

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2598
20 de Outubro 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).....	10
CÓDIGO 395 (Concessão).....	17



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2598 de 20 de outubro de 2020

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

Nº DO PEDIDO: BR 41 2020 000004 0

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: MATAS DE RONDÔNIA

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Café em grão robusta amazônico

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área da Denominação de Origem "Matas de Rondônia" está localizada entre os paralelos 10° e 14° Sul e os meridianos 60° e 64° Oeste, abrangendo a totalidade dos territórios dos seguintes municípios do estado de Rondônia: Alta Floresta D'Oeste, Alto Alegre dos Parecis, Alvorada D'Oeste, Cacoal, Castanheiras, Espigão D'Oeste, Ministro Andreazza, Nova Brasilândia D'Oeste, Novo Horizonte do Oeste, Primavera de Rondônia, Rolim de Moura, Santa Luzia D'Oeste, São Felipe D'Oeste, São Miguel do Guaporé, Seringueiras.

DATA DO DEPÓSITO: 23/03/2020

REQUERENTE: CAFERON – CAFEICULTORES ASSOCIADOS DA REGIÃO MATAS DE RONDÔNIA

PROCURADOR: Aguinaldo José de Lima



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) “**MATAS DE RONDÔNIA**” para o produto Café em grão robusta amazônico, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

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

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870200037853, de 23 de março de 2020, recebendo o n.º BR 41 2020 000004 0.

Encerrado o exame preliminar, o pedido de registro foi publicado na RPI 2583 de 07 de julho de 2020, sob o código 335.

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

Examinando-se a documentação trazida pelo requerente, foi verificado que o Caderno de Especificações Técnicas (CET) atende à maioria dos requisitos previstos no art. 7º, inciso II da IN n.º 95/2018, excetuando as alíneas “e” e “h”. A descrição das qualidades ou características do café robusta amazônico Matas de Rondônia que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos, bem como o processo de obtenção/produção do café devem ser inseridos no CET. Tais informações podem ser colocadas de modo resumido, porém sem etapas faltando (**ver exigência 1.1**).

Com relação às eventuais sanções aplicáveis (alínea “h”), é necessário esclarecer se de fato se optou por não prever sanções e penalidades para produtores que descumpram o



CET, tendo em vista que o Estatuto da CAFERON, em seu artigo 45, alínea “c”, menciona tais penalidades (**ver exigência 1.2**).

O CET contendo as alterações determinadas neste despacho deve ser submetido à aprovação dos produtores em Assembleia. A Ata de aprovação das alterações do CET deve ser apresentada contendo lista de presença na qual constem quais dentre os presentes são produtores de café (**ver exigência 2**).

A respeito do Estatuto Social da CAFERON, verificou-se que não há dispositivos (artigo, inciso, alínea, ou outro) contendo: a previsão de depósito do pedido de registro da IG pela CAFERON nem o objetivo de gerir a Indicação Geográfica. Ambos os requisitos devem estar presentes no Estatuto da entidade requerente conforme estipulado pelo art. 7º, inciso V, alínea “a” da IN n.º 95/2018 (**ver exigência 3.1**).

Verificou-se ainda que o Estatuto, em seu art. 45, alíneas “a” a “d”, faz referência ao Regulamento de Uso (RU). Tendo em vista que não consta do processo documento intitulado “regulamento de uso”, mas o Caderno de Especificações Técnicas (CET), não pode o INPI considerar análogos os documentos supramencionados. Ressalta-se que o documento exigido pela IN n.º 95/2018 é o Caderno de Especificações Técnicas e que tais documentos, embora guardem algumas semelhanças, são distintos. Assim sendo, é necessário substituir as menções ao RU por CET (**ver exigência 3.2**).

O Estatuto Social alterado deve ser submetido à aprovação em Assembleia Geral, e a respectiva Ata deve ser apresentada acompanhada de lista de presença (**ver exigência 4**).

Alguns trechos de documentos trazidos pela CAFERON, por exemplo, Estatuto Social (art. 45) e Ata da Assembleia Geral Ordinária de 05 de setembro de 2019, trazem expressões como “marca figurativa da Indicação Geográfica” e “Submeter à aprovação a marca figurativa representativa da Região”. A título de informação, deve-se dizer que o termo correto é representação gráfica ou figurativa da IG. Não existe “marca da IG”. Ressalta-se que marca e IG são sinais distintos. Enquanto a marca visa distinguir produtos e serviços de outros idênticos, semelhantes ou afins, de origem empresarial diversa, a IG se destina a indicar a origem geográfica de determinado produto ou serviço. Ela não certifica a origem desse produto ou serviço. Assim, expressões como “lotes de cafés certificados com a Indicação Geográfica” (CET, item 3.4 Armazéns) estariam corretas se substituídas por “lotes de cafés com a Indicação Geográfica/assinalados pela IG”.

No que diz respeito às comprovações das qualidades ou características devidas ao meio, destacou-se que o perfil genético dos cafeeiros da área geográfica, composto de robusta e de híbridos intervarietais com conilon, é diferente do de outras regiões. Essa diferenciação é



resultado, entre outros fatores, da intervenção humana, que produziu cruzamentos a fim de obter um conjunto distinto de características. Tal diferenciação genética se traduz em distintos perfis sensoriais da bebida.

Com relação aos fatores naturais do meio geográfico, entre outros, destacou-se a alta pluviosidade da região, superior à de outros parques cafeeiros no país e que por ser dividida em duas estações bem definidas influencia positivamente a produtividade e qualidade dos cafezais.

A documentação apresentada como elementos comprobatórios nos termos do art. 7º, inciso VII da IN n.º 95/2018 demonstrou de forma clara e objetiva que a combinação de genética, ambiente e saber fazer confere aos grãos de café da região características que os tornam diferenciados em relação a produtos similares de outras regiões do país.

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) Reapresente o Caderno de Especificações Técnicas:
 - 1.1) Contendo a descrição das qualidades ou características do café robusta amazônico Matas de Rondônia que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos, bem como o processo de obtenção/produção do café, segundo o disposto no art. 7º, inciso II, alínea “e” da IN n.º 95/2018;
 - 1.2) Contendo as eventuais sanções e penalidades aplicáveis, se for o caso, conforme art. 7º, inciso II, alínea “h” da IN n.º 95/2018;
- 2) Apresente a Ata registrada da Assembleia Geral com a aprovação do CET Alterado, acompanhada de lista de presença indicando quais dentre os presentes são produtores de café, conforme art. 7º, inciso V, alínea “d” da IN n.º 95/2018;
- 3) Reapresente o Estatuto Social:
 - 3.1) Contendo a previsão de depósito do pedido de registro da IG e o objetivo de gerir a Indicação Geográfica, conforme art. 7º, inciso V, alínea “a” da IN n.º 95/2018;
 - 3.2) Substitua as menções a Regulamento de Uso por Caderno de Especificações Técnicas, tendo em vista ser este último o documento exigido pelo art. 7º, inciso II da IN n.º 95/2018;



4) Apresente a Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social Alterado acompanhada de lista de presença, conforme art. 7º, inciso V, alínea “b” da IN n.º 95/2018.

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, 16 de outubro de 2020.

Assinado digitalmente por:

Mariana Marinho e Silva

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1379563

Patrícia Maria da Silva Barbosa

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1284997



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2598 de 20 de outubro de 2020

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

Nº DO PEDIDO: BR402020000006-0

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Resende Costa – MG

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Artesanatos produzidos por tear manual e produção manual

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Área da cidade de Resende Costa – MG, zona urbana e rural.

DATA DO DEPÓSITO: 08/04/2020

REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO DAS EMPRESAS DE TURISMO E DO ARTESANATO DE RESENDE COSTA

PROCURADOR: Bruno de Barros Dilascio

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) “RESENDE COSTA – MG” para o produto “**artesanatos produzidos em tear manual e produção manual**”, 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 870200045052, de 08 de abril de 2020, recebendo o n.º BR 402020000006-0.

Encerrado o exame preliminar, o pedido de registro foi publicado na RPI 2584 de 14 de julho de 2020, sob o código 335.

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

Inicialmente, cabe dizer que em diversos documentos do processo há divergência na razão social do substituto processual. Na folha de requerimento do registro, por exemplo, consta o nome “ASSOCIAÇÃO DAS EMPRESAS DE TURISMO E DO ARTESANATO DE RESENDE COSTA”, enquanto que no regulamento de uso, no estatuto social e na declaração de estabelecimento na área delimitada aparece o nome “ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL E TURÍSTICA DE RESENDE COSTA – MG”. Logo, o substituto processual deve esclarecer essa inconsistência e harmonizar sua razão social em todos os documentos apresentados nos autos do processo (**ver exigência 1**).



