, em forma de líquidos açucarados, e no caso o Melato da Bracatinga é proveniente da cochonilha (*Stigmacoccus paranaensis* Foldi) que vivem associadas à árvore popularmente conhecida por Bracatinga (*Mimosa scabrella* Bentham) como sugadores da seiva elaborada do floema. Estes líquidos açucarados, que são procurados e colhidos pelas abelhas como se fossem néctar, passam pelos mesmos processos enzimáticos na abelha. O produto final, entretanto, é diferente nas suas propriedades físico-químicas e constitui o mel de melato. Também conhecido por “honeydew”, é um mel que não cristaliza, de coloração escura, composto por monossacarídeos e minerais que dão características organolépticas distintas e tipicamente únicas, ocorre exclusivamente da área geográfica delimitada no Planalto Sul Brasileiro, conforme descreve o Art. 3º do Cap. III;

### CAPÍTULO III

#### ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

##### **Art. 3º - A Área Geográfica Delimitada da DO Mel de Melato de Bragatinga do Planalto Sul Brasileiro;**

A área da Indicação Geográfica, na espécie Denominação de Origem, "Mel de melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro", é única, contínua e abrange 58.987,1 Km<sup>2</sup>, localizada entre os está localizada entre os paralelos 25°24'52" e 29°44'21" Sul e os meridianos 48°53'76" e 52°13'24,25" Oeste, e abrange, total ou parcialmente do território estabelecido pelos limites político-administrativos dos municípios que a compõe, conforme definidos pelo IBGE (2017), de 107 municípios de Santa Catarina, 12 do Paraná e 15 do Rio Grande do Sul. Conforme abaixo relacionado nos incisos 'i' a 'iii' por estado, totalizando 134 municípios:

- i. Santa Catarina: Abdon Batista; Abelardo Luz; Agrolândia; Água Doce; Alfredo Wagner; Anita Garibaldi; Anitápolis; Arroio Trinta; Atalanta; Bela Vista do Toldo; Bocaina do Sul; Bom Jardim da Serra; Bom Retiro; Braço do Trombudo; Brunópolis; Caçador; Calmon; Campo Alegre; Campo Belo do Sul; Campos Novos; Canoinhas; Capão Alto; Catanduvas; Celso Ramos; Cerro Negro; Chapadão do Lageado;





Concórdia; Correia Pinto; Curitibanos; Erval Velho; Fraiburgo; Frei Rogério; Grão Pará; Herval d'Oeste; Ibiama; Ibicaré; Iomerê; Ipira; Ipumirim; Irani; Ireneópolis; Itaiópolis; Jaborá; Jacinto Machado; Joaçaba; Lacerdópolis; Lages; Lauro Müller; Lebon Régis; Lindóia do Sul; Luzerna; Macieira; Mafra; Major Vieira; Matos Costa; Mirim Doce; Monte Carlo; Monte Castelo; Morro Grande; Nova Veneza; Orleans; Otacílio Costa; Ouro; Painel; Palmeira; Papanduva; Passos Maia; Peritiba; Petrolândia; Pinheiro Preto; Ponte Alta; Ponte Alta do Norte; Ponte Serrada; Porto União; Pouso Redondo; Praia Grande; Presidente Castelo Branco; Rancho Queimado; Rio das Antas; Rio do Campo; Rio Fortuna; Rio Negrinho; Rio Rufino; Salto Veloso; Santa Cecília; Santa Rosa de Lima; Santa Terezinha; São Bento do Sul; São Bonifácio; São Cristóvão do Sul; São Joaquim; São José do Cerrito; São Martinho; Siderópolis; Taió; Tangará; Timbé do Sul; Timbó Grande; Três Barras; Treviso; Treze Tilias; Urubici; Urupema; Vargeão; Vargem; Vargem Bonita; Videira.

- ii. Paraná: Bituruna; Coronel Domingos Soares; Cruz Machado; General Carneiro; Inácio Martins; Mangueirinha; Palmas; Paula Freitas; Pinhão; Porto Vitória; Reserva do Iguazu; União da Vitória.
- iii. Rio Grande do Sul: Bom Jesus; Cambará do Sul; Caraá; Itati; Jaquirana; Mampituba; Maquiné; Morrinhos do Sul; Riozinho; Rolante; São Francisco de Paula; São José dos Ausentes; Terra de Areia; Três Cachoeiras; Três Forquilhas.

**§ único** - Os critérios selecionados para a delimitação da área da IG "Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro", para o produto mel de melato da Bracatinga, são aqueles relacionados à interação entre fatores naturais e humanos que influenciam nas características e qualidades do produto da IG, tendo em vista que se trata de uma Denominação de Origem (DO), em consonância com sua definição contida no Art. 178 da Lei 9.279/1996. A área foi delimitada a partir do cruzamento de distintas informações, a saber: área de ocorrência natural da bracatinga (fitogeografia), ocorrência natural do fenômeno de simbiose entre a Bracatinga e a Cochonilha, clima (temperatura e pluviosidade), uso da terra, altitude (curva de nível de 700 metros) e distribuição dos apiários com produção de mel de melato da bracatinga. Cada fator desse compôs um plano de informação, cuja sobreposição resultou na configuração da área da DO "Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro", a qual abrange, total ou parcialmente, 134 municípios distribuídos nos três estados da região Sul do Brasil. Portanto, por se tratar de uma





Denominação de Origem (DO), a delimitação da área proposta apresenta coerência, pois foi fundamentada em critérios técnicos relacionados à viabilidade de ocorrência da própria atividade produtiva e o saber fazer, bem como aqueles que influenciam nas características do produto final.

#### Art.4º - O mapa da Área Geográfica Delimitada da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro,

Para a delimitação da área geográfica da IG (2020), utilizando-se de dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 com projeção UTM zona 22S, a Epagri (2020) fundamentada por levantamentos já citados anteriormente no artigo 3º, definiu a área geográfica da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro com o total de 58.9871 Km<sup>2</sup>, sendo que, em Santa Catarina a área delimitada é de 43.339,5 km<sup>2</sup>, correspondendo a 45,3% do território catarinense; no Paraná a área é de 8.500,6 km<sup>2</sup>, correspondente a 8,9 % do território paranaense e no Rio Grande do Sul é de 7.147,0 km<sup>2</sup>, cerca de 7,5% do território sul riograndense, conforme ilustra o mapa com os limites definidos nos pontos de passagem ilustrados na figura 1 abaixo:

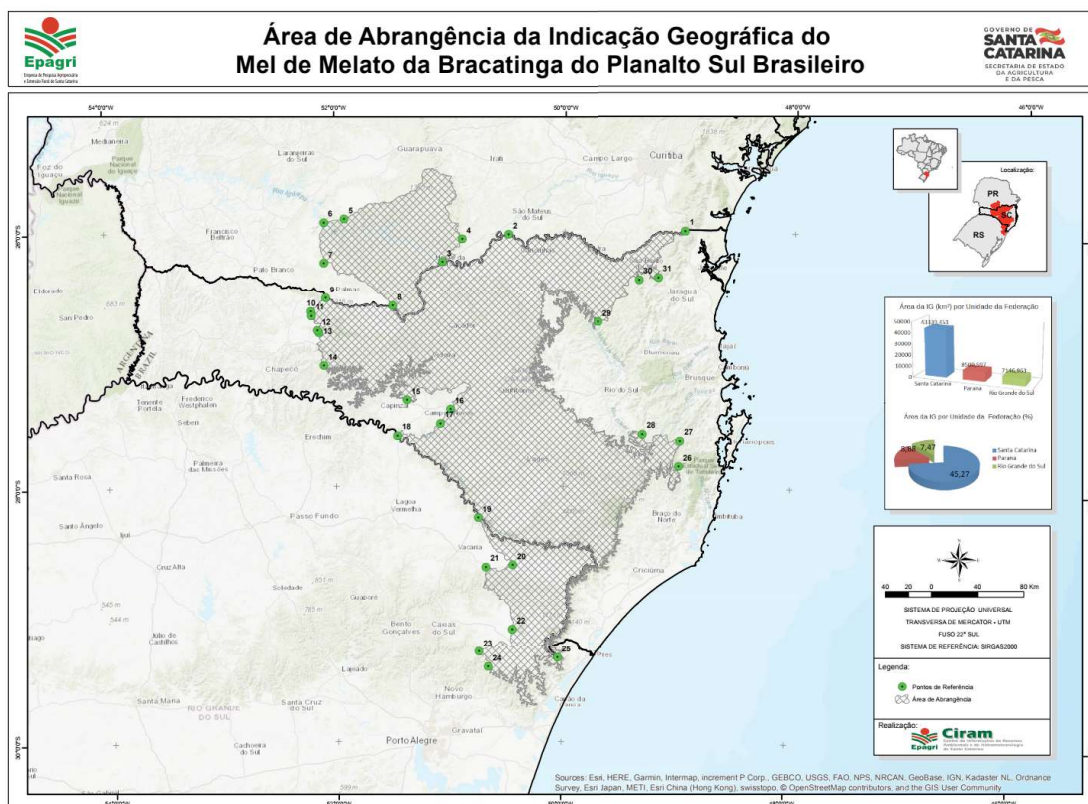




Figura 1. Mapa da delimitação da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro. Fonte: “Doc. referencial da “Delimitação da Área Geográfica Delimitada da IG Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, Epagri-Ciram, Florianópolis, 2020, 23p”;

**§ 1º.** - A delimitação da área geográfica da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro é definida pelas coordenadas dos pontos indicativos, curvas altimétricas, acidentes geográficos e limites político-administrativos, como segue abaixo nas alíneas ‘a’ à ‘x’ a descrição do perímetro da área, conforme consta no documento "Delimitação geográfica da IG do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro" (EPAGRI, 2019).

- a. A delimitação tem início no ponto 1 localizado na divisa entre os municípios de Campo Alegre, Garuva em Santa Catarina e com o estado do Paraná, próximo as nascentes do rio Negro, coordenadas 705183,1393E e 7123786,132N. No sentido Oeste o rio Negro será o limite da região até sua foz com o rio Iguaçu, no município de Canoinhas, coordenadas 550980,7041E e 7121356,725N (ponto 2), sempre na divisa entre os estados de Santa Catarina e Paraná.
- b. A partir deste ponto o limite da IG segue pelo rio Iguaçu entre os estados de SC e PR até o ponto 3 com coordenadas 493659,2464E e 7097502,026N na foz do rio Pintado com rio Iguaçu.
- c. Segue a partir deste ponto em direção ao estado do Paraná pelo divisor de águas entre o rio Vermelho e o rio da Vargem Grande até o ponto 4 com coordenadas 510831,7783E e 7117394,967N, próximo as nascentes do rio da Vargem Grande e rio Santana, na divisa entre os municípios de Paulo Frontin e Paula Freitas.
- d. A partir deste ponto (4) segue pelo divisor de águas da micro bacia da ANA codificação nível 4 – 8625, até o ponto 5 com coordenadas aproximadas 408249,507E e 7134939,503N no divisor de águas dos rios Lajeado dos Touros, Lajeado do Butiá e rio Reservas, seguindo até o ponto 6 no rio Iguaçu com coordenadas aproximadas 390571,4835E e 7131673,153N, no município Reserva do Iguaçu.