Nota-se ainda que o substituto processual apresentou representação gráfica ou figurativa da IG contendo a expressão “Resende Costa – MG”, assim como foi incluída a sigla “MG” em diversos documentos. Por outro lado, na folha de requerimento o nome geográfico “Resende Costa” não está acompanhado da referida sigla. Dessa forma, o substituto processual deve esclarecer se deseja incluir a sigla “MG” ao nome “Resende Costa”, conforme dispõe o art. 3º, parágrafo único, da IN n.º 95/2018. Se não desejar essa inclusão, a representação gráfica ou figurativa da IG deve ser reapresentada excluindo a sigla “MG” do nome geográfico. Da mesma maneira, o instrumento oficial a ser reapresentado não deve exibir nome geográfico contendo essa sigla, bem como o caderno de especificações técnicas (CET), naquilo que tiver direta relação com o uso do nome geográfico. Assim, faz-se imprescindível que seja feita tal uniformização nos autos (**ver exigência 2**).

Em relação ao documento intitulado “Regulamento de Uso do Nome Geográfico e suas Respectivas Planilhas de Controle”, embora ele tenha sido apresentado em substituição ao “Caderno de Especificações Técnicas”, previsto no art. 7º, inc. II, da IN n.º 95/2018, é necessária sua alteração, tendo em vista o início da vigência da normativa supracitada ser anterior ao pedido de registro em questão. Apesar de aparentar à primeira vista mera formalidade, a adoção de nome diverso ao oficialmente previsto na atual normativa pode causar confusão aos usuários do sistema de IG, dificultando o entendimento das regras de uso do sinal estipuladas pela coletividade. Então, o nome “regulamento de uso” deve ser substituído em todo o documento por “caderno de especificações técnicas” (**ver exigência 3.1**).

Quanto ao art. 1º desse documento, ele traz uma extensa descrição de parte da documentação histórica-comprobatória para a espécie requerida. Contudo, tal documentação não deve constar nesse documento em específico, devendo ser apresentada à parte nos autos. Cabe reforçar que o CET visa a orientar os produtores sobre os parâmetros necessários para se fazer uso da IG, devendo ser um documento com informações necessárias, claras e objetivas. Os itens que devem constar no CET estão dispostos no art. 7º, inc. II, da IN n.º 95/2018. Sendo assim, faz-se necessária a retirada do trecho apontado (**ver exigência 3.2**).

Ainda, o “Regulamento de Uso” apresenta diversas vezes a expressão “terra do artesanato em tear” como parte do nome geográfico. Como mencionado na exigência publicada na RPI 2573 de 28/04/2020, expressões de uso descritivo ou propagandístico não podem compor o nome geográfico, conforme se depreende do art. 2º da IN n.º 95/2018. Portanto, a expressão “terra do artesanato em tear” deve ser excluída de todo o “Regulamento



de Uso”, inclusive das representações gráficas ou figurativas da IG apresentadas no documento (**ver exigência 3.3**).

Nota-se também uma vaga descrição nesse documento do processo de produção do artesanato, produto pelo qual o nome geográfico se tornou conhecido, conforme exige a alínea “d” do inc. II do art. 7º da IN n.º 95/2018. Logo, esse processo deve estar claramente disposto no CET (**ver exigência 3.4**).

Além disso, os arts. 8º, 12 e 14 fazem referência apenas a produtores associados, o que pode acarretar em restrição indevida do direito de uso da IG pelos produtores não associados ao substituto processual. Isso porque, conforme o art. 6º da IN n.º 95/2018, todos os produtores estabelecidos no local, que cumpram com o CET e se submetam ao controle podem usar a IG, independente de vínculo com o substituto processual. Assim, as expressões “produtores associados” e “produtor associado” devem ser substituídas simplesmente por “produtor” ou por outra que elimine o caráter restritivo dos dispositivos mencionados (**ver exigência 3.5**).

Já o art. 17, inc. IV, do regulamento de uso fala em “desligamento” como forma de sanção. De acordo com o art. 182 da LPI e o art. 6º da IN n.º 95/2018, a proibição definitiva do uso da IG é considerada abusiva, sendo permitidas, porém, proibições temporárias, que podem ser gradativas, de acordo com a infração cometida. Logo, devem ser previstos no CET a duração do desligamento e o processo para que se volte a fazer uso da IG. Se for o caso, podem ser estabelecidas sanções diferentes, conforme a gravidade da violação (**ver exigência 3.6**).

Por fim, a data em que o regulamento de uso foi formalizado está em aberto. Tal informação não se faz necessária nesse documento, mas apenas na ata que o aprovou. Logo, ela deve ser retirada desse documento. Caso o requerente opte por mantê-la, o local e a data de estruturação do documento devem estar claramente expressos (**ver exigência 3.7**).

Cabe ressaltar que toda alteração do CET precisa ser aprovada em assembleia e constar em ata, a qual deve ser anexada aos autos juntamente com a lista de presença indicando quem dentre os presentes são produtores dos artesanatos produzidos por tear manual e produção manual, conforme dispõe o art. 7º, inc. V, alínea “d”, da IN n.º 95/2018 (**ver exigência 3.8**).

Em relação ao Estatuto Social da requerente, não foram encontradas cláusulas prevendo a possibilidade de depositar o pedido de registro e gerir a IG, como dispõe o art. 7º, inc. V, alínea “a” da IN n.º 95/2018. Assim, é preciso reapresentar o Estatuto Social contendo tais disposições (**ver exigência 4**).



No que diz respeito à declaração de estabelecimento na área delimitada, frisa-se que é necessário rerepresentá-la com o nome correto do requerente do registro e com a retificação do nome geográfico para o qual se requer a proteção, em substituição à expressão “RC: Terra do Artesanato em Tear”, como já explicado nas exigências 1 e 2 (**ver exigência 5**).

Sobre o disposto no art. 7º, inc. VI, da IN n.º 95/2018, os documentos apresentados não são suficientes para comprovar que o nome geográfico em questão se tornou conhecido pela produção de “artesanatos produzidos em tear manual e produção manual”. Assim, são necessárias mais comprovações, que devem ser de fontes diversas, a exemplo de 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; sempre relacionando Resende Costa aos artesanatos produzidos em tear manual e produção manual (**ver exigência 6**).

Outra questão observada diz respeito ao instrumento oficial, posto que o documento apresentado foi emitido pela Prefeitura Municipal de Resende Costa, assinado pelo chefe da Divisão de Cadastro, sem conter a fundamentação acerca da delimitação geográfica, de acordo com a espécie requerida. Segundo o art. 7º, inc. VIII, alínea “b”, da IN n.º 95/2018, o documento oficial deve ser emitido por órgão competente de cada Estado Nacional, sendo competentes no Brasil, no âmbito específico de suas competências, a União Federal, representadas pelos Ministérios afins ao produto ou serviço distinguido pela IG, e os Estados, representados pelas Secretarias afins ao produto ou serviço distinguido pela IG. Ainda, conforme a alínea “a” do inc. VIII do art. 7º da mesma normativa, no instrumento oficial deve constar a fundamentação sobre a delimitação geográfica, de acordo com a espécie de IG requerida, a saber, IP. Necessário, portanto, a representação de tal documento com as especificações citadas anteriormente (**ver exigência 7**).

Reforçamos que os documentos apresentados não devem conter a expressão “terra do artesanato em tear” como parte do nome geográfico (nem mesmo compondo a representação gráfica ou figurativa). Igualmente, não deve ser utilizada a expressão “regulamento de uso” nos diversos documentos, mas sim “caderno de especificações técnicas”, que é a oficialmente adotada pela IN n.º 95/2018. Além disso, é necessário que tanto o CET quanto o instrumento oficial sejam elaborados conforme o disposto, respectivamente, nos incisos II e VIII do art. 7º da IN n.º 95/2018.



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) Esclareça o fato de terem sido apresentados documentos contendo duas razões sociais diferentes para o substituto processual e harmonize a razão social em todos os documentos a serem apresentados nos autos do processo.
- 2) Diga se deseja incluir a sigla “MG” ao nome “Resende Costa” indicado no requerimento do registro. Se não desejar essa inclusão, reapresente a representação gráfica ou figurativa da IG excluindo a sigla “MG”. Da mesma maneira, o instrumento oficial a ser reapresentado não deve conter o nome geográfico com essa sigla, bem como o CET, naquilo que tiver direta relação com o uso do nome geográfico.
- 3) No que tange ao regulamento de uso (atual CET):
 - 3.1 Substitua-o pelo “caderno de especificações técnicas”, assim como todas as menções em seu interior a “regulamento de uso”;
 - 3.2 Retire a referência à documentação histórica-comprobatória para a espécie requerida do documento, isto é, o disposto no art. 1º;
 - 3.3 Exclua a expressão “terra do artesanato em tear” de todo o documento, inclusive das representações gráficas ou figurativas nele apresentadas;
 - 3.4 Inclua a descrição do processo de fabricação do produto pelo qual o nome geográfico se tornou conhecido, conforme exige a alínea “d” do inc. II do art. 7º da IN n.º 95/2018;
 - 3.5 Substitua as expressões “produtores associados” ou “produtor associado” dos arts. 8º, 12 e 14 pela expressão “produtor” ou outra que elimine o caráter restritivo dos dispositivos mencionados, conforme dispõe o art. 6º da IN n.º 95/2018;
 - 3.6 Preveja a duração do desligamento previsto no inc. IV do art. 7º e o processo para que se volte a fazer uso da IG. Se for o caso, podem ser estabelecidas sanções diferentes, conforme a gravidade da violação;
 - 3.7 Retire a informação sobre a data da documentação. Caso opte por mantê-la, o local e a data do documento devem estar claramente expressos;
 - 3.8 Apresente ata de aprovação em assembleia do novo CET juntamente com a lista de presença indicando quem dentre os presentes são produtores dos artesanatos produzidos por tear manual e produção manual, conforme dispõe o art. 7º, inc. V, alínea “d”, da IN n.º 95/2018.



- 4) Reapresente o Estatuto Social contendo cláusulas prevendo a possibilidade de depositar o pedido de registro da IG e o objetivo de gerir a IG, como dispõe o art. 7º, inc. V, alínea “a” da IN n.º 95/2018.
- 5) Reapresente a declaração de estabelecimento na área delimitada com o nome correto do requerente do registro e com a retificação do nome geográfico para o qual se requer a proteção.
- 6) Apresente maiores comprovações de que o nome geográfico “Resende Costa” se tornou conhecido pela produção de “artesanatos produzidos em tear manual e produção manual”, conforme dispõe o art. 7º, inc. VI, da IN n.º 95/2018.
- 7) Apresente instrumento oficial emitido por órgão competente, sendo competentes no Brasil, no âmbito específico de suas competências, a União Federal, representadas pelos Ministérios afins ao produto ou serviço distinguido pela IG, e os Estados, representados pelas Secretarias afins o produto ou serviço distinguido pela IG. Ainda, no instrumento oficial deve constar a fundamentação sobre a delimitação geográfica, de acordo com a espécie de IG requerida, a saber, a IP, conforme dispõe o art. 7º, inc. VIII, da IN n.º 95/2018.

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, 16 de outubro de 2020

Assinado digitalmente por:

Igor Schumann Seabra Martins
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1771050

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



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2598 de 20 de outubro de 2020.

CÓDIGO 395 (Concessão)

Nº DO PEDIDO: BR 412016000005-2

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Terra Indígena Andirá-Marau

ESPÉCIE: Denominação de origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Waraná (guaraná nativo) e pães de waraná (bastão de guaraná)

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Terra-Indígena Andirá-Marau, conforme demarcação da FUNAI, homologada pelo Decreto 93.069, de 6 de agosto de 1986, acrescida da área adjacente denominada “Vintequilos”, a Norte-Noroeste.

DATA DO DEPÓSITO: 20/10/2016

REQUERENTE: Consórcio de Produtores Sateré-Mawé - CPSM

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) “Terra Indígena Andirá-Marau” para o produto “**waraná (guaraná nativo) e pães de waraná (bastão de guaraná)**”, 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 nos termos do *caput* e §1º do art. 13, da IN n.º 95/2018, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2582, de 30 de junho de 2020, sob o código de despacho 304.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n. 020160007009 de 20 de outubro de 2016, recebendo o n.º BR 412016000005-2.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 30 de junho de 2020, sob o código 304, na RPI 2582.

Em 26 de agosto de 2020, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870200107503, 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

A exigência n.º 1 foi formulada nos seguintes termos: “*Identifique quais os aspectos naturais do meio geográfico que influenciam as características ou qualidades dos pães de waraná (bastão de guaraná) e explique como esse processo de influência ocorre no produto*”.



Por meio da petição n.º 870200107503 foram apresentados os seguintes documentos em resposta a exigência:

- Documento intitulado “Fatores naturais que influenciam na fabricação e na qualidade dos pães de waraná Sateré-Mawé”, fls. 04 a 26;
- Documento intitulado “A Terra Indígena Andirá-Marau, habitat ideal da abelha canudo”, fls. 27 a 28;

Conforme o primeiro documento do cumprimento da exigência, “subindo-se os rios maiores Terra Indígena adentro, há uma transição suave e progressiva para temperaturas mais amenas e com maior umidade” (p. 08 da petição n.º 870200107503). Tais fatores naturais seriam reflexo de “um gradiente de altitude pelo qual as terras vão se elevando progressivamente desde o médio curso dos rios principais rumo às suas nascentes, no interior da Terra Indígena situadas em cotas acima dos 100 m (com um único ponto acima dos 200 m)”. Tal conjunção é determinante, pois “a umidade relativa do ar é uma das chaves para se compreender os processos naturais envolvidos na fabricação dos pães de waraná” (p. 05 da petição n.º 870200107503). Explicando de forma mais precisa:

A defumação dos pães de waraná é fortemente influenciada pela alta umidade relativa do ar, necessária para que o processo possa efetivado com eficiência e qualidade. A fumaça precisa se misturar com o vapor de água presente no ambiente para garantir uma aromatização harmônica e intensa, e propiciar condições para que os pães ganhem cor uniforme. Por isso, a preparação dos pães é realizada imediatamente após a colheita do waraná (por volta de novembro), com a defumação ocorrendo por 90 dias durante a estação chuvosa, em geral a partir de fins de dezembro. (p. 08 da petição n.º 870200107503).

[...]

A fabricação dos pães é realizada exclusivamente durante o inverno amazônico, em geral iniciando em fins de dezembro e sendo concluída no mês de março. Nesta época, chuvosa, a umidade relativa do ar é alta e as temperaturas são amenas (p. 14 da petição n.º 870200107503).

Nota-se, portanto, que a alta umidade ambiental é um fator natural fundamental para a criação da tipicidade do pão de waraná nas terras altas da Terra Indígena Andirá-Marau.

Prosseguindo, cabe apontar que a defumação é “definida como o processo de penetração em produtos alimentícios de compostos voláteis resultantes da destruição térmica da madeira. Seu resultado representa as interações entre os processos químicos, térmicos, difusivos e bioquímicos que ocorrem no produto” (Adeyeye, 2018). Ainda, “a absorção de gases pelos alimentos traz as mudanças características de cor e sabor e o efeito conservante aos alimentos, prolongando a sua duração” (Fellows, 2017). A absorção da fumaça é influenciada por uma combinação de fatores físicos e químicos que depende da densidade da



fumaça, sua umidade e temperatura, velocidade do ar e o teor de umidade dos alimentos. Por exemplo, “se a umidade da fumaça for elevada, o vapor condensa na superfície dos alimentos e aumenta a absorção dos componentes da fumaça solúveis em água” (Fellows, 2017).

No presente caso, o substituto processual afirma que a desidratação e defumação dos pães de waraná pelos Sateré-Mawé seria uma arte totalmente artesanal, operacionalizada integralmente na área da IG e que envolve apenas insumos naturais. Com maiores detalhes:

Os procedimentos empregados permitem o manejo eficiente da queima da lenha e o aproveitamento das propriedades da fumaça. O resultado é a obtenção de pães de waraná com a máxima qualidade química e organoléptica, ao mesmo tempo em que se alcançam as propriedades físicas desejadas, sem rachaduras ou quebras do produto (p. 19 da petição n.º 870200107503).

Nesse ponto, a espécie vegetal utilizada como lenha pode ser um diferencial:

Algumas madeiras aromáticas contêm substâncias usadas para a defumação por produzirem sabores e cores superiores em alimentos defumados. Também, alguns dos compostos formados durante a defumação têm ação conservante, bacteriostática, bactericida e aromatizante. Como para qualquer método de preservação de alimentos, a efetividade da defumação é associada à qualidade da matéria prima e das condições sanitárias de sua manipulação (p. 17 da petição n.º 870200107503).

Das árvores que fornecem lenha, o murici (*Byrsonima crassifolia*), “uma madeira macia, é essencial para conferir sabor e aroma específicos aos pães durante a defumação, estando sempre presente em maior proporção na composição de lenhas utilizadas” (p. 20 da petição n.º 870200107503). Ressalta-se que os Sateré-Mawé utilizam poucas espécies como lenha para a defumação dos pães de waraná, uma estratégia que propicia menor variação nas propriedades da lenha como um todo e maior controle do processo de defumação para alcançar os objetivos desejados.