- e. Segue a partir deste ponto (6) pelo divisor de água dos rios Marrecas e rio Butiá nos municípios Paranaenses de Reserva do Iguaçu e Mangueirinha até o ponto 7 no divisor de águas da micro bacia ANA codificação nível 4 – 8625, coordenadas 390618,5699E e 7096069,468 no município de Coronel Domingos Soares.
- f. A partir deste ponto, pelo divisor de águas da micro bacia ANA codificação nível 4 – 8625 até o ponto oito (8), entre os municípios de General Carneiro e Água Doce na divisa dos estados do Paraná e Santa Catarina, coordenadas 450594,1311E e 7059248,39N.
- g. Segue a partir deste ponto (8) entre as divisas estaduais do Paraná e Santa Catarina até o ponto 9, próximo a nascente do rio Pacheco, ainda entre PR e SC. Coordenadas aproximadas de 392229,5648E e 7065797,784N.
- h. A partir deste ponto entrando no município de Abelardo Luz em SC, segue pelos divisores de água dos rios Pacheco e rio Vermelho, afluentes do rio Chapecó até o ponto 10 com coordenadas 379427,309E e 7053887,256N na foz do rio Vermelho no rio Chapecó.
- i. A Partir deste ponto (10) segue pelo rio Chapecó até a divisa municipal de Abelardo Luz e Ouro Verde no ponto 11 com coordenadas 379920,9449E e 7050155,466N.
- j. Deste ponto segue pelas divisas municipais de Abelardo Luz e Ouro Verde, Abelardo Luz e Faxinal dos Guedes, e este com o município de Vargeão até o ponto 12 com coordenadas 385206,6706E e 7037274,524N no rio do Mato.
- k. Segue pelo rio do Mato a partir do ponto 12 até a divisa municipal de Vargeão e Passos Maia no ponto 13 com coordenadas 386427,0575E e 7035494,709N.
- l. A partir do ponto 13 segue pelas divisas municipais de Passos Maia com Vargeão, Ponte Serrada com Vargeão e Ipumirim e Lindoia do Sul com Ipumirim até o ponto 14 coordenadas 390819,7511E e 7006987,286N na curva de nível com cota 700m gerada a partir do Modelo Digital de Elevação da NASA.





- m. A partir deste ponto (14) o limite é a curva de nível de cota 700m passando pelos municípios de Lindoia do Sul, Ipumirim, Irani, Catanduvas, Jaborá, Concórdia, Presidente Castelo Branco, Ouro, Peritiba, Ipira, Lacerdópolis, Joaçaba, Luzerna, Água Doce, Treze Tílias, Ibicaré, Arroio Trinta, Iomerê, Pinheiro Preto, Videira, Tangará, Herval d'Oeste, Erval Velho até o ponto 15 de coordenada 463040,9075E e 6976773,888N, a partir deste ponto segue pelas divisas municipais de Erval Velho, Herval d'Oeste, Ibicaré, Ibiam, Tangará, Monte Carlo, Frei Rogério, Brunópolis e Vargem com Campos Novos até o ponto 16 com coordenadas 500734,0294E e 6968931,111N.
- n. A partir deste ponto segue pelo divisor de águas dos rios Ibicuí, Lajeado do Postinho, Lajeado da Vargem ou Barra Grande e Lajeado Ervalzinho até o ponto 17 (491778,39E e 6957053,379N) entre as divisas municipais de Campos Novos e Abdon Batista. Segue pela divisa municipal de Abdon Batista, Anita Garibaldi e Celso Ramos com Campos Novos até o ponto 18 (454897,7112E e 6946245,338N) entre as divisas municipais de Campos Novos em SC e Barracão no RS no rio Uruguai.
- o. A partir do ponto 18, segue pelas divisas estaduais entre SC e RS até o ponto 19 entre as divisas estaduais de Capão Alto/SC e Bom Jesus/RS, nas coordenadas 524700,1107E e 6875222,251N.
- p. Do ponto 19 segue pelo divisor de água da bacia hidrográfica código 8287 ANA nível 4 entre o rio Pelotas e rio Santana até o ponto 20 coordenadas 554588,3315E e 6834094,592N, continua pelo divisor de água da bacia hidrográfica da ANA nível 4 até o ponto 21 coordenadas 531439,3808E e 6832373,802N na divisa entre os municípios de Bom Jesus e Monte Alegre dos Campos.
- q. Segue a partir deste ponto pelas divisas municipais de Bom Jesus com Monte Alegre dos Campos e São Francisco de Paula, depois Jaquirana com São Francisco de Paula até o ponto 22 nas coordenadas 554029,8099E e 6777588,215N. Após segue pelo divisor de água das nascentes dos rios Arroio do Morro Grande, Lajeado Grande, Arroio Cará com arroio dos Quatis, arroio com nome desconhecido, arroio Sabugueiro, arroio do Junco, até o rio Santa Cruz em São Francisco de Paula no ponto 23 de coordenadas 525460,9774E e 6758678,899N.





- r. Segue a partir deste ponto em direção Sudoeste até as divisas municipais entre São Francisco de Paula e Canela até o ponto 24 nas coordenadas 533467,9895E e 6745549,164N.
- s. A partir deste ponto segue pela curva de nível de cota 700m pelo município de São Francisco de Paula, Rolante, Riozinho, Caraá, Maquiné, Terra de Areia, Itati, Três Forquilhas, Três Cachoeiras, Morrinhos do Sul, Mampituba no Rio Grande do Sul até o ponto 25 no rio Mampituba na divisa entre Mampituba (RS) e Praia Grande (SC) nas coordenadas 593469,522E e 6753334,229N.
- t. A partir deste ponto segue ainda pela cota 700m já em Santa Catarina no município de Praia Grande, Jacinto Machado, Timbé do Sul, Siderópolis, Morro Grande, Nova Veneza, Treviso, Lauro Muller, Orleans, Grão Pará, Rio Fortuna, Santa Rosa de Lima, Anitápolis, São Martinho e São Bonifácio até o ponto 26, coordenadas 699089,71E e 6919224,01N, na divisa municipal entre São Bonifácio e Águas Mornas.
- u. A partir deste ponto segue pela divisa municipal entre os municípios de Águas Mornas com São Bonifácio, Anitápolis e Rancho Queimado até o ponto 27 nas coordenadas 700130,7532E e 6941635,409N. Segue pela divisa municipal de Rancho Queimado com Angelina e Leoberto Leal, e depois segue pela divisa municipal de Leoberto Leal com Alfredo Wagner até o ponto 28 com coordenadas aproximadas 667637,5927E e 6947728,944N.
- v. A partir deste ponto segue pela curva de nível 700m dentro dos municípios de Alfredo Wagner, Bom Retiro, Chapadão do Lajeado, Petrolândia, Otacílio Costa, Atalanta, Agrolândia, Braço do Trombudo, Pouso Redondo, Mirim Doce, Taió, Rio do Campo, Santa Terezinha, Monte Castelo, Papanduva, Itaiópolis até o ponto 29 nas coordenadas 628854,643E e 7045205,816N.
- w. Segue a partir deste ponto pela divisa municipal de Itaiópolis com José Boiteux e Doutor Pedrinho. Depois divisa municipal de Rio Negrinho com Doutor Pedrinho, Rios dos Cedros e Corupá. Continua pela divisa municipal de São Bento do Sul com Corupá até o ponto 30 com coordenadas 664794,3889E e 7081519,973N.





- x. A partir deste ponto segue pela curva de nível com cota 700m até o ponto 31 com coordenadas 681655,0226E e 7083365,111N. Deste ponto segue pela divisa municipal de São Bento do Sul com Corupá e Jaraguá do Sul, depois Campo Alegre com Jaraguá do Sul, Joinville e Garuva até o ponto inicial 1 na intersecção da divisa entre os municípios de Campo Alegre e Garuva, também divisa com o Estado do Paraná e Santa Catarina.

## CAPÍTULO IV

### DESCRIÇÃO DA QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS QUE SE DEVEM À INFLUÊNCIA DO MEIO GEOGRÁFICO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

#### Art. 5º - O meio geográfico de influência na qualidade do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro;

As qualidades e características do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro que estabelecem o seu renome estão exclusiva e essencialmente ligadas ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos, e o processo de produção;

- i. **O fator natural determinante no meio geográfico** para a qualidade e características do Mel de Melato da Bracatinga é o fenômeno da produção do “Melato da Bracatinga”, excresção produzida pela cochonilha (*Stigmococcus paranaensis* Foldi) associada à árvore da Bracatinga (*Mimosa scabrella* Bentham). A produção do Melato da Bracatinga ocorre naturalmente no meio geográfico em um ambiente específico que favorece as três espécies (Bracatinga, Cochonilha, Abelha), primordialmente a cochonilha e a Bracatinga. Portanto, o reconhecimento das qualidades e características do Mel de Melato da Bracatinga que se devem ao meio geográfico passa pelo conhecimento do ambiente que o origina. Ambiente este exclusivo e geograficamente localizado no Planalto Sul Brasileiro, onde ocorrem Bracatingais, predominantemente em Florestas de Araucária ou Florestas Ombrófilas Mistas em terras de altitude, acima de 700 m do nível do mar, onde o clima é classificado como Cfb (Koeppen), isto é, temperado, chuvoso com precipitação média de 1300 a 2500 mm e constantemente úmido. Este é o ambiente que favorece a árvore da Bracatinga e a colonização dos seus troncos e galhos pela cochonilha, que se alimenta da seiva e excreta um exsudado muito rico em açúcares formando um longo fio branco visivelmente brotando no tronco da árvore. Este exsudado, o





“Melato”, as abelhas utilizam como se fosse o mel floral para a produção do “Mel de Melato”, também internacionalmente conhecido por “*honeydew*”.

**ii. O fator humano determinante no meio geográfico** para a qualidade do Mel de Melato da Bracatinga é justamente o saber fazer, desencadeado pelo fenômeno natural da ocorrência do “melato”. O apicultor, se valendo da sua primorosa capacidade de observação dos ciclos que a natureza promove e da curiosa visitação das abelhas nos troncos da Bracatinga para fazer uso de um exsudado viscoso e doce para produção do mel, aprimorou o seu saber fazer no manejo das abelhas e definiu assim o sistema de produção do Mel de Melato da Bracatinga. Neste ambiente de produção do “Melato” no Planalto Sul Brasileiro, o apicultor faz a escolha criteriosa do local para instalação dos seus apiários, estrategicamente nas matas de Bracatinga ou sua adjacência, com número de colmeias definido pela disponibilidade local de alimento e respeitando o bioma da Bracatinga e a biologia da cochonilha. Somente quando a cochonilha atinge a fase adulta é que ocorre a produção do “Melato”. Isto acontece a cada dois anos, nos anos pares, podendo ocorrer entre os meses de dezembro a junho, quando as floradas naturais nas Florestas de Araucária ou Florestas Ombrófilas Mistas já não são mais predominantes e sobrepõem à preferência das abelhas pelo mel de melato da bracatinga. É somente neste momento que o produtor apicultor, migra com as suas abelhas para o ambiente de produção ou então com seus apiários permanentes já instalados nesta localidade, maneja as colméias para a safra, propiciando a colheita exclusiva do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.

**iii. Outro fator humano, relevante no meio geográfico para a qualidade**, está na participação dos entrepostos e seus agentes nos mercados, principalmente os importadores de Mel na Europa. O reconhecimento do “Mel de Melato da Bracatinga” com a sua qualidade intrínseca veio primeiramente do mercado na Alemanha, conhecendo as qualidades exclusivas de um “*honeydew*”, na primeira compra já pagou mais pelo produto em relação ao mel floral da mesma origem. Com isto, estes agentes comerciais nos acordos com os entrepostos, estabeleceram para as safras seguintes padrões mínimos e definiram processos de controle para a origem e o sistema produtivo deste produto. Os primeiros entrepostos que organizaram a oferta no território do Planalto Sul Brasileiro e que ainda hoje são os maioristas do mercado estão localizados em Santa Catarina, por isto encontramos hoje no mercado europeu o Mel de Melato da Bracatinga, denominado como “de Santa Catarina”. Atualmente





em volume de participação no mercado, os importadores europeus consomem 90% da produção de Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro (dados da ABEMEL, 2020), produção esta certificada e inspecionada. Talvez seja por isto, no Mundo, o Mel com o maior controle sobre a qualidade e identidade de um produto. Deve ser processado e manipulado somente em estabelecimentos com rigorosos controles higiênico-sanitários, em acordo aos marcos legais do Brasil e do mercado comum Europeu, em um processo rigorosamente rastreado, e por muitos ainda certificado como Produção Orgânica.

**iv. O conjunto dos fatores naturais e humanos presentes no meio geográfico**

define a organização da cadeia produtiva do Mel de Melato da Bracatinga no Planalto Sul Brasileiro. Organização que atualmente e na grande parte da produção é realizada pelas empresas com entrepostos habilitados para exportação, em um sistema de integração com os apicultores, com a produção assistida, qualificada e certificada, por vezes ainda subsidiada para uma demanda pré-definida. Estabelecida nos estados de SC e PR, desde os primórdios da produção do mel de melato da Bracatinga em localidades onde se concentram imigrantes alemães que trouxeram consigo o gosto pela apicultura. É também atualmente a organização adotada nas associações regionais de apicultores com entrepostos menores e estabelecidos na área geográfica delimitada, alguns habilitados para os mercados de exportação, mas neste caso primordialmente atuando nos mercados regionais e nacional, que também já reconhecem no Mel de Melato da Bracatinga o padrão de qualidade e identidade adotado pelos grandes entrepostos, o do Planalto Sul Brasileiro.

**v. A qualidade e características do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro,**

essencialmente, vem da sua origem no meio geográfico, conforme descrito anteriormente no item a, sobre o fator natural determinante para a qualidade presente no meio geográfico, é o da produção do “Melato da Bracatinga”. Quando a cochonilha suga a seiva do floema da planta realiza a primeira digestão enzimática, sua excreção açucarada quando colhida pelas abelhas passa pela segunda digestão enzimática, conferindo ao mel características únicas como não cristalizar e possuir uma cor escura típica, ter na sua composição a presença de monossacarídeos, açúcares simples e sais minerais com propriedades físico-químicas e organolépticas próprias e distintas. Um mel com acidez mais elevada e condutividade média acima de  $\geq 1.200 \text{ mS cm}^{-1}$ ; indicando um produto rico em minerais (oligoelementos), em





especial o potássio ( K ) e o Magnésio ( Mg ) e torno de  $1 \mu\text{g Kg}^{-1}$ ; que o distinguem significativamente de qualquer outro Mel de Melato ou Mel Floral no Mundo. Características estas que em conjunto definem uma sensação organoléptica própria, doce equilibrada, proporcionada pela relação (“ratio”) mais elevada entre os açúcares totais e a Acidez. É um produto colhido pelo apicultor das colméias na sua forma natural, extraído dos favos e envasado como as abelhas o produzem, por isto intimamente ligado e definido pelo meio geográfico que o originou, com qualidade intrínseca, singular e única, resultante da influência direta do meio geográfico. Este padrão de qualidade e identidade, adotado para a DO, foi constatado nas análises bromatológicas e organolépticas das inúmeras amostras comerciais de Mel de Melato da Bracatinga colhidas no Planalto Sul Brasileiro, e confirmado com o padrão de referência comercial adotado no produto importado pelos europeus. Importante destacar que este padrão de qualidade e identidade do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro já foi reconhecido internacionalmente na primeira apresentação em 1989 no Congresso da APIMONDIA (Associação Internacional das Federações de Apicultores), evento que em outras três edições posteriores, nos anos de 2013, 2015 e 2017, premiou este Mel de Melato da Bracatinga com medalha de ouro. Estabeleceu-se assim, definitivamente, a importância comercial e os padrões de qualidade e identidade do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, hoje renomados e que estão preservados neste Caderno de Especificações Técnicas da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.

## CAPÍTULO V

### CONDIÇÕES OU PROIBIÇÕES DO USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

#### Art. 6º - O sistema de produção do Mel de Melato da Bracatinga

O sistema de produção do Mel de Melato da Bracatinga a ser adotado pelo produtor da DO é orientado pelo que descreve acima o Art.5º para “O meio geográfico de influência na qualidade do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro”, atendendo ainda aos requisitos complementares:

- i. O apicultor do mel de melato da Bracatinga da DO seja associado ou não associado a qualquer organização de representação da classe do território, deverá ser portador de carteirinha do apicultor emitido pela Federação dos Apicultores de seu Estado, e*





*cadastrado pelo sistema de controle da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro;*

- ii. Os empreendimentos da DO são aqueles que tem como atividade econômica principal a produção e/ou industrialização, processamento de Mel, e se apresentam como: Agricultor ou Produtor Apicultor, Cooperativa de Apicultores, Associação de Apicultores, Empresa Entrepasto de Mel, Unidade Agroindustrial Rurais de Extração do mel (Casas do Mel);*
- iii. A atividade de produção do Mel de Melato da Bracatinga da DO inclui uma ou mais atividades, comprovadas e rastreadas desde a origem do mel no apiário, definidas como: apicultura e, ou extração do mel e, ou padronização do mel, e, ou embalagem do mel, e, ou armazenamento de mel, e, ou Comercialização e Distribuição do mel aos mercados;*

**§ único** - Qualquer alteração destas normas sobre o sistema de produção deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

### **Artigo 7º - Área geográfica de produção autorizada**

A área de produção, com apiários e a unidade agroindustrial de extração (primária) do mel (casa do mel), destinada à DO, é exclusivamente aquela estabelecida na área geográfica delimitada, descrito no Art. 3º e 4º deste, atendendo os critérios complementares definidos a seguir:

- i. O apiário de produção deve ser georreferenciado, instalado em locais adjacentes ou dentro de florestas de Araucária ou de floresta Ombrófila Mista com presença marcante de Bracatinga (*Mimosa scabrella* Bentham), colonizadas pela cochonilha (*Stigmatococcus paranaensis* Foldi);*
- ii. O apiário de produção deverá estar instalado em cota igual ou maior a 700 m de altitude do nível do Mar; distante a pelo menos 300 metros de áreas definidas como*





áreas de risco<sup>1</sup>, devidamente protegidas por barreiras naturais de matas, capões, montanhas;

- iii. A unidade agroindustrial de extração do mel (casa do mel) deverá estar relacionada com o apicultor ou apicultores da área geográfica delimitada quando for unidade associativa ou terceirizada, devidamente rastreada;

**§ único** - Qualquer alteração destas normas sobre a área geográfica de produção deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

### **Artigo 8º - O Manejo dos apiários e as práticas apícolas;**

O manejo dos apiários e as práticas apícolas serão orientados e tornados públicos a cada safra pela Federação das Associações de Apicultores de Santa Catarina (FAASC), para a produção do mel de melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, e desde que atendidos os seguintes critérios complementares:

- i. O manejo e as práticas *deverão respeitar e fortalecer a apicultura e o apicultor local;*
- ii. O manejo e as práticas *deverão respeitar a natureza do bioma observando-se o aporte de alimento para as abelhas (pasto apícola), e a manutenção e dispersão do fenômeno (cochonilha + Bracatinga) a fim de garantir a sustentabilidade da produção do Mel de Melato da Bracatinga;*
- iii. A safra do mel de melato da Bracatinga *será realizada em ciclos bienais, nos anos pares, entre os meses de dezembro a junho, tendo a abertura e o fechamento da safra divulgados publicamente pela FAASC para cada uma das regiões produtoras da área geográfica delimitada; Excepcionalmente o Conselho Regulador, mediante demanda e fundamentação técnicas-científica, as safras de produção do mel de melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro para DO, mesmo que pouco expressivassas, poderão também ocorrer e ser permitidas nos anos pares, no período de dezembro a Janeiro.*

---

<sup>1</sup> Entende-se como “áreas de risco” aquelas que desenvolvem potencial risco de contaminação biológica ou por áreas agrícolas, com lavouras de grãos e/ou culturas com uso de produtos agroquímicos de “mortalidade das espécies” endêmicas relacionadas ao fenômeno da melação alto impacto;





iv. O manejo e as práticas convencionadas para apicultura migratória, transitória, ou fixa, desde que observados o que definem os itens complementares a., b. e c., são permitidas;

v. No manejo ou práticas, não será permitido o uso de produtos e insumos proibidos pela legislação ou marcos regulatórios para a atividade apícola e o produto “mel”, sempre respeitando o mais restritivo estabelecido entre os marcos legais da localidade e seu país de origem com os marcos regulatórios estabelecidos pelos mercados que o produto se destina, sejam local, regional, nacional e internacional;

vi. A unidade agroindustrial rural de extração do mel (casa do mel) se destina e à armazenagem dos favos recolhidos dos apiários durante os processos de desoperculação dos favos, centrifugação do mel de melato da Bracatinga, decantação, envase, e armazenagem transitória em embalagens para destino às unidades agroindustriais ou entrepostos;

**§ único** - Qualquer alteração destas normas de manejo dos apiários e práticas apícolas deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

#### **Artigo 9º - Área Geográfica de processamento do mel de melato autorizada;**

A área geográfica onde se realiza o processamento do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, para destino ao mercado consumidor e definidos como processos de centrifugação, decantação, padronização, embalamento, armazenagem, rotulagem e distribuição com fins ao mercado consumidor, realizado em unidades cadastradas como agroindustriais ou entrepostos para o processamento do Mel do Melato da Bracatinga da DO, é aquela instalada na área geográfica delimitada descrito no Art. 3º e 4º, seguindo os critérios definidos para as unidades agroindustriais ou entrepostos como:

- i. A unidade agroindustrial ou entreposto deverá ser cadastrada no sistema de controle da DO;
- ii. A unidade agroindustrial ou entreposto deverá apresentar os apicultores relacionados fornecedores da safra, ou estar relacionada com o apicultor ou apicultores quando for unidade associativa ou terceirizada, devidamente rastreada;





- iii. A unidade agroindustrial ou entreposto deverá ser contribuinte da FAASC - Federação das Associações dos apicultores de Santa Catarina, para ações de mercado, proteção, divulgação e promoção da DO ou de mel de melato da Bracatinga, definido em Assembleia dos produtores.

§ 1º - A unidade agroindustrial ou entreposto, observando-se a demandas da DO e de seus participantes, extraordinariamente poderá realizar o processamento de do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro em unidade agroindustrial ou entreposto estabelecido fora da área geográfica delimitada e especificada no Art. 3º e 4º deste, contanto que seja estabelecido nos estados do território da DO (SC, PR e RS), processe comprovadamente o mel de melato da Bracatinga oriundo da produção e extração da área delimitada da DO, atenda todas as demais condições prevista neste documento e, não altere as características e qualidade do produto da DO. Esta condição deverá ser submetida à aprovação do Conselho Regulador sempre que demandado, e no caso da aprovação, será por período limitado;

§ 2º - Qualquer alteração destas normas sobre a área geográfica de processamento do Mel de Melato da Bracatinga da DO deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

#### **Artigo 10º - O processamento e as práticas agroindustriais.**

Os processamento e as práticas agroindustriais consideradas permitidas são aqueles que não alteram a qualidade natural do produto Mel de Melato da Bracatinga, definidos como desoperulação de favos, centrifugação, decantação, filtração, padronização, emvasamento, e armazenagem, atendendo os requisitos estabelecidos nos art. 10º e 12º, e as condições complementares:

- i. O processamento do Mel de Melato da Bracatinga deverá ser registrado em arquivos específicos ao processamento do mel de melato da bracatinga com DO;
- ii. *A unidade agroindustrial ou entreposto deverá ser cadastrado no sistema de controle da DO como estrutura de processamento do Mel de Melato da Bracatinga.*





- iii. O processamento do Mel de Melato da Bracatinga *deverá atender a legislação e marcos regulatórios do Brasil correspondente a atividade, para tanto entende-se atender também a Legislação higiênica e sanitária, seja habilitado a atividade a que se destina, com inspeção SIM, SIE, SIF, SISBI, Selo ARTE.*
- iv. O processamento do Mel de Melato da Bracatinga *deverá garantir o uso de Boas Práticas de Fabricação, a inocuidade, qualidade e identidade do produto.*
- v. A unidade agroindustrial ou entreposto *deverá apresentar os apicultores e, ou os estabelecimentos anteriores na cadeia de fornecimento que estão diretamente relacionados à unidade, a fim de garantir a rastreabilidade do produto final da DO.*
- vi. A unidade agroindustrial ou entreposto *deverá se submeter à inspeção do sistema de controle da DO bem como adotar as práticas de processamento determinadas pelo conselho regulador como mínimas ou necessárias à qualidade e identidade do produto.*