Em suma, demonstrou-se que as características ou qualidades do pão de waraná decorrem, entre outros fatores naturais, de variações sazonais do microclima (incluindo a umidade relativa do ar) e de propriedades físico-químicas de espécies vegetais nativas localmente abundantes usadas para lenha. Destacam-se as características ou qualidades do pão de waraná que sofreriam influência do meio geográfico principalmente na fase de defumação desse produto, por exemplo:

- Cor escura e brilhante;
- Aroma de guaraná homogêneo e suavemente seco, harmonizado pela defumação com madeira aromática;



- Sabor e consistência, de amostra ralada com pedra de basalto, suavemente amargo (temperado pela aromatização durante a defumação) e deixando na ingestão uma sensação de alta digestibilidade (p. 13 da petição n.º 870200107503).

Cabe mencionar que os pães de waraná resultam essencialmente da transformação dos grãos secos de waraná, o que decorre de fatores naturais e também humanos. Segundo o art. 2º, §2º do regulamento de uso, “para a produção de pães, os grãos de waraná secos em fornos de barro devem, sempre manualmente, ser liberados do tegumento (casquilho) e, a seguir, pilados e amalgamados em bastões compactos, duros e defumados”. Para tal, nos termos do art. 16, §7º do regulamento, o mestre deve adicionar várias colheres de água ao pó de waraná, formando a massa que posteriormente será modelada, seca e defumada. Assim, fica claro que os pães de waraná e dos grãos secos de waraná são produtos organicamente muito semelhantes, sendo que as propriedades intrínsecas e o valor cultural do waraná são transmitidos integralmente aos pães.

Deve ser reforçado, porém, que este exame teve como objeto unicamente o pão de guaraná, pois a presença de qualidades ou características no waraná (guaraná nativo) decorrentes exclusiva ou essencialmente do meio geográfico foi reconhecida anteriormente pelo INPI (RPI 2582 de 30 de junho de 2020). Ainda assim, para reforçar o vínculo entre o meio geográfico e as características ou qualidades dos produtos assinalados pela IG, é importante indicar que a alta umidade ambiental é fator determinante para a sobrevivência e a produtividade das abelhas canudo, o agente polinizador dos guaranazais nativos, conforme indicado abaixo:

[...] as abelhas canudos (*Scaptotrigona* sp.) são nativas da região da Terra Indígena, que se constitui em um habitat ideal para a espécie. Além de prover serviço de polinização para espécies florestais, para o waraná nativo e outros cultivos, localmente a abelha canudo exibe alta produtividade de mel. Também importante, é um marcador ambiental que indica condições microclimáticas mais úmidas, as quais influem no processo de defumação dos pães de waraná (p. 09 da petição n.º 870200107503).

Essa relação intrínseca entre as abelhas e os fatores naturais da Terra Indígena Andirá-Marau já havia sido apontada na petição de cumprimento de exigência n.º 020180001063, de 08 de dezembro de 2018. Tal vínculo tem como base “a diferença geoclimática entre as terras altas (mais frias), rumo às cabeceiras dos rios Andirá e Marau, e as terras colonizadas das quais os índios acabaram sendo expulsos ou nas quais foram assimilados”:



Prova é que as abelhas canudo (a "awi'a sese", "abelhas por excelência" na língua Sateré: *Scaptotrigona* sp.), polinizadoras do Waraná indígena, criadas pelos Sateré-Mawé e nativas na terra demarcada, muito produtivas no seu nicho ecológico, viram improdutivas e mal sobrevivem se forem levadas afora. De modo inverso, as abelhas Jandaíra Boca-de-Renda (*Melipona seminigra merrillae*), criadas a oeste da Terra Indígena, em regiões mais baixas, incluindo o Município de Maués, não tem habitat favorável na Terra Indígena, e, quando sua criação foi experimentada, demonstraram-se improdutivas e com muitas dificuldades para sobreviver na região do Marau, mesmo nas terras próximas à linha limite de demarcação, que são relativamente mais baixas (p. 108 da petição n.º 020180001063).

Segundo o Consórcio dos Produtores Sateré-Mawé (CPSM), a Terra Indígena Andirá-Marau possui “o mais amplo leque de diferenciação genética distribuída na população” de guaraná nativo “e, conseqüentemente, nos lotes de produção comercializada pelo CPSM” (p. 08 da petição 870190133367). Ademais, as práticas dos “Sateré-Mawé garantem a conservação e adaptação genética do guaraná no ambiente natural, com a Terra Indígena Andirá-Marau se constituindo no único banco genético *in situ* do guaraná existente no mundo” (p. 12 da petição 870200107503). De forma mais detalhada:

As práticas tradicionais dos Sateré-Mawé transformaram a trepadeira em arbusto, mantendo cuidadosamente as condições para a ocorrência de interações genéticas entre as plantas mães de waraná (ou seja, os cipós de guaraná na floresta) e os arbustos, filhos delas, replantados. Estas interações se dão através da polinização cruzada por abelhas nativas, a difusão das sementes pelos tucanos e da prática de trocas agrofloretais entre as comunidades (p. 07 da petição 870190133367).

[...]

Este fluxo, por sua vez, mantém a alta variabilidade genética da variedade *sorbilis* originalmente encontrada pelos Sateré-Mawé. Fora da TI, as sementes dos produtores familiares possuem menos variabilidade genética porque suas seleções representam apenas uma pequena amostra do que existe dentro da TI e, igualmente importante, tem alta taxa de polinização consanguínea, o que reduz a sua variabilidade genética (Futuyma and Kirkpatrick, 2017). Os clones selecionados pela Embrapa Amazônia Ocidental, sediada em Manaus, AM, possuem menos variabilidade genética ainda, pois são uma amostra menor ainda, por mais produtivos que sejam (p. 17 da petição 870190133367).

Assim, a manutenção da alta diversidade genética do guaraná nativo produzido pelos Sateré-Mawé só é possível devido aos fatores humanos e naturais da Terra Indígena Andirá-Marau. Em outras palavras, a possibilidade de produção de guaraná nativo com tal riqueza de genes decorre essencialmente do meio geográfico.

3. CONCLUSÃO

Verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela IN n.º 95/2018, e não havendo pendências quanto ao exame, recomendamos a **concessão** do pedido



de registro e expedição do certificado de reconhecimento do nome geográfico “**Terra Indígena Andirá-Marau**” para “**waraná (guaraná nativo) e pães de waraná (bastão de guaraná)**” como **denominação de origem (DO)**, 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, 13 de outubro de 2020

Assinado digitalmente por:

Igor Schumann Seabra Martins
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1771050

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

De acordo, publique-se.

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



Regulamento de Uso do Nome Geográfico: Terra Indígena Andirá-Marau - Denominação de Origem

É protegido pela D.O. Terra Indígena Andirá-Marau o waraná (na língua originária Sateré-Mawé chamado de Warana, em português escrito como waraná, e traduzido por “guaraná nativo”), exclusivamente pertencente à espécie botânica *Paullinia cupana* Kunth var. *sorbilis* [Mart.] Ducke, família Sapindaceae. São produtos protegidos pela D.O. Terra Indígena Andirá-Marau o waraná e o “pão de waraná”. O Estudo histórico-cultural, marco referencial para este Regulamento de Uso, explicita e justifica o reconhecimento da Denominação de Origem ao Waraná da Terra Indígena Andirá-Marau.

PREÂMBULO: Organização social, etnodesenvolvimento e proteção do santuário ecológico e cultural do guaraná.

O Povo Sateré-Mawé é um Povo auto organizado por meio do Conselho Geral da Tribo Sateré-Mawé (CGTSM). O CGTSM fundamenta o sentido da sua ação nos valores, nas leis e nos conhecimentos tradicionais (ou seja: no *Porantim* e no *Wará*) e nessa base adere às formas e se harmoniza às leis da sociedade nacional brasileira e às regras de governança da sociedade global, às quais plenamente pertence. O CGTSM tem como membros constituintes as comunidades (territorialmente: as aldeias) da Terra Indígena Andirá-Marau (representadas no CGTSM pela autoridade tradicional do Tuxaua de cada aldeia), como membros integrantes as associações indígenas Sateré-Mawé (territoriais, profissionais, de gênero, etc., representadas pelas diretorias executivas das mesmas), como membro honorário o Colegiado dos Velhos Sábios (*nag nia*) reunidos na “Livre Academia do Wará” (LAW), como membros associados virtualmente todas as famílias que se reconhecem como Sateré-Mawé, incentivadas a se organizar enquanto famílias “produtoras” e, ao mesmo tempo e de outra forma enquanto famílias “consumidoras”, através de entidades auxiliares do CGTSM.