**§ único** - Qualquer alteração destas normas sobre o processamento e as práticas agroindustriais deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

#### **Art. 11º - Produto Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.**

O Mel de Melato da Bracatinga deverá ser proveniente de favos com predomínio mínimo de 90% com mel de melato da bracatinga produzido pelas abelhas (*Apis mellifera*), da excreção da cochonilha (*Stigmacoccus paranaensis* Foldi) associada à árvore popularmente conhecida por Bracatinga (*Mimosa scabrella* Bentham), seguindo os critérios abaixo:

- i. Não é permitido qualquer tipo de mistura *com mel floral ou de outro melato, seja da própria Bracatinga ou outra espécie e florada, ou aqueles vulgarmente conhecidos por “mel bugio”, que exceda o que define o marco legal brasileiro para o produto “mel de melato”, isto é, mel de origem não floral.*
- ii. O produto deverá atender integralmente ao padrão de qualidade e identidade *conforme estabelecido no art. 12º deste caderno de especificações técnicas;*





**§ único** - Qualquer alteração destas normas sobre a definição e caracterização do produto Mel de Melato deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

## **Art. 12º - Os padrões de qualidade e identidade bromatológicas**

Os padrões de qualidade e identidade bromatológica do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro para a DO, tiveram seus parâmetros definidos a partir das análises bromatológicas realizadas pelo CCA/UFSC, 2019 (Costa, O.C.A et.al, 2019), em amostras de méis definidos e reconhecidos pelo mercado como padrão de mel de melato da bracatinga, coletadas no território diretamente dos produtores.

**§ 1º.** Os padrões de qualidade, para o ateste de conformidade do produto e uso do “selo” de controle da DO, serão verificados por lote de produção da safra do requerente. Os méis de melato submetidos ao controle da DO serão verificados por análises em duas etapas, sendo:

- a. Verificação primária, realizado pelo produtor requerente em todos os lotes da safra a “a campo”, isto é, nos apiários e/ou unidades agroindustriais de extração do mel (casas de mel), a partir de análises bromatológicas mínimas (pH, cor, condutividade, acidez) para a qualidade segundo o padrão definido no § 2º deste artigo, devidamente registrados em arquivo do processo de controle da qualidade dos méis produzidos.
- b. Verificação para o ateste da conformidade, realizado pelo Conselho regulador ou seu preposto, nas unidades de padronização, homogeneização e estoque de méis destinados ao mercado antes do fracionamento ou envasamento propriamente dito, a partir de análise bromatológica realizado e atestado por laboratórios indicados, e credenciados junto a FAASC - Federação das Associações de Apicultores e Meliponicultores de Santa Catarina. Estas análises serão realizadas por técnico designado pelo laboratório, a partir da amostragem de menos 50% da totalidade dos lotes registrados nas análises primárias (alínea a. §1º) da safra do requerente. A critério do conselho regulador, como ação estratégica ao fortalecimento do renome da DO, a análise poderá esceder os 50% dos lotes amostrados.





§ 2º. Os padrões mínimos a serem atestados para o mel de melato da bracatinga do Planalto Sul Brasileiro com DO, são:

- a. Cor: Caracterizado como Mel escuro, característico para o Mel de Melato da Bracatinga;
- b. Acidez Livre: menor ou igual a ( $\leq$ ) 60 mEq kg<sup>-1</sup>;
- c. pH mínimo: maior ou igual a ( $\geq$ ) 4;
- d. Oligoelementos: marcante e distintos dos florais como, o potássio (K) superior a 2  $\mu\text{g Kg}^{-1}$ , e magnésio (Mg) superior a 78 mg kg<sup>-1</sup>;
- e. Condutividade elétrica: maior ou igual ( $\geq$ ) 1.200 mS cm<sup>-1</sup>.

§3º. Em caso de dúvida para a qualidade e identidade do produto, o produtor ou o conselho regulador poderão recorrer a revisão dos processos de análises a partir das contra amostras mantidas pelo conselho regulador, por meio de análise complementares e mais complexas, desde que atestadas pela comunidade científica como referência para o Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, e será realizada sempre à custa do demandante.

§4º. Qualquer alteração destas normas de qualidade ou identidade deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

#### **Art. 13º - Normas de Embalamento e Rotulagem do Mel de Melato;**

Todo Mel de Melato embalado da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, quando forem para o mercado, deverão obrigatoriamente utilizar o selo de controle do Conselho Regulador da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, o qual terá numeração individual por embalagem e lote, e atender as seguintes condições:

- i. As embalagens do produto final deverão ser apropriadas ao produto "mel", conforme convencionado e autorizado para embalamento de mel, comprovadamente novas e nunca reutilizadas, e que tenham ou admitam lacre de fechamento após o envase;





- ii. A identificação do produto da DO “Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro”, será obrigatória no rótulo principal e facultativa no contra-rótulo, conforme norma que segue:
  
- iii. Norma de rotulagem para o rótulo principal: *identificação do nome geográfico da DO “Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro”, acompanhado da expressão “Denominação de Origem”.*
  
- iv. Norma de rotulagem para o contra-rótulo: *além das informações facultadas pela legislação brasileira, o contra-rótulo deverá identificar o nome do apicultor e/ou entidade de organização que indique a origem do produto; e apresentar pequeno texto alusivo à DO e sua territorialidade, a ser indicado pelo conselho regulador;*

**§1º.** O Mel de Melato da Bracatinga que não tiver a atestação de conformidade para uso da “DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro”, conforme previsto neste, Art. 17º, inciso vi., não poderá utilizar o selo da IG “Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro” e/ou a identificação prevista neste artigo.

**§ 2º.** Todas as denominações para a área geográfica anteriormente utilizadas para se fazer referência à origem de extração do Mel de Melato da Bracatinga, de regiões ou micro regiões compreendidas na área geográfica delimitada da DO, como por exemplo “de SC”, “do PR”, “do RS”, “Serrano”, “do Planalto Catarinense” entre outras regiões compreendidas no território de abrangência da DO, devem ser excluídas da rotulagem do produto da DO; portanto, este produto a partir do registro da DO nomeia-se exclusivamente “do Planalto Sul Brasileiro”, e qualquer denominação diferente desta e mesmo que anteriormente utilizada ou mesmo que seja de região compreendida na área geográfica delimitada da DO, será considerado uma não conformidade grave e estará sujeita às implicações legais que se referem a usurpação do uso do nome geográfico da DO.

**§3º.** Qualquer alteração destas normas de rotulagem do Mel de Melato da Bracatinga da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.





## **Art. 14º - Recomendações para a Sustentabilidade Ambiental na Apicultura**

Os produtores de Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro buscarão implementar ações visando a adoção de Princípios e uso de práticas sustentáveis em todas as etapas da cadeia produtiva, estimulando ações de fortalecimento da sustentabilidade ambiental na apicultura do território do Planalto Sul Brasileiro.

**§ único.** Cabe ao Conselho Regulador, em articulação com os produtores, a definição das estratégias e planos de ação para fortalecimento da sustentabilidade ambiental no âmbito do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.

## **CAPÍTULO VI**

### **MECANISMO DE CONTROLE SOBRE OS PRODUTORES QUE TENHAM O DIREITO AO USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM, BEM COMO SOBRE O PRODUTO POR ELA DISTINGUIDO**

#### **Art. 15º- Do mecanismo de controle sobre os produtores**

O mecanismo de controle visa verificar o atendimento aos requisitos do caderno de especificações técnicas, de modo a assegurar a proteção e o devido uso da DO “Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro”.

#### **Art. 16º - Conselho Regulador**

A DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro será gerida pelo Conselho Regulador - Órgão Social constituído nos estatutos da FAASC – Federação das Associações dos Apicultores de Santa Catarina, onde se estabelecem os deveres e as responsabilidades, ao qual compete o controle sobre os produtores que tenham direito ao uso da Denominação de Origem, bem como sobre a qualidade do produto pela DO distinguido, além da defesa e da promoção da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, atuará segundo o regimento interno a ser estabelecido a partir da sua constituição.

**§ 1º.** O Conselho Regulador da DO terá apoio executivo e administrativo da FAASC – Federação das Associações de Apicultores de Santa Catarina, subsidiada

??





pela FARGS – Federação das associações de Apicultores do Rio Grande do Sul, FEPA Federação das associações de Apicultores do Paraná, e suas associações de apicultores que atuarão localmente junto aos produtores de mel de melato da Bracatinga.

§ 2º. O conselho regulador será formado por representantes dos produtores e dos membros externos da DO, com relevante atuação na apicultura e/ou a cadeia produtiva do mel de melato da bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, a serem indicados pela FAASC na primeira reunião do conselho;

§ 3º. Os membros do conselho regulador serão divididos em membros efetivos e suplentes, sempre observando-se a representação paritária dos produtores efetivamente ou de suas representações, com as instituições externas da DO de apoio e desenvolvimento do setor ou do território. O número de representantes, os setores representados e a abrangência de atuação dos representantes da DO, e do território relacionados ao desenvolvimento da apicultura será estabelecido em função das demandas da apicultura do Planalto Sul Brasileiro e o fortalecimento da DO a critério da FAASC com seus associados representantes da DO;

#### **Art. 17º - Plano de Controle**

O plano de controle da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro visa verificar o atendimento aos requisitos do caderno de especificações técnicas, para o ateste da conformidade de modo a assegurar a proteção do produtor e a qualidade do produto com o uso da DO. Será estabelecido seguindo-se o fluxo do processo de verificação da conformidade descrito na figura 2 e incisos 'i' a 'vi' abaixo:





Figura 2: Fluxo do Controle da DO;

- i. Os produtores produzem o produto amparados pela DO, atendendo aos requisitos definidos no Caderno de Especificações Técnicas da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, assumindo a responsabilidade pelo Autocontrole.
- ii. A FAASC assume o papel de entidade gestora, em nome do Conselho Regulador recebe dos produtores, apicultores e empreendimentos os pedidos para a obtenção do atestado da conformidade do produto com DO.
- iii. A Entidade Gestora implementa os controles para avaliação das conformidades, auditoria, para verificar o cumprimento dos requisitos do Caderno de Especificações Técnicas, amparado tecnicamente e por documentos de registros internos emitirá o parecer conforme ou não conforme; Pareceres não conformes retornam ao produtor, apicultor, empreendimento requerente para contestação e/ ou procedimento corretivo.
- iv. O parecer técnico da Entidade Gestora estará amparado em documentos da comprovação dos “pontos de controle”, seja do cadastro do produtor, do processamento, da rastreabilidade do produto desde a origem, da qualidade e identidade laboratorial do produto sobre os lotes comerciais, das recomendações das associações e Federações dos Apicultores, entre outros que forem necessários ao ateste das informações.
- v. O Conselho Regulador, gerencia e viabiliza a operacionalização do Plano de Controle.





vi. Para o produtor que atende ao estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas, a partir do parecer de conformidade emitido pela Entidade Gestora, o Conselho Regulador emite o atestado de conformidade, para que o produtor possa fazer uso do selo da DO, numerados, para o produto destinado ao mercado.

§ 1º. O cumprimento das condições ou proibições de uso da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro estabelecidas no **Capítulo V** é de responsabilidade dos produtores, através do Autocontrole, e do Conselho Regulador, através do Controle Interno.

§ 3º. A metodologia, os instrumentos documentais, as responsabilidades e a operacionalização do Controle Interno, com vistas ao cumprimento das condições ou proibições de uso da Denominação de Origem do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro especificadas no **Capítulo V**, são relacionados ao “Plano de Controle” da DO descrito neste artigo, que será estabelecido com normas internas e respectivos documentos complementares pelo Conselho Regulador quando da sua constituição.