Conforme o Art. 4 § 3º letra I e o Art. 29 letra 2 do Estatuto Social do Conselho Geral da Tribo Sateré-Mawé (CGTSM), e, conseqüentemente, conforme o Art. 1, cabeçalho e parágrafo 1, e, nos detalhes, todo o CAPÍTULO II do Estatuto do Consórcio dos Produtores Sateré-Mawé (CPSM), a associação denominada Consórcio dos Produtores Sateré-Mawé é uma entidade auxiliar do CGTSM com autonomia jurídica e financeira, a qual é voltada para o controle e fomento da qualidade da produção assim como para a articulação dos produtores e beneficiamento, escoamento e comercialização coletiva e solidária dos produtos agroflorestais do Povo Sateré-Mawé, o guaraná (doravante waraná) incluso.

Como foi proclamado pela reunião dos tuxauas gerais em Umirituba em 1999, o Povo Sateré-Mawé se compromete a salvaguardar a Terra Indígena e seus demais territórios como *Satere-Mawe eko ga'apypiat Warana mimotypoot sese*, ou seja: como “Santuário cultural e ecológico do Guaraná Nativo dos Sateré-Mawé”. Conforme os Estatutos do CGTSM e do CPSM, este compromisso se desdobra nos seguintes aspectos:

1. A proteção total de cada produto extrativo, domesticado, cultivado ou de criação da T.I. Andirá-Marau contra qualquer possibilidade de contaminação das características naturais, orgânicas e não transgênicas.



2. A proteção específica da T.I. Andirá-Marau como terra de eleição e único nicho ecológico do guaraná nativo, interditando a entrada em todo o território demarcado de variedades clonadas de guaraná que poderiam afetar o grau de diferenciação genética.

3. A proteção do meio ambiente, com relação aos limites de carga: através da promoção e da organização da coleta diferenciada de lixo não orgânico e de seu transporte para fora da área.

4 A proteção do meio ambiente, com relação à biodiversidade: através da proteção e da domesticação dos insetos polinizadores e da criação de jardins florestais baseados nos critérios de agroflorestas análoga e da agroecologia.

5 A proteção do meio ambiente, com relação à paisagem cultural: através da defesa da cultura material e imaterial que se construiu no relacionamento, na convivência e na simbiose entre o homem Sateré-Mawé e a espécie vegetal *Paullinia cupana* Kunth var. *sorbilis* [Mart.] Ducke.

6 O controle comunitário sobre o ingresso e as atividades de não indígenas na terra demarcada e homologada.

7. Com a finalidade de favorecer o processo histórico através do qual o Povo Sateré-Mawé está construindo seu próprio etnodesenvolvimento no contexto da sociedade nacional, fundamentando-o na cultura tradicional do Waraná (na língua Sateré-Mawé: *wará* = conhecimento; *-na* = princípio; ou seja: “princípio de todo conhecimento”), esse Regulamento de Uso estabelece dois níveis normativos:

I A regra intransigível, cujo descumprimento exclui o produto do direito à Denominação de Origem, sendo que resultaria uma perda da caracterização objetivamente única do produto, enquanto produto cultural e material obtido e fabricado conforme um ritual tradicional indissociavelmente ligado a essa área de produção e à conservação das suas características.

II A meta ideal, a ser alcançada no longo prazo, que em muitos casos depende da colaboração de toda a comunidade, e cujo cumprimento corresponde à plena realização da excelência e tipicidade e à plena harmonização da produção de guaraná com o projeto integrado de etnodesenvolvimento e ecodesenvolvimento, baseado na valorização e reabilitação ecológica, da biodiversidade e da paisagem cultural.

Especificamente relacionada com o reconhecimento e manutenção da Denominação de Origem, o Art. 14 do Estatuto Social do CPSM institui o Conselho Regulador da Indicação Geográfica como um Órgão da entidade. O CAPÍTULO IX, artigos 32, 33 e 34, regulamenta seu funcionamento e atribuições. O Conselho Regulador visa o reconhecimento e a gestão da Denominação de Origem (D.O.) “Terra Indígena Andirá-Marau” de acordo com a legislação brasileira, tendo instituído o presente Regulamento de Uso, conforme segue:

CAPÍTULO 1 – Dos Direitos e Obrigações

Art. 1º – Dos direitos e obrigações dos inscritos na D.O. Terra Indígena Andirá-Marau

- a) Produzir produtos de waraná na área delimitada para a D.O. Terra Indígena Andirá-Marau, de acordo com seu registro no CPSM.
- b) Zelar pela imagem da D.O. Terra Indígena Andirá-Marau.
- c) O não cumprimento desse regulamento por parte da família produtora implica na impossibilidade de se beneficiar do reconhecimento da Indicação Geográfica para sua produção.



CAPÍTULO 2 - Dos produtos, área de abrangência e denominação

Art. 2º - Dos produtos

Ordinariamente, o waraná é consumido como uma bebida, não sendo ingerido diretamente na forma de grão seco. Para o consumo, o fruto deve ser descascado e a semente seca, a qual é então transformada em pão de waraná. Este, na ocasião do consumo, passa por um processo de ralagem em água.

Muito tempo após o contato com os europeus, aos poucos foi se consolidando a produção do waraná em pó, pela moagem das sementes de waraná descascadas e secas. Hoje o comércio de waraná Sateré-Mawé está centrado neste produto.

§1º A produção de grãos secos de waraná se dá em fornos de barro. Após este processo, os grãos secos devem ser defumados para aromatização e conservação, podendo vir a ser encaminhados para a sua transformação em pó de waraná.

O grão seco de waraná da Terra Indígena Andirá-Marau, quando descascado e moído, deve satisfazer os seguintes critérios:

- a) consistência de pó macio e solto, não granuloso como areia e nem agregado como terra;
- b) cor variável desde o muito claro ao claro, mas nunca escura;
- c) aroma seco e limpo, frutado quando mais fresco, e levemente defumado;
- d) sabor suavemente amargo e deixando na ingestão com água a temperatura ambiente uma sensação de alta digestibilidade;
- e) baixa umidade.

§2º Para a produção de pães, os grãos de waraná secos em fornos de barro devem, sempre manualmente, ser liberados do tegumento (casquilho) e, a seguir, pilados e amalgamados em bastões compactos, duros e defumados.

O “Pão de Waraná” da Terra Indígena Andirá-Marau deve apresentar as seguintes características:

- a) consistência dura, mas frágil, podendo ser partido com um único golpe;
- b) textura interna do pão compacta e fina, não granulosa, com ausência de espaços ociosos (que poderiam causar mofo);
- c) cor preta e brilhante;
- d) aroma de guaraná homogêneo e suavemente seco, harmonizado pela defumação com madeira aromática;
- e) som e vibração à percussão;
- f) sabor e consistência, de amostra ralada com pedra de basalto, suavemente amargo e deixando na ingestão uma sensação de alta digestibilidade.



Art. 3º - Da área autorizada para produção e beneficiamento

A **Área de Abrangência** para a indicação geográfica envolve o território abaixo especificado, conforme os mapas e memorial descritivo em anexo, parte formalmente constituinte deste Regulamento de Uso.

§1º A Área de produção corresponde primeiramente ao território legalmente reconhecido como espaço tradicionalmente ocupado pela etnia Sateré-Mawé, em que o Povo Sateré-Mawé organiza seu convívio e gerencia seu habitat, baseado em sua organização social, costumes, línguas, crenças e tradições. Esse território foi demarcado em 1982 e homologado em 1986, e constitui, conforme o Art. 231 da Constituição federativa do Brasil, a "Terra Indígena Andirá-Marau", patrimônio da União. A T.I. Andirá-Marau corresponde a uma superfície territorial de 788.528,38 hectares, na divisa entre os Estados do Amazonas, a oeste, descendo do norte para o sul, pelos municípios de Parintins, Barreirinha e Maués; e a leste, no Estado do Pará, pelos municípios de Aveiro e Itaituba.

§2º À Terra Indígena demarcada são acrescentados os seguintes territórios:

- a) o domínio da área denominada de "Vintequilos", de propriedade do CGTSM, ou seja, propriedade coletiva do Povo Sateré-Mawé, e o território intermédio que une Vintequilos com a Terra Indígena homologada, situado na margem direita do rio Andirá.
- b) uma área limítrofe à T.I. homologada, abrangendo imediações das margens direita (ao norte) e predominantemente esquerda (ao sul) do rio Marau, constituída prevalentemente por áreas de posse indígena que não foram incluídas na demarcação de 1982.

.Art. 4º - Da denominação e representação gráfica

§1º A indicação geográfica da espécie Denominação de Origem para os grãos secos de waraná e o pão de waraná Sateré-Mawé identifica a "Terra indígena Andirá-Marau", exclusivamente destinada a reconhecer e proteger a origem dos produtos correspondentes às condições e aos requisitos estabelecidos no presente protocolo de produção.

§2º Os rótulos e as embalagens dos pães de waraná e dos grãos secos explicitarão a menção geográfica "Terra indígena Andirá-Marau", junto com sua representação gráfica.

§3º A Denominação de Origem Terra indígena Andirá-Marau será representada graficamente pelo logotipo representando os dois rios: o morcego (Andirá) e a rã (Marau), acompanhada da inscrição "Denominação de Origem Terra indígena Andirá-Marau", conforme anexo, parte constituinte deste Regulamento de Uso.

CAPÍTULO 3 – Da produção do waraná

Art. 5º – Da localização dos guaranzais

Os guaranzais devem:



§1º. Ser situados em terra firme, e de preferência nas terras mais altas, dentro da área delimitada conforme Art. 3º §2.

§2º. Situar-se em contiguidade com a floresta, secundária ou primária, dentro da área delimitada conforme Art. 3º §2.

§3º. Ser intercalados com árvores, plantas e arbustos úteis (espécies frutíferas, madeiras ou outras), nativas da Amazônia ou introduzidas em época antiga, presentes na área no momento da implantação do guaranazal. De todo modo, deve ser garantido o sombreamento parcial em todo o guaranazal ao longo do dia.

§4º. É admissível a utilização do produto oriundo de plantas de waraná cultivadas como elementos da paisagem nas aldeias.

§5º. Ser menores que dois hectares, se desenvolvendo, de preferência, como corredores que conectam porções florestadas. A critério do CPSM, dimensões superiores a dois hectares podem ser admitidas.

Art. 6º - Da origem e da natureza das mudas

As mudas transplantadas nos guaranzais devem ser “filhos do waraná”, ou seja, mudas coletadas ritualmente na floresta virgem, germinadas espontaneamente aos pés das plantas “mães do waraná”, os cipós do guaraná nativo. É legítimo que o guaranazal seja reconstituído limpando-se os pés de antigas plantações imemorais engolidas pela floresta secundária, pressupondo-se que o guaranazal originário tenha sido criado em conformidade com os critérios tradicionais. Os “filhos do waraná” devem constituir a maioria das plantas cultivadas em cada comunidade.

§1º Contando com a contribuição de distintos produtores, na forma de trabalho e mudas, é admissível criar e manejar plantios comunitários, afastados da matriz originária situada na mata virgem, de onde são retiradas as plântulas. Tais mudas podem ser distribuídas para diferentes produtores, viabilizando trocas de mudas entre distintas áreas de plantios, desde que esta prática de gestão da produção e uso de mudas nativas seja monitorada pelo CPSM.

§2º A critério do CPSM, é admissível que uma parte minoritária do guaranazal seja constituída por mudas germinadas de sementes de arbustos semi-domesticados, ou seja, a partir de sementes produzidas por plantas nativas crescidas sob a forma de arbusto e não de cipó.

§3º A critério do CPSM, é admissível que uma parte minoritária dos pés de guaraná pertencentes a uma comunidade seja produzida através de mudas criadas em viveiros, onde sejam cultivadas mudas de origem controlada e registrada pelo CPSM, mas sempre oriundas exclusivamente de mães do waraná ou de sementes coletadas internamente à área delimitada.

§4º NÃO É PERMITIDA NENHUMA FORMA DE REPRODUÇÃO POR MEIO DE CLONAGEM, para que o território Sateré-Mawé possa continuar salvaguardando sua peculiaridade de banco genético in situ de guaraná, o único existente no mundo.



Art. 7º – Do plantio das mudas

As mudas podem ser transplantadas de três maneiras distintas, reconhecidas como tradicionais:

- a) em forma de “X”, ou seja, cruzando-se duas mudas plantadas em diagonal, que se sustentam reciprocamente;
- b) diagonalmente, inclinadas entre 30 e 50 graus;
- c) em espaço de mata destinado a abertura de futura roça, um filho de waraná nativo pode ser protegido imergindo sua cabeça na terra, permitindo assim a emissão de um novo broto mais forte.
- d) O plantio da muda na posição vertical (praticada pelos cultivadores não-Sateré-Mawé) pode ser admitido excepcionalmente, a critério do CPSM.

Art. 8º – Da proteção das plântulas

As plântulas devem ser protegidas até atingirem 3 ou 4 anos de idade. Em ambiente aberto a proteção consiste em galhos sobrepostos no entorno da plântula. Para proteger uma área que contenha plântulas de guaraná utiliza-se a fitofisionomia denominada “cerrado”: na área do plantio a regeneração natural deve poder crescer de forma espontânea, sem manejo até que o arbusto esteja em condições fisiológicas de sobreviver a sol, vento e chuvas. Porém outras formas de gerar sombreamento natural podem ser experimentadas através de consorciamento em sistemas agroflorestais, a critério do CPSM.

Art. 9º – Do desenvolvimento do arbusto

A recuperação integral no longo prazo da forma tradicional de cultivo do guaranazal em arbustocipó, apoiado em jiraus horizontais de madeira, é meta do CPSM, conforme apontado pelos mestres tradicionais da Livre Academia do Wará.

§1º A partir da aprovação desse Regulamento de Uso, as novas plantações deverão ser levantadas em jiraus.

§2º É admissível que as plantações de waraná já existentes utilizem a forma de arbustos não levantados em jiraus.

Art. 10 - Da adubação e do manejo fitossanitário

A adubação e o manejo fitossanitário dos guaranazais do Povo Sateré-Mawé devem obedecer aos seguintes procedimentos:

§1º Os estudos e a pesquisa históricos, etnológicos e etnobotânicos sobre práticas ancestrais de adubação e manejo fitossanitário natural hoje abandonadas, e a conseqüente revitalização experimental dessas práticas, constitui meta da Livre Academia do Wará, acatada pelo Consórcio dos Produtores e fortemente desejável, desde que compatível com o conjunto das normas do presente Regulamento de Uso.



§2º É vedada toda e qualquer intervenção agrônômica que esteja em conflito com a certificação orgânica, conforme padrões reconhecidos nacional e internacionalmente. Ou seja, não se admite a utilização de agrotóxicos ou adubos de alta solubilidade (químicos).

§3º O consorciamento dos guaranazeiros com espécies vegetais apropriadas, na forma de arranjos agroflorestais, é a principal forma de adubação e controle de pragas e doenças.

§4º A produção mínima de húmus deve ser garantida acumulando em volta dos pés de waraná, e sob os jiraus folhas secas e resíduos da limpeza dos guaranazais. O CPSM incentivará cada comunidade a produzir e utilizar seu próprio adubo orgânico.

§5º Em caso de necessidade, e sob a supervisão técnica do CPSM, é admissível o emprego de produtos orgânicos comerciais para a adubação e a defesa contra pragas e doenças, sempre respeitando os critérios da certificação orgânica.

Art. 11 – Da polinização

A presença intensa das abelhas nativas deve ser garantida, de modo que seja mantida a máxima polinização cruzada entre o guaraná semi-domesticado na clareira e o guaraná silvestre dos guaranazais ancestrais espalhados na mata. Especificamente, estes instrumentos normativos devem ser obedecidos:

§1º É permitida exclusivamente a polinização que ocorre naturalmente através das abelhas nativas sem ferrão.

§2º As colmeias selvagens não podem ser objeto de exploração predatória para autoconsumo e nem para comercialização. Fica tolerado, quando necessário, o uso para fins terapêuticos.

§3º O CPSM promoverá a prática corrente de recuperação dos ninhos de abelhas hospedadas em tocos de árvores derrubadas na abertura das roças, e sua acomodação em colmeias racionais para expansão da atividade de meliponicultura em todas as comunidades com produção de waraná reconhecida pela Denominação de Origem.

Art. 12 – Da colheita e da despolpa do fruto

A colheita e a despolpa do fruto dos guaranazais do Povo Sateré-Mawé devem obedecer aos seguintes procedimentos:

§1º A colheita dos cachos de waraná para a produção de pães deve ser feita logo antes que os primeiros frutos comecem a se abrir.

§2º A colheita dos cachos para produção de pó de waraná deve ser feita desde que os primeiros frutos comecem a se abrir, sem esperar que a maioria dos frutos estejam abertos.



§3º As sementes devem ser soltas dos cachos e descascadas uma a uma, manualmente, conforme o ritual tradicional.