§ 4º. Para subsidiar a operacionalização do Plano de Controle, o Conselho Regulador manterá, entre outros, os registros cadastrais atualizados relativos ao:

- a. Cadastro dos apiários de produção do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.
- b. Cadastro dos produtores, apicultores, e empreendimentos de processamento do produto da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.

§ 5º. Os principais pontos de controle interno sob a gestão do Conselho Regulador estão relacionados abaixo.

PONTOS DO CONTROLE INTERNO	
Controles	Método de verificação <sup>1</sup>
<b>Apiários</b>	
Apicultor cadastrado	a, b





Área / localização dos Apiários	a, b
Área / Localização das Matas de Bracatinga com cochonilha	a, b
Período / ano da Safra	a
Capacidade produtiva do apiário	a
<b>Unidade de Extração do Mel (Casa do Mel)</b>	
Unidade Agroindustrial de Extração do Mel (Casa do Mel) cadastrada	a, b
Apicultores relacionados	a, d
Rendimento por apiário / colmeias;	a, b
Tipo e quantidade de mel extraído : Centrifugado/ lotes transitórios	a
Análise expediente 1 ( pH, Condutividade, Cor)	c
<b>Processamento do Mel</b>	
Unidade agroindustrial / Entrepasto cadastrado	a, b
Unidade agroindustrial de extração do Mel (Casa do Mel) relacionada	a, b, d
Apicultores relacionados	a, b, d
Local de centrifugação, padronização, envasamento, armazenamento	a, b
Padrões de identidade e qualidade físico-química 2 (Ph, Condutividade, Cor)	a, c
Padrões de identidade e qualidade físico-química 2 (K, Mg)	b, c
Padrões de identidade e qualidade organoléptica	a
Tipo e Quantidade embalagens mel mantido / lotes estocado	a, b
<b>Produtos embalados para os mercados</b>	
Tipo e quantidade embalagens de mel embalado	e
Padrões de Rotulagem do produto da DO	e
Selo da DO/ lote embalado	e
<b>Outros Controles</b>	
Declaração de produtos elaborados para DO	d
Declaração de Autocontrole do Caderno de Especificações Técnicas	d
Atendimento aos princípios que definem a DO	d
<sup>1</sup> <b>Método de Avaliação:</b> a - Controle Documental; b - Controle de Campo em caso de anormalidade ou amostragem; c - Exame analítico; d - Termo de compromisso entre partes; e - controle documental ou de campo	





## CAPÍTULO VII

### DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES E SANÇÕES APLICÁVEIS AOS PRODUTORES PELA INFRINGÊNCIA DO DISPOSTO NOS CAPÍTULOS V E VI

#### **Art. 18º - São direitos dos produtores da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro;**

Fazer uso da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro no Mel de Melato da Bracatinga distinguidos pela mesma;

#### **Art. 19º - São deveres dos produtores da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro;**

- i. Zelar pela imagem da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro;
- ii. Prestar as informações cadastrais previstas no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro;
- iii. Executar o autocontrole visando o cumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro;
- iv. Adotar as medidas normativas previstas no Plano de Controle da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, bem como outras necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Conselho Regulador.

#### **Art. 20º - Princípios da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.**

É princípio dos produtores da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil e em outros países.

- i. Assim, os produtores da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro não poderão utilizar em seu produto, sejam eles da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro ou outros méis ou produtos derivados, o nome de Indicações Geográficas reconhecidos no Brasil ou em outros países.





**Art. 21º - Infrações à DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.**

- i. O descumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.
- ii. O descumprimento dos princípios da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro;

**Art. 22º - Penalidades para as infrações à DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, por parte dos produtores**

- i. Advertência verbal;
- ii. Advertência por escrito;
- iii. Suspensão temporária da DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.

**§ único** - Compete ao Conselho Regulador estabelecer critérios objetivos de aplicação das penalidades acima referidas. Sem prejuízo às penalidades acima, compete ao Conselho Regulador, igualmente, estabelecer outras providências para preservar a DO Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro, incluindo a desqualificação do Mel em processo de obtenção do atestado de conformidade como Mel de Melato da Bracatinga da DO ou adotar providências visando o recolhimento do Mel da DO que tenha sido colocado no mercado sem a devida qualificação exigida para o Mel de Melato da Bracatinga da DO.

Florianópolis, 03 de Outubro de 2019

FAASC - Federação das Associações de Apicultores e Meliponicultores do Estado de Santa Catarina.





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SECRETARIA DE INOVAÇÃO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DAS CADEIAS PRODUTIVAS  
COORDENAÇÃO GERAL DE PROGRAMAS REGIONAIS  
COORDENAÇÃO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS

## **NOTA TÉCNICA Nº 3/2020/CIG/CGPR/DCAP/SDI/MAPA**

**PROCESSO Nº 21050.007169/2019-93**

**INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA MEL DE MELATO DA BRACATINGA DO PLANALTO SUL BRASILEIRO**

**INTERESSADO: FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE APICULTORES E MELIPONICULTORES DE SANTA CATARINA**

### **1. ASSUNTO**

1.1. Instrumento Oficial (IO) que delimita a área geográfica em conformidade com o inciso VIII do artigo 7º da Instrução Normativa INPI nº 95/2018.

### **2. REFERÊNCIAS**

2.1. Ofício Faasc 034/2019, de 17 de setembro de 2019 (SEI nº 8523437).

### **3. SUMÁRIO EXECUTIVO**

3.1. **Nome:** Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro.

3.2. **Produto:** Mel de Melato da Bracatinga.

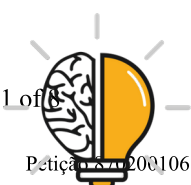
3.3. **Espécie:** Denominação de Origem.

3.4. A **Federação das Associações de Apicultores e Meliponicultores de Santa Catarina (FAASC)**, por meio do Ofício Faasc 034/2019 datado em 17/09/2019, solicitou a este Ministério a emissão de instrumento oficial que delimita a área da Indicação Geográfica (IG), em conformidade com o inciso VIII, do artigo 7º, da IN INPI nº 95/2018, visando compor o pedido de registro da **Denominação de Origem (DO)** "Mel de melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro" para o produto **mel de melato da Bracatinga**.

### **4. CONTEXTUALIZAÇÃO**

#### **4.1. Apresentação da área e do produto**

4.1.1. A área da IG Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro localiza-se na porção meridional do planalto Brasileiro, no domínio morfoclimático das Araucárias, abrangendo parte dos



territórios dos três estados da Região Sul do Brasil - Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul -, cuja área encontra-se descrita na parte **6 "MEMORIAL DESCRITIVO DA ÁREA DELIMITADA"** desta nota técnica. O clima predominante nessa região é, segundo classificação de Koppen, o Cfb (temperado com verões amenos, sempre úmido) e a vegetação de maior expressividade territorial é a floresta ombrófila mista (FOM), onde são encontradas bracatingas agrupadas em capões de mato ou em vertentes dos vales de pequenos rios e arroios, na forma de florestas galerias.

4.1.2. O produto "mel de melato" é obtido a partir da coleta por *Apis mellifera* das excreções de cochonilhas colonizadoras de caules da árvore bracatinga. De acordo com Orth & Martins (2003) e Azevedo (2017) *apud* Epagri (2019), esse mel passa por dois processos enzimáticos (das cochonilhas e das abelhas), obtendo qualidade maior por não cristalizar como o mel floral, sendo caracterizado por uma cor escura típica.

## 4.2. Descrição dos fatores considerados na delimitação da área

4.2.1. Os fatores considerados na delimitação da área da IG foram os seguintes:

4.2.2. Fitogeografia

4.2.2.1. Originalmente, a cobertura vegetal predominante na área da IG é a floresta ombrófila mista (FOM), floresta de araucária, tendo também manchas significativas de campos de altitude.

4.2.2.2. A bracatinga (*Mimosa scabrella Benth*) é uma espécie arbórea exclusiva da vegetação secundária da FOM, nas formações Montana e Alto-Montana (Carvalho, 2002, IBGE, 2012 *apud* EPAGRI, 2019). Segundo Klein & Hatschbach (1962 *apud* EPAGRI, 2019), a distribuição natural geográfica da bracatinga ocorria no primeiro e segundo planalto paranaenses, em praticamente todo o planalto do estado de Santa Catarina, e em parte do Rio Grande do Sul. Na Região Sul, de acordo com a Epagri (2019), a bracatinga ocorre, preferencialmente, nos planaltos, em altitudes acima de 700 metros. Como a existência da bracatinga infestada por cochonilha é condição *sine qua non* para a existência de produção do mel de melato, sua ocorrência é o fator chave para determinar não só a existência em si do produto, mas também as suas características.

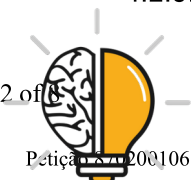
4.2.3. Clima

4.2.3.1. Na área da IG, de acordo com classificação climática de Koppen (1948), adaptado por Alvares et al. (2013 *apud* EPAGRI, 2019), predomina o clima Cfb temperado chuvoso, constantemente úmido, com temperaturas médias do mês mais quente e do mês mais frio inferiores a 22°C e a 18°C, respectivamente. Carvalho (2002 *apud* EPAGRI, 2019) aponta que a precipitação total anual média varia de 1.200 mm a 2.300 mm (Paraná e Santa Catarina) com chuvas uniformemente distribuídas na Região Sul, sendo que a deficiência hídrica é nula na região do Planalto Sul Brasileiro. Evidencia-se, pela leitura dos documentos apresentados, que o clima e seus elementos "temperatura" e "pluviosidade" determinam a distribuição espacial da bracatinga e, conseqüentemente, a existência do fenômeno da infestação pela cochonilha, influenciando na produção do mel de melato e em suas características específicas.

4.2.4. Uso da Terra

4.2.4.1. O uso da terra define os locais com potencial ou não para a ocorrência do fenômeno da infestação da bracatinga pela cochonilha, mesmo em locais de ocorrência natural dessa espécie vegetal, conforme é apontado pela Epagri (2019). Nesse mesmo estudo, demonstra-se que a expansão da agropecuária constitui uma barreira para a dispersão da cochonilha, contribuindo para a diminuição da bracatinga em algumas áreas. Portanto, a produção do mel de melato da bracatinga é influenciada também pelo tipo de uso do solo praticado na área, sendo um fator que determina a própria área de abrangência da IG, tendo sido considerado na delimitação da área.

4.2.5. Altitude



4.2.5.1. A altitude de 700 metros foi considerada na definição dos limites da área geográfica da IG, sendo um dos critérios utilizados, pois esse nível altimétrico é definido por muitos autores, conforme apontado pela Epagri (2019), como ideal para a ocorrência da bracatinga e apresenta a melhor condição para ocorrência do fenômeno (associação cochonilha-bracatinga) que propicia a produção do mel de melato. De acordo com a Epagri (2019), como a altitude possui um limitador de identificação e localização no campo, em algumas áreas, quando possível, utilizaram-se também a divisa municipal e o divisor de águas (classificação ANA de bacias hidrográficas – Otto nível 4) para auxiliar na delimitação; assim sendo, o traçado segue os limites municipais, divisores de água e a cota altimétrica de 700m, de forma a representar da melhor maneira o território do Planalto Sul Brasileiro.

4.2.6. Produção do mel de melato e saber fazer

4.2.6.1. Através de levantamento feito pela FAASC e Epagri para Santa Catarina e pela Emater (PR e RS) em parceria com empresas privadas no Paraná e Rio Grande do Sul, constatou-se a existência de apiários que produzem tanto o mel floral quanto o de melato na área de abrangência proposta para a IG, cuja distribuição espacial foi representada através de mapeamento (EPAGRI, 2019). Portanto, evidencia-se que existe produção de mel de melato na área proposta delimitada. Ademais, não são apenas os fatores naturais que influenciam nas características do produto "mel de melato", pois todas as ações envolvidas no processo produtivo (manejo dos apiários, processamento, armazenamento) determinam a qualidade do produto final.