§4º Para a remoção do arilo (limpeza da *remela*), faz-se a imersão dos frutos em água limpa empregando-se um recipiente (cuia) feito do cacho da palmeira inajá (*puwi okpe*), ou é construído um recipiente em forma de canoa (*warupy*), de madeira de itaituba ou de copaíba.

§5º As sementes não devem ficar submersas por mais de 24 horas no *warupi* ou no *puwi okpe*, e, imediatamente após, devem ser lavadas em água corrente e levadas para a secagem em fornos.

CAPÍTULO 4 – Da secagem, embalagem e armazenagem do waraná em grãos

Art.13 - Da secagem dos grãos de waraná

A secagem dos grãos (sementes) de waraná em fornos deve ser integralmente artesanal, devendo-se obedecer aos seguintes critérios:

§1º A secagem de sementes de waraná deve ser realizada em fornos tradicionais de barro. Não é permitida a secagem do waraná em fornos de metal ou outro material que não o de barro.

§2º É vedada a secagem do waraná ao sol, bem como a torrefação industrial em qualquer momento do ciclo produtivo.

§3º Preferencialmente, o forno de barro deve ser fabricado na Terra Indígena Andirá-Marau, a partir de misturas de barro local e fibra de caraipé, segundo a tecnologia Sateré-Mawé. Admite-se que uma unidade familiar que não possua forno de barro próprio seque seu guaraná utilizando o forno de outra unidade familiar da mesma comunidade. A critério do CPSM, é admissível o uso de fornos de barro adquiridos fora da Terra Indígena. Contudo, o CPSM promoverá a meta de longo prazo que toda unidade familiar tenha seu próprio forno de barro tradicional fabricado na Terra Indígena.

§4º As sementes de waraná deverão ser secadas por pelo menos 24 horas. O artesão incumbido da secagem deve atuar com destreza especial, lenta e continuamente, controlando a temperatura do forno para que este não esquite demais. Durante esse processo, ocasionalmente, só poderá adicionar algumas poucas gotas de água. O waraná não pode “pipocar”, para evitar que o grão fique queimado ou cru, e nem queimado por fora e cru por dentro. Esses cuidados justificam o uso da expressão “seco no forno”, ao invés da forma mais genérica, errônea, “torrado no forno”.

Art.14 - Da embalagem e armazenagem

§1º O acondicionamento dos grãos secos de waraná se efetuará exclusivamente em sacos de juta natural.

§2º Após secos, os grãos destinados à transformação em pó, assim como as sementes secas destinadas à comercialização na forma de grãos, deverão ficar armazenadas no *fumeiro* (jirau



levantado sobre o fogo de madeiras específicas, para defumação do produto) até que o CPSM venha recolhê-las.

§3º O waraná ensacado que não for destinado imediatamente à produção de pães repousará em *fumeiros* familiares tradicionais, sob fogo baixo e intermitente, obtido utilizando-se um conjunto de madeiras nativas aromáticas, principalmente murici e araçá semi-verdes, acrescentando eventualmente madeiras locais denominadas na língua sateré-mawé: *aran'yp wyre*, *hakuap'yp wyre* e *moi'ake'yp wyre*.

§4º É admissível o armazenamento dos grãos secos de waraná em *fumeiro* localizado na unidade doméstica, ficando as sacas de waraná em jirau próprio. Esta prática é admissível para os microprodutores. Todavia, o CPSM incentivará que cada unidade familiar associada ao Consórcio e que produza mais de uma saca de grãos secos por ano tenha seu *fumeiro* próprio, em construção tradicional separada da habitação. Essa exigência passará a ser obrigatória a partir do ano 2020.

CAPÍTULO 5 – Da fabricação dos “Pães de Waraná”

Art. 15 – Dos mestres padeiros

Para que os bastões de guaraná possam ser denominados legitimamente como “Pães de Waraná” da Terra Indígena Andirá-Marau, o processamento do waraná deve ser inteiramente artesanal e conforme a ritualidade tradicional, efetuado por *mestres padeiros* reconhecidos como tais *vox populi* e pelas autoridades tradicionais Sateré-Mawé, e como tais cadastrados pelo CPSM. Todo o processo de elaboração dos “Pães de Waraná” deve ocorrer nas instalações dos mestres padeiros, no interior da área delimitada pela DO.

Art. 16 – Das etapas de elaboração dos “Pães de Waraná”

A elaboração dos “Pães de Waraná” deve obedecer às seguintes etapas:

§1º Depois de secas no forno, as sementes são colocadas em saco de pano de juta.

§2º A saca é batida com o auxílio de uma mão de pilão pequena, para separar o casquilho do fruto.

§3º O conteúdo do saco é colocado numa peneira artesanal feita de fibra de arumã, para ser selecionado.

§4º A pesagem das sementes é feita em uma balança de cabo de pau, concha de cuia e alças de fibra de imbaúba. O peso tradicionalmente varia entre 500g e 1Kg, mas pode ser outro, respondendo a exigências específicas.

§5º A quantia desejada é levada ao pilão, feito de madeira *wegku'a*.

§6º O mestre padeiro pila as sementes lentamente, com o auxílio de uma mão de pilão feita de madeira mirapiranga ou *wegku'a*, até que se tornem pó.



§7º Utilizando uma colher de pau pequena, o mestre adiciona várias colheres de água ao pó de waraná que está dentro do pilão, deixando a massa pronta para ser pilada fortemente.

§8º. O mestre padeiro pila o waraná sempre girando o pilão para manter a homogeneidade da massa.

§9º. A massa é pilada com força, por vinte a trinta minutos, sem parar, para que fique com bastante liga.

§10º. O mestre padeiro retira a massa do pilão utilizando uma colher de pau pequena. A massa é amaciada com as mãos e levada até uma mesa de madeira.

§11º. O mestre padeiro modela a massa com as mãos até que ela fique em forma de bastão, cuidando para que não se formem bolhas no interior do pão, para manter a qualidade e garantir o adequado processo de conservação pão. O pão de waraná é moldado manualmente, a frio, em peças de cerca 250 g.

§12º. Quando o “Pão de Waraná” estiver pronto, é depositado sobre um pedaço de caule de bananeira (*he’yni*).

§13º. Tradicionalmente, a esposa do padeiro lava o “Pão de Waraná” em uma cuia, por 10 minutos, assim como se faz com uma criança recém-nascida.

§14º. A água de lavagem do Pão de Waraná é bebida pelos presentes à cerimônia, que sempre acontece em público, garantindo assim um controle social sobre a atuação do padeiro.

§15º. A seguir, o “Pão de Waraná” é novamente colocado sobre o pedaço de caule da bananeira, para secar por 10 a 20 minutos, antes de ser colocado no *fumeiro*.

§16º. O processo de defumação do “Pão de Waraná” dura três meses e é realizado de modo permanente, usando as mesmas madeiras empregadas para a secagem dos grãos de waraná. São empregados três *fumeiros*: durante o primeiro mês, o Pão é colocado num *fumeiro* a cerca de meio metro de altura em relação ao fogo. No segundo mês, o Pão fica em um *fumeiro* a 1 metro de altura. Por fim, no terceiro mês, o Pão fica em um *fumeiro* a 2 metros de altura.

§17º. Depois desse processo, o Pão de Waraná está pronto para ser consumido, podendo ficar guardado no último *fumeiro* por muitos anos, porém sendo novamente defumado só ocasionalmente.



Art. 17 – Da estocagem para a comercialização

Caso, em função da comercialização, seja transportado à unidade do CPSM, o “Pão de Waraná” deve ser armazenado em sacos de juta, em espaço limpo, arejado e sombreado, devidamente identificado para manter a sua rastreabilidade. Atualmente, a sede legal e operacional do CPSM está localizada na cidade de Parintins, mas em benefício do cumprimento de suas funções, a sede pode ser realocada para outro local, a critério do CPSM.

CAPÍTULO 6 – Da descascagem e moagem dos grãos secos de waraná**Art. 18 – Tecnologia aceita para a moagem e embalagem dos grãos secos**

Sendo que no geral os grãos secos chegam ao consumidor final na forma de pó puro da semente, ainda cabe ao CPSM fazer com que seja garantida a ausência de qualquer outra substância, impurezas e contaminações.

A transformação dos grãos secos de waraná em pó mantém as características originais do waraná, devendo também ser conduzida com o mesmo RESPEITO ESPIRITUAL que acompanha toda a fase de produção. Esse valor cultural deve chegar ao consumidor informado e consciente, que é o destinatário privilegiado da comercialização do pó de waraná. Tais práticas devem ser realizadas sob o controle da comunidade produtora, organizada através do Sistema de Controle Interno do CPSM.