4.3. **Justificativa dos critérios selecionados para delimitação da área**

4.3.1. A produção do mel de melato é condicionada pela existência do fenômeno de infestação da árvore bracatinga pela cochonilha. Sendo assim, os critérios relacionados à viabilidade desse fenômeno foram considerados para a definição dos limites da área da IG proposta, sendo os seguintes: distribuição territorial da bracatinga (fitogeografia), clima (temperatura e pluviosidade), uso da terra, altitude de 700 metros, existência da produção de mel de melato (distribuição espacial dos apiários) e saber fazer. Todos esses fatores encontram-se inter-relacionados, determinando as características do produto mel de melato da bracatinga. Essa combinação dos fatores humanos e naturais elencados, tal qual esse conjunto se apresenta na área delimitada, associada ao nome geográfico "Planalto Sul Brasileiro", não foi verificada além dos limites da área proposta para a IG.

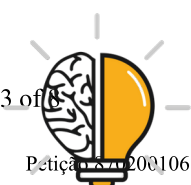
5. **ANÁLISE TÉCNICA**

5.1. **Critérios versus espécie de IG requerida**

5.1.1. Os critérios selecionados para a delimitação da área da IG "Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro", para o produto mel de melato da Bracatinga, são aqueles relacionados à interação entre fatores naturais e humanos que influenciam nas características e qualidades do produto da IG, tendo em vista que se trata de um pedido de reconhecimento de Denominação de Origem (DO), em consonância com sua definição contida no Art. 178 da Lei 9.279/1996. Esses critérios encontram-se explicitados no item **4.2 "Descrição dos fatores considerados na delimitação da área"** desta nota técnica.

5.2. **Avaliação dos limites da área**

5.2.1. A área foi delimitada a partir do cruzamento de distintas informações, a saber: área de ocorrência natural da bracatinga (fitogeografia), clima (temperatura e pluviosidade), uso da terra, altitude (curva de nível de 700 metros) e distribuição dos apiários com produção de mel de melato. Cada fator desse compôs um plano de informação, cuja sobreposição resultou na configuração da área da DO "Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro", a qual abrange, total ou parcialmente, 134 municípios distribuídos nos três estados da região Sul do Brasil. Portanto, por se tratar de uma Denominação de



Origem (DO), a delimitação da área proposta apresenta coerência, pois foi fundamentada em critérios técnicos relacionados à viabilidade de ocorrência da própria atividade produtiva e que influenciam nas características do produto final.

## 6. MEMORIAL DESCRITIVO DA ÁREA DELIMITADA

6.1. A área da Indicação Geográfica, na espécie Denominação de Origem, "Mel de melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro" está localizada entre os paralelos 25°24'52" e 29°44'21" Sul e os meridianos 48°53'76" e 52°13'24,25" Oeste, e abrange, total ou parcialmente, o território de 107 municípios de Santa Catarina, 12 do Paraná e 15 do Rio Grande do Sul, conforme relação abaixo por estado, totalizando 134 municípios:

6.1.1. Santa Catarina: Abdon Batista; Abelardo Luz; Agrolândia; Água Doce; Alfredo Wagner; Anita Garibaldi; Anitápolis; Arroio Trinta; Atalanta; Bela Vista do Toldo; Bocaina do Sul; Bom Jardim da Serra; Bom Retiro; Braço do Trombudo; Brunópolis; Caçador; Calmon; Campo Alegre; Campo Belo do Sul; Campos Novos; Canoinhas; Capão Alto; Catanduvas; Celso Ramos; Cerro Negro; Chapadão do Lageado; Concórdia; Correia Pinto; Curitibanos; Erval Velho; Fraiburgo; Frei Rogério; Grão Pará; Herval d'Oeste; Ibiam; Ibicaré; Iomerê; Ipira; Ipumirim; Irani; Irineópolis; Itaiópolis; Jaborá; Jacinto Machado; Joaçaba; Lacerdópolis; Lages; Lauro Müller; Lebon Régis; Lindóia do Sul; Luzerna; Macieira; Mafra; Major Vieira; Matos Costa; Mirim Doce; Monte Carlo; Monte Castelo; Morro Grande; Nova Veneza; Orleans; Otacílio Costa; Ouro; Paniel; Palmeira; Papanduva; Passos Maia; Peritiba; Petrolândia; Pinheiro Preto; Ponte Alta; Ponte Alta do Norte; Ponte Serrada; Porto União; Pouso Redondo; Praia Grande; Presidente Castelo Branco; Rancho Queimado; Rio das Antas; Rio do Campo; Rio Fortuna; Rio Negrinho; Rio Rufino; Salto Veloso; Santa Cecília; Santa Rosa de Lima; Santa Terezinha; São Bento do Sul; São Bonifácio; São Cristóvão do Sul; São Joaquim; São José do Cerrito; São Martinho; Siderópolis; Taió; Tangará; Timbé do Sul; Timbó Grande; Três Barras; Treviso; Treze Tílias; Urubici; Urupema; Vargeão; Vargem; Vargem Bonita; Videira.

6.2. Paraná: Bituruna; Coronel Domingos Soares; Cruz Machado; General Carneiro; Inácio Martins; Mangueirinha; Palmas; Paula Freitas; Pinhão; Porto Vitória; Reserva do Iguaçu; União da Vitória.

6.3. Rio Grande do Sul: Bom Jesus; Cambará do Sul; Caraá; Itati; Jaquirana; Mampituba; Maquiné; Morrinhos do Sul; Riozinho; Rolante; São Francisco de Paula; São José dos Ausentes; Terra de Areia; Três Cachoeiras; Três Forquilhas.

6.4. Segue abaixo a descrição do perímetro da área, conforme consta no documento "Delimitação geográfica da IG do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro" (EPAGRI, 2019).

6.5. A delimitação tem início no ponto 1 localizado na divisa entre os municípios de Campo Alegre, Garuva em Santa Catarina e com o estado do Paraná, próximo as nascentes do rio Negro, coordenadas 705183,1393E e 7123786,132N. No sentido Oeste o rio Negro será o limite da região até sua foz com o rio Iguaçu, no município de Canoinhas, coordenadas 550980,7041E e 7121356,725N (ponto 2), sempre na divisa entre os estados de Santa Catarina e Paraná.

6.6. A partir deste ponto o limite da IG segue pelo rio Iguaçu entre os estados de SC e PR até o ponto 3 com coordenadas 493659,2464E e 7097502,026N na foz do rio Pintado com rio Iguaçu.

6.7. Segue a partir deste ponto em direção ao estado do Paraná pelo divisor de águas entre o rio Vermelho e o rio da Vargem Grande até o ponto 4 com coordenadas 510831,7783E e 7117394,967N, próximo as nascentes do rio da Vargem Grande e rio Santana, na divisa entre os municípios de Paulo Frontin e Paula Freitas.

6.8. A partir deste ponto (4) segue pelo divisor de águas da microbacia da ANA codificação nível 4 – 8625, até o ponto 5 com coordenadas aproximadas 408249,507E e 7134939,503N no divisor de águas dos rios Lajeado dos Touros, Lajeado do Butiá e rio Reservas, seguindo até o ponto 6 no rio Iguaçu com



coordenadas aproximadas 390571,4835E e 7131673,153N, no município Reserva do Iguaçu.

6.9. Segue a partir deste ponto (6) pelo divisor de água dos rios Marrecas e rio Butiá nos municípios Paranaenses de Reserva do Iguaçu e Mangueirinha até o ponto 7 no divisor de águas da microbacia ANA codificação nível 4 – 8625, coordenadas 390618,5699E e 7096069,468 no município de Coronel Domingos Soares.

6.10. A partir deste ponto, pelo divisor de águas da microbacia ANA codificação nível 4 – 8625 até o ponto oito (8), entre os municípios de General Carneiro e Água Doce na divisa dos estados do Paraná e Santa Catarina, coordenadas 450594,1311E e 7059248,39N.

6.11. Segue a partir deste ponto (8) entre as divisas estaduais do Paraná e Santa Catarina até o ponto 9, próximo a nascente do rio Pacheco, ainda entre PR e SC. Coordenadas aproximadas de 392229,5648E e 7065797,784N.

6.12. A partir deste ponto entrando no município de Abelardo Luz em SC, segue pelos divisores de água dos rios Pacheco e rio Vermelho, afluentes do rio Chapecó até o ponto 10 com coordenadas 379427,309E e 7053887,256N na foz do rio Vermelho no rio Chapecó.

6.13. A Partir deste ponto (10) segue pelo rio Chapecó até a divisa municipal de Abelardo Luz e Ouro Verde no ponto 11 com coordenadas 379920,9449E e 7050155,466N.

6.14. Deste ponto segue pelas divisas municipais de Abelardo Luz e Ouro Verde, Abelardo Luz e Faxinal dos Guedes, e este com o município de Vargeão até o ponto 12 com coordenadas 385206,6706E e 7037274,524N no rio do Mato.

6.15. Segue pelo rio do Mato a partir do ponto 12 até a divisa municipal de Vargeão e Passos Maia no ponto 13 com coordenadas 386427,0575E e 7035494,709N.

6.16. A partir do ponto 13 segue pelas divisas municipais de Passos Maia com Vargeão, Ponte Serrada com Vargeão e Ipumirim e Lindoia do Sul com Ipumirim até o ponto 14 coordenadas 390819,7511E e 7006987,286N na curva de nível com cota 700m gerada a partir do Modelo Digital de Elevação da NASA.

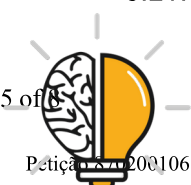
6.17. A partir deste ponto (14) o limite é a curva de nível de cota 700m passando pelos municípios de Lindoia do Sul, Ipumirim, Irani, Catanduvas, Jaborá, Concórdia, Presidente Castelo Branco, Ouro, Peritiba, Ipira, Lacerdópolis, Joaçaba, Luzerna, Água Doce, Treze Tílias, Ibicaré, Arroio Trinta, Iomerê, Pinheiro Preto, Videira, Tangará, Herval d'Oeste, Erval Velho até o ponto 15 de coordenada 463040,9075E e 6976773,888N, a partir deste ponto segue pelas divisas municipais de Erval Velho, Herval d'Oeste, Ibicaré, Ibiã, Tangará, Monte Carlo, Frei Rogério, Brunópolis e Vargem com Campos Novos até o ponto 16 com coordenadas 500734,0294E e 6968931,111N.

6.18. A partir deste ponto segue pelo divisor de águas dos rios Ibicuí, Lajeado do Postinho, Lajeado da Vargem ou Barra Grande e Lajeado Ervalzinho até o ponto 17 (491778,39E e 6957053,379N) entre as divisas municipais de Campos Novos e Abdon Batista. Segue pela divisa municipal de Abdon Batista, Anita Garibaldi e Celso Ramos com Campos Novos até o ponto 18 (454897,7112E e 6946245,338N) entre as divisas municipais de Campos Novos em SC e Barracão no RS no rio Uruguai.

6.19. A partir do ponto 18, segue pelas divisas estaduais entre SC e RS até o ponto 19 entre as divisas estaduais de Capão Alto/SC e Bom Jesus/RS, nas coordenadas 524700,1107E e 6875222,251N.

6.20. Do ponto 19 segue pelo divisor de água da bacia hidrográfica código 8287 ANA nível 4 entre o rio Pelotas e rio Santana até o ponto 20 coordenadas 554588,3315E e 6834094,592N, continua pelo divisor de água da bacia hidrográfica da ANA nível 4 até o ponto 21 coordenadas 531439,3808E e 6832373,802N na divisa entre os municípios de Bom Jesus e Monte Alegre dos Campos.

6.21. Segue a partir deste ponto pelas divisas municipais de Bom Jesus com Monte Alegre dos



Campos e São Francisco de Paula, depois Jaquirana com São Francisco de Paula até o ponto 22 nas coordenadas 554029,8099E e 6777588,215N. Após segue pelo divisor de água das nascentes dos rios Arroio do Morro Grande, Lajeado Grande, Arroio Cará com arroio dos Quatis, arroio com nome desconhecido, arroio Sabugueiro, arroio do Junco, até o rio Santa Cruz em São Francisco de Paula no ponto 23 de coordenadas 525460,9774E e 6758678,899N.

6.22. Segue a partir deste ponto em direção Sudoeste até as divisas municipais entre São Francisco de Paula e Canela até o ponto 24 nas coordenadas 533467,9895E e 6745549,164N.

6.23. A partir deste ponto segue pela curva de nível de cota 700m pelo município de São Francisco de Paula, Rolante, Riozinho, Caraá, Maquiné, Terra de Areia, Itati, Três Forquilhas, Três Cachoeiras, Morrinhos do Sul, Mampituba no Rio Grande do Sul até o ponto 25 no rio Mampituba na divisa entre Mampituba (RS) e Praia Grande (SC) nas coordenadas 593469,522E e 6753334,229N.

6.24. A partir deste ponto segue ainda pela cota 700m já em Santa Catarina no município de Praia Grande, Jacinto Machado, Timbé do Sul, Siderópolis, Morro Grande, Nova Veneza, Treviso, Lauro Muller, Orleans, Grão Pará, Rio Fortuna, Santa Rosa de Lima, Anitápolis, São Martinho e São Bonifácio até o ponto 26, coordenadas 699089,71E e 6919224,01N, na divisa municipal entre São Bonifácio e Águas Mornas.

6.25. A partir deste ponto segue pela divisa municipal entre os municípios de Águas Mornas com São Bonifácio, Anitápolis e Rancho Queimado até o ponto 27 nas coordenadas 700130,7532E e 6941635,409N. Segue pela divisa municipal de Rancho Queimado com Angelina e Leoberto Leal, e depois segue pela divisa municipal de Leoberto Leal com Alfredo Wagner até o ponto 28 com coordenadas aproximadas 667637,5927E e 6947728,944N.

6.26. A partir deste ponto segue pela curva de nível 700m dentro dos municípios de Alfredo Wagner, Bom Retiro, Chapadão do Lajeado, Petrolândia, Otacílio Costa, Atalanta, Agrolândia, Braço do Trombudo, Pouso Redondo, Mirim Doce, Taió, Rio do Campo, Santa Terezinha, Monte Castelo, Papanduva, Itaiópolis até o ponto 29 nas coordenadas 628854,643E e 7045205,816N.

6.27. Segue a partir deste ponto pela divisa municipal de Itaiópolis com José Boiteux e Doutor Pedrinho. Depois divisa municipal de Rio Negrinho com Doutor Pedrinho, Rios dos Cedros e Corupá. Continua pela divisa municipal de São Bento do Sul com Corupá até o ponto 30 com coordenadas 664794,3889E e 7081519,973N.

6.28. A partir deste ponto segue pela curva de nível com cota 700m até o ponto 31 com coordenadas 681655,0226E e 7083365,111N. Deste ponto segue pela divisa municipal de São Bento do Sul com Corupá e Jaraguá do Sul, depois Campo Alegre com Jaraguá do Sul, Joinville e Garuva até o ponto inicial 1 na intersecção da divisa entre os municípios de Campo Alegre e Garuva, também divisa com o Estado do Paraná e Santa Catarina.

## 7. DOCUMENTOS RELACIONADOS

7.1. Anexo I - Mapa Área de Abrangência da Indicação Geográfica do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro (SEI nº 10005378).

## 8. PARECER TÉCNICO

8.1. A delimitação da área geográfica da DO “Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro” apresenta conformidade em função do conjunto de fatores, naturais e humanos, que estão presentes na área delimitada. Isso vem contribuindo para que o produto se torne cada vez mais



conhecido pelo mercado consumidor, possuindo já boa reputação no mercado externo. A existência desse conjunto de fatores, associando o nome "Planalto Sul Brasileiro" ao produto Mel de Melato da Bracatinga, não foi verificada além dos limites da área demarcada, de acordo com a documentação apresentada.

8.2. Diante disso, para fins de depósito do pedido de reconhecimento da IG no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), a Indicação Geográfica em questão abrange a área, total ou parcial, de 134 municípios distribuídos nos três estados da região Sul do país, cuja descrição dos limites e confrontações encontra-se no item 6 "MEMORIAL DESCRITIVO DA ÁREA DELIMITADA" desta nota técnica e a representação espacial encontra-se no mapa "Área de Abrangência da Indicação Geográfica do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro" no Anexo I.

## 9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS E DOCUMENTAIS

BRASIL. INPI. **IN 95, de 28 de dezembro de 2018**. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/legislacao-indicacao-geografica-1>>. Acesso em: 18 dez. 2019.

BRASIL. **Lei 9.279, de 14 de maio de 1996**. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm)>. Acesso em: 17 out. 2018.

EPAGRI. **Delimitação geográfica da IG do Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro**. Florianópolis: Epagri/Ciram, 2019.

EPAGRI. **Mapa Modelo Digital do Terreno: IG Mel de Melato da Bracatinga do Planalto Sul Brasileiro**. Florianópolis: Epagri, 2019. 1 mapa, color.

Brasília, 21 de fevereiro de 2020.

EUDOXIO ANTONIO BATISTA JUNIOR  
Geógrafo



Documento assinado eletronicamente por **EUDOXIO ANTONIO BATISTA JUNIOR, Geógrafo(a)**, em 21/02/2020, às 13:58, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **PATRICIA METZLER SARAIVA, Coordenador (a) de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários**, em 21/02/2020, às 13:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **10005245** e o código CRC **31960196**.

**Referência:** Processo nº 21050.007169/2019-93

SEI nº 10005245



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2592 de 08 de setembro de 2020

**CÓDIGO 395 (Concessão de registro)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402018050006-2

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Porto Ferreira

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Cerâmica artística

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Perímetro urbano do Município de Porto Ferreira, SP.

**DATA DO DEPÓSITO:** 29/11/2018

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

**PROCURADOR:** Não se aplica

**COMPLEMENTO DO DESPACHO**

Comunicação de concessão de Registro de reconhecimento de Indicação Geográfica. O certificado de Registro será emitido eletronicamente e ficará disponível no portal do INPI em Serviços / Indicações Geográficas / [Busca](#).

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) “**PORTO FERREIRA**” para o produto **CERÂMICA ARTÍSTICA**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

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 020180051441, de 29 de novembro de 2018, recebendo o n.º BR 40 2018 050006-2.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigências publicadas em 16 de junho de 2020, sob o código 304, na RPI 2580.

Em 07 de agosto de 2020, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870200099237, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

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

**2.1 Exigências 1, 2 e 3**

Durante o exame de mérito, foram formuladas as seguintes exigências:

- 1) Reapresente RU contendo alteração do texto do art. 2º, excluindo a restrição de direito ao uso da IG aos associados ao SINDICER;



2) Reapresente RU contendo alteração do texto do art. 6º, detalhando qual o mecanismo de controle que será utilizado pelo Conselho Regulador para o uso da IP;

3) Reapresente RU com a exclusão da expressão “suspensão definitiva do uso da Indicação de Procedência” de seu art. 9º. Observe que a alteração no RU deve ser aprovada em assembleia geral e a respectiva ata deve ser apresentada junto com o novo documento, devidamente acompanhada de lista de presença em que conste indicação de quais dentre os presentes são produtores para fins de comprovação da legitimidade do requerente nos termos do art. 7º, inc. V, alínea d da IN 095/2018;

Em resposta às exigências 1,2 e 3, foram reapresentados os documentos (na petição nº 870200099237):

- Regulamento de uso do nome geográfico, fls. 105 a 127;
- Ata de Assembleia Geral Extraordinária com aprovação das alterações exigidas no Regulamento de Uso apresentado, de 09/07/2020, devidamente acompanhada de lista de presença qualificada, fls. 99 a 103.

Consideram-se, portanto, **cumpridas** as exigências anteriormente formuladas.

## 2.2 Exigência 4

A exigência 4 solicitava:

4) Apresente o Estatuto Social mencionado no Regimento Interno do Conselho Regulador nº 01/2018 do SINDICER. Cumpre ainda destacar que tal estatuto deve estar devidamente registrado no órgão competente, prever a possibilidade de depositar o pedido de registro, o objetivo de gerir a Indicação Geográfica e ainda estar acompanhada da respectiva lista de presença para fins de comprovação da legitimidade do requerente, conforme o art. 7º, inciso V, alínea a da IN 095/2018;

Em resposta à exigência 4, foram apresentados os documentos (na petição nº 870200099237):

- Estatuto do SINDICER de 16/12/1991, fls. 9 a 34;
- Ata de Assembleia Geral Extraordinária com alteração do Estatuto Social do SINDICER, de 20/12/2019, devidamente acompanhada de lista de presença, fls. 38 a 62;
- Ata de Assembleia Geral Extraordinária com alteração do Estatuto Social do SINDICER, de 02/07/2020, devidamente acompanhada de lista de presença, fls. 69 a 92.

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



## 2.3 Exigência 5

Por sua vez a exigência 5 requeria:

5) Apresente documentos complementares e de fontes diversas dos já apresentados, que visem à comprovação de que o nome geográfico “Porto Ferreira” se tornou conhecido pela produção de cerâmica. Observe que podem ser apresentadas notícias digitalizadas ou eletrônicas, bem como reportagens, folders de eventos e quaisquer outros documentos que cumpram objetivamente a função comprobatória.

Em resposta à exigência 5, foi apresentado o documento (na petição nº 870200099237):

- Exigência de mérito – Notoriedade, contendo uma série de documentos com o objetivo de comprovar ter o nome geográfico Porto Ferreira se tornado conhecido pela produção de cerâmica artística, fls. 128 a 294.

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

## 2.4 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Ofício SINDICER, detalhando os documentos apresentados - fls. 4 a 8.

## 3. CONCLUSÃO

Com base na documentação apresentada, desde a década de 1920, as fábricas de cerâmica se instalaram no Município de Porto Ferreira, que desenvolveu vocação produtiva nesse segmento. Atualmente, cerca de 70 empresas do setor se espalham pelas mais de 200 lojas e fábricas estabelecidas na região. A qualidade e o preço dos produtos estimulou, até mesmo, a consagração do chamado Circuito da Cerâmica Artística e da Decoração na cidade, que recebe mais de sessenta mil turistas interessados por ano. Ratificando a consolidação de Porto Ferreira como conhecido polo produtor de cerâmica artística, em 2017, foi sancionada lei nacional que conferiu ao Município o título de Capital Nacional da Cerâmica Artística e da Decoração. Ainda, em 2019, a Assembleia Legislativa de São Paulo aprovou o projeto de lei que o tornou Município de Interesse Turístico devido à reputação conquistada. Nesse mesmo ano, ocorreu a primeira edição da Feira Cerâmica Decor de Porto Ferreira. Cabe ressaltar também que empresas do Município participam desde pelo menos o ano de 2014 de importantes eventos do segmento, como as feiras House & Gift Fair, ABCasa Fair e a Feira Brasileira de Móveis e Acessórios de Alta Decoração (Feira ABIMAD).



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 “**PORTO FERREIRA**” para o produto **CERÂMICA ARTÍSTICA** como **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**, 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 e a 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 (Cód. 622) quanto à concessão do pedido de registro de indicação geográfica, nos termos dos arts. 212 a 215 da Lei n.º 9.279/96, conforme dispõe o art. 23 da IN n.º 95/2018. Eventuais recursos deverão ser protocolados exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-Indicação Geográfica.

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

Rio de Janeiro, 02 de setembro de 2020.

Assinado digitalmente por:

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

**Patrícia Maria da Silva Barbosa**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 128499

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 DE NOME GEOGRÁFICO**

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

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

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

### **Art. 2º DO DIREITO AO USO**

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

### **Art. 3º DO PRODUTO**

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

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

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



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

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

#### **Art. 4º DA MATÉRIA PRIMA**

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

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

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

- **Caulim:** Argilas extremamente plásticas que apresentam granulométrica fina e cor branca após a queima, em atmosfera oxidante, também chamadas de “Ball-clays” são compostas basicamente por caulinita, um argilo-mineral de



formulação  $Al_2O_3 \cdot 2SiO_2 \cdot 2H_2O$ , sem muita contaminação de matéria orgânica ou outro mineral.

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

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

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

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

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

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



## Art 5º DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO

### 5.1 PREPARAÇÃO DA MASSA

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

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

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



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



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



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

## 5.2 CONFORMAÇÃO DO MATERIAL

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

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



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

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



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

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





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

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



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



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





### **5.3 SECAGEM**

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





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

#### **5.4 TURNIÇÃO E ESPONJAMENTO**

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

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



## 5.5 SINTERIZAÇÃO

Nessa operação, conhecida por sinterização, os produtos adquirem suas propriedades finais. As peças, após a secagem, devem ser submetidas a um tratamento térmico a temperaturas elevadas, que para a maioria dos produtos situa-se entre 800° C e 1300° C em fornos contínuos ou intermitentes, que operam em 3 fases:

- aquecimento da temperatura ambiente até a temperatura desejada;
- Patamar durante certo tempo na temperatura especificada;
- Resfriamento até temperaturas inferiores a 200° C.

O ciclo da queima compreendendo as 3 fases, dependendo do tipo de produto, pode durar até 20 horas.



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



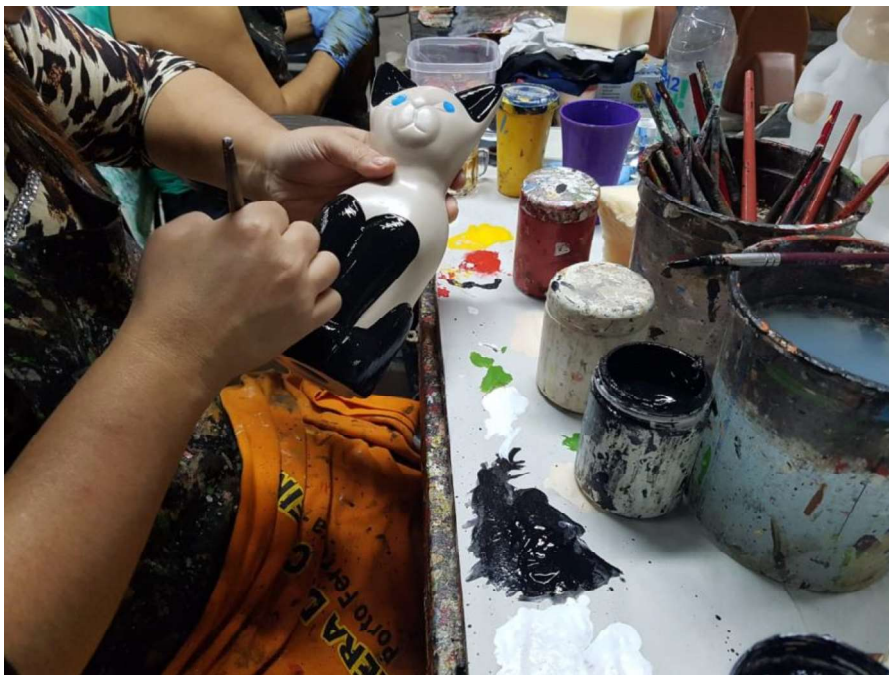
### 5.5.1 PINTURA FRIA

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





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



## 5.6 ESMALTAÇÃO

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

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

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

### 5.6.1 TIPOS DE ESMALTES

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

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



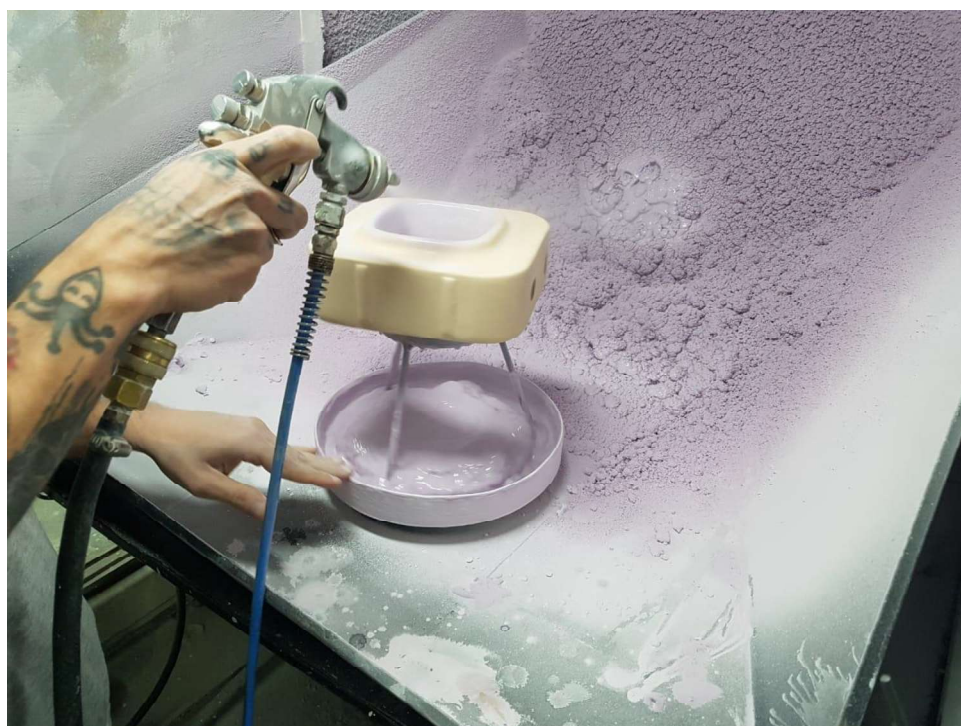
### 5.6.2 APLICAÇÃO

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

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



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



### 5.6.3 FATORES QUE INFLUENCIAM NA ESMALTAÇÃO

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

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

### 5.7 QUEIMA DO ESMALTE

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





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



## 5.8 POSSÍVEIS DEFEITOS

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

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



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

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

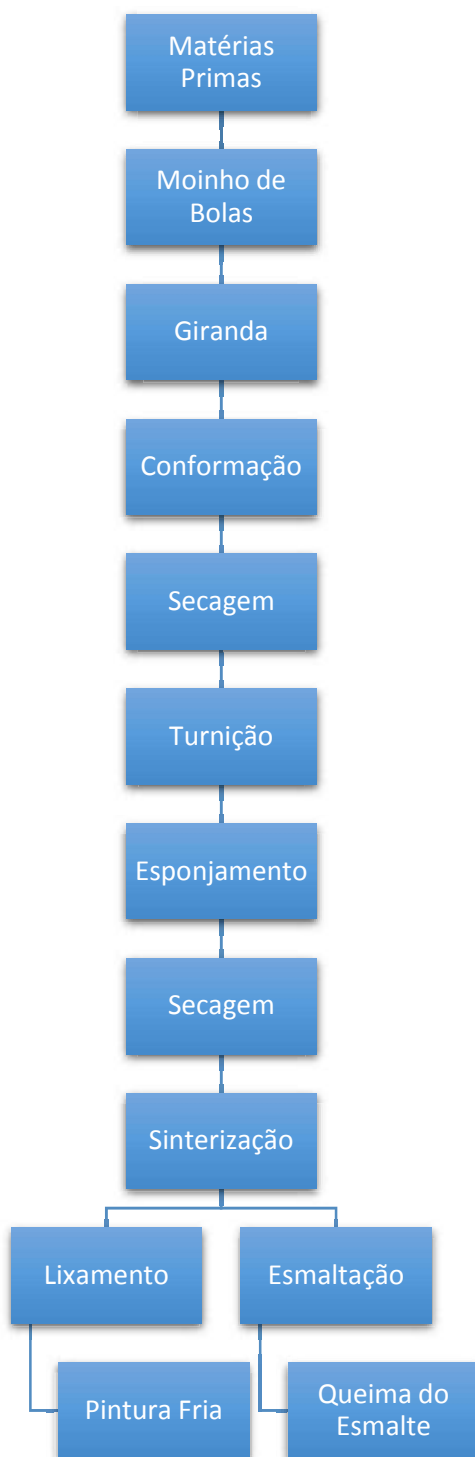
- **Falta de Esmalte:** esse defeito deixa as bordas das peças ásperas. Ocorre devido à camada insuficiente de esmalte para cobrir a peça, sendo ocasionado pela rápida imersão da peça ou não aplicação correta.

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

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



Figura 01: Etapas do Processo de Fabricação



## **Art. 6º DA ETIQUETAGEM E COMERCIALIZAÇÃO**

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

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

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



O Conselho Regulador fará a execução do registro e o acompanhamento das normas de identificação e etiquetagem supracitadas, garantindo o princípio de controle e rastreabilidade dos selos.

## **Art. 7º DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES**

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

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



São Obrigações:

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

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

São consideradas infrações à Indicação Geográfica de Porto Ferreira:

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

#### **Art. 9º PENALIDADES**

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

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

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

O presente Regulamento de uso entra em vigor após ser aprovado em Assembleia Geral ocorrida em 09 de Julho de 2020.

ANEXO I: MATRIZ DE AVALIAÇÃO E CONTROLE DO PRODUTO.

ANEXO II: PARECER DO CONSELHO REGULADOR.



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

Indústria:	
Data de Avaliação:	

Avaliadores do Conselho Regulador:	
1.	
2.	
3.	

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

Observações:

Assinatura dos Avaliadores:	
1.	
2.	
3.	



## ANEXO II: Parecer do Conselho Regulador

Indústria:	
Data de Avaliação:	

Avaliadores do Conselho Regulador:	
1.	
2.	
3.	

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

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

Favorável	Desfavorável
( )	( )

Assinatura dos Avaliadores:	
1.	
2.	
3.	





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

SDECTI  
Unidade CDRT  
Folha  
Rubrica 103  
10

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

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

São Paulo, 21 de AGOSTO de 2018.

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





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

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



## OBJETIVO

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

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

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





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

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

105  
140

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





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

SDECTI  
Unidade: CER  
Folha: \_\_\_\_\_  
Rubrica: \_\_\_\_\_



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





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

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



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





SDECTI  
Unidade: CERM  
Folha: \_\_\_\_\_  
Rubrica: \_\_\_\_\_

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



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





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

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

109  
Ka

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





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

SDECTI  
Unidade CERT  
Folha \_\_\_\_\_  
Rubrica \_\_\_\_\_



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





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

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



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





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

SPECTI  
Unidade: CCR7  
Folha: \_\_\_\_\_  
Rubrica: \_\_\_\_\_



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

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





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

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



## HISTÓRICO

### **Cerâmica de Porto Ferreira**

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

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

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





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

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



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

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

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





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

SDECTI  
Unidade CDR  
Folha  
Rubrica



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

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

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

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





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

SDECTI  
Unidade CERT  
Folha \_\_\_\_\_  
Rubrica \_\_\_\_\_



### **O PRESIDENTE DA REPÚBLICA**

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

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

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

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

**MICHEL TEMER**





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

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



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

Pelo exposto,

**Considerando** o conteúdo supramencionado;

**Considerando** a delimitação da área supramencionada;

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

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

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

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

**Considerando** haver:

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

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





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

SDECTI  
Unidade CCR  
Folha \_\_\_\_\_  
Rubrica \_\_\_\_\_



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



**RICARDO BOCALON**

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



**MARCELO MACHADO**

**Coordenadoria de Desenvolvimento Regional e Territorial**