§1º Dadas as condições infraestruturais e logísticas necessárias, após o recolhimento dos grãos secos dos locais de produção, no interior da área abrangida pela D.O., realizada pela equipe técnica do CPSM, o armazenamento é feito na Unidade de Beneficiamento de produtos agroflorestais gerenciada pelo Consórcio, atualmente sediada em Parintins, de modo a garantir que as seguintes exigências sejam aplicadas.

§2º O ambiente de trabalho e o maquinário a utilizar deverão ser mantidos limpos e em plenas condições higiênicas. As máquinas (descascadora e moinho) recebem uma limpeza a seco utilizando um compressor de ar, para a eliminação de resíduos e sujidades resultantes do beneficiamento precedente. Em seguida as partes externas das máquinas e a bancada são desinfetadas.

§3º É feita a pesagem das sacas de juta contendo as sementes do guaraná.

§4º Após as sementes de waraná serem introduzidas em uma descascadora, o casquilho é retirado, separado e embalado em sacos plásticos de alta resistência, apto para posterior transformação em extrato de guaraná ou outros usos, a critério do CPSM.

§5º Realiza-se nova pesagem das sementes descascadas, antes de iniciar o processo de moagem.

§6º A seguir, os grãos são transferidos para um moinho de aço inox dotado de peneira de 0,2 mm para serem triturados. É admissível a utilização de outra granulometria a pedido do cliente, o que de toda maneira não prejudica a caracterização dos grãos. Completado o processo de moagem, é feita uma nova pesagem.



§7º O waraná moído é transferido para a sala de embalagem. O processo de embalagem envolve o preparo de tabletes e a embalagem do pó propriamente dita. Para o preparo dos tabletes usa-se uma forma de madeira onde é colocado um saco plástico de alta resistência por vez, com capacidade para 5kg de pó de guaraná. O pó de waraná é acondicionado a vácuo. A seguir, cada saco é pesado em uma balança analítica para a verificação do peso, sendo lacrado com o emprego de uma seladora a vácuo e devidamente identificado através de etiquetas contendo, no mínimo, o código para rastreamento. Finalizado este procedimento, a embalagem final é preparada. São agrupados quatro tabletes de 5 kg cada e transferidos para caixas de papelão, que são devidamente lacradas e etiquetadas, contendo, no mínimo, a identificação dos lotes.

CAPÍTULO 7 – Do sistema de controle de qualidade e rastreabilidade

Art. 19 – Dos agentes de controle e suas funções

Conforme o Art.14, capítulo IV do Estatuto Social do CPSM, dentre outros, o Conselho Regulador da Indicação Geográfica “Terra Indígena Andirá-Marau” e o Conselho de Arbitragem são órgãos componentes do CPSM.

§1º O capítulo IX (artigos 32 a 34) do mesmo estatuto institui o Conselho Regulador da IG, estabelecendo sua composição e mandato, bem como explicitando suas funções em relação ao controle legal da IG. O Conselho Regulador estabelecerá seu regimento interno, em função de suas necessidades operacionais, conforme manda o parágrafo 4º do Art. 34 do Estatuto do CPSM.

§2º O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais relativos aos:

- a) Mestres-padeiros e seus locais de processamento de bastão de guaraná.
- b) Produtores de waraná e sua(s) área(s) de produção autorizadas pela D.O. “Terra Indígena Andirá-Marau”.

§3º Serão objeto de controle por parte do Conselho Regulador a declaração, pelas famílias produtoras, de colheita de waraná da safra de cada ano e a declaração de produtos elaborados. O Conselho Regulador estabelecerá outros controles relativos às operações executadas nas comunidades indígenas, no sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos da D.O. Terra Indígena Andirá-Marau e o cumprimento desta normativa. Tais controles incluem as operações de colheita, pré-processamento, manipulação, armazenamento e comercialização dos produtos protegidos pela D.O. Terra Indígena Andirá-Marau, de forma a assegurar a sua rastreabilidade e autenticidade Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através de Norma Interna do Conselho Regulador.

§4º As competências, composição e duração do mandato do Conselho de Arbitragem, incluindo a resolução de conflitos a respeito da aplicação dos protocolos e regras de certificação para os produtos trabalhados pelo CPSM, são definidos pelos artigos 30 e 31 do capítulo VIII do referido estatuto.



Art. 20 – Dos tipos, escopo e operacionalização dos controles

Os produtos protegidos pela Indicação Geográfica “Terra Indígena Andirá-Marau” são sujeitos a dois tipos de controle: autocontrole e sistema de controle interno.

§1º O autocontrole, em caráter contínuo, é executado pelas famílias produtoras e pelos membros de cada comunidade onde se dá a produção, em consonância com os objetivos e procedimentos operacionais do CPSM, expressos em seu Estatuto Social e neste Regulamento de Uso.

§2º O Art. 5 do Estatuto Social do CPSM, ao tratar de suas funções específicas, menciona o zelo pelos interesses relativos à Indicação Geográfica (inciso I) e com as condições objetivas para operar e gerenciar um Sistema de Controle Interno (SCI) para a certificação orgânica da produção agroflorestal dos Sateré-Mawé (inciso II). O SCI responde ao Conselho de Administração do CPSM e, no que diz respeito à qualidade do waraná, também ao Conselho Regulador. Os controles da IG são harmonizados com o Sistema de Controle Interno.

A certificação orgânica do waraná e de outros produtos agroflorestais das famílias associadas ao CPSM obedece as diretrizes nacionais e internacionais para produção orgânica, inclusive a normativa de acreditação da *International Federation of Organic Agriculture Movements* (IFOAM).

§3º As visitas e inspeções do Sistema de Controle Interno serão conduzidas no mínimo uma vez por ano, a cada safra de guaraná. Além disso, visitas aleatórias por parte da equipe do SCI podem ocorrer a qualquer momento, acompanhando as auditorias de certificação da produção orgânica, ou durante visitas de clientes ou de representantes de redes nas quais o CPSM participa (p. ex., Rede Mundial de Comércio Justo -WFTO e Fortalezas do Slow Food/Terra Madre) ou venha a participar.

§4º O CPSM é organizado com base nas comunidades indígenas (aldeias), onde os produtores se reúnem para organizar em conjunto a produção agrossilvícola e zelar coletivamente pela sua qualidade, em uma lógica de suporte mútuo. A regionalização da área autorizada para a produção reconhecida pela D.O. coincide com aquela adotada pelo sistema de atendimento à saúde indígena, obedecendo um critério hidrográfico, baseado nas bacias (calhas) de três rios: Andirá, Marau-Urupadi e Uaicurapá, onde estão estabelecidos os polos-base. Os polos e comunidades de cada rio são:

Rio Andirá:

Polo Base Kuruatuba: Conceição, Novo Horizonte, Livramento I, Bom Jardim, Santo Antônio, São Raimundo, Sitio Itália, Cajual e Terra Preta.

Polo Base Vila Nova I: Fortaleza, São Raimundo, Santa Cruz, Santa Maria, Campos, Kukui, Vista Alegre I, São Marcos, Marapatá, Torrado e São Sebastião.

Polo Base Umirituba: Ipiranga, Limoal, Jatuatuba, Nova América, São José Novo, São Pedro, Simão e Ponta Alta.

Polo Base Araticum Novo: Bem-ti-vi, Boa Vista, Castanhal, Molongotuba, Prosperidades, Terra Nova II, Itaupal, Fé em Deus, Nova Sateré, Boa Visita, Sagrado Coração de Jesus, Nossa Senhora de Lurdes, São Bento, Vida Feliz, Nova Vida II e Tabatinga.

Polo Base Ponta Alegre: Ponta Alegre, Nova União I, Boa Fé, Vila Miquiles, Nova Galileia (Tigre), Proteção Divina, Nova Vida, Vinte Quilos e Guaranatuba.



Rio Marau-Urupadi:

Polo Base Baixo Marau: Monte Salém, Menino Deus, São Benedito, Novo Belo Horizonte, Vale do Quiinha, São Pedro, Monte Horebe, Nova Esperança, Ilha Michiles, São José, Nova America, Lago dos Santos e Barreirinha.

Polo Base Médio Marau: Antioquia II, Santa Fé, Terra Nova, Vila Nova II, Cristo Bom Pastor, Boas Novas, Vila Batista, Santa Izabel, São Jorge, Nova Liberdade e Sagrada Família.

Polo Base Alto Marau: Nova Aldeia, Vista Alegre II, Livramento II, N. Senhora de Nazaré, Boa Vida, Livramento III, Cinco Quilos, Santo Anjo, Marau Novo, Novo Unido, Nova União II, Novo Remanso, São Bonifácio e Campo do Miriti.

Polo Base Urupadi: Nova Jerusalém, Vila da Paz I, Sagrado Coração de Jesus, Monte Sinai, Santo Antônio de Pádua, Nova Vida III, Monte da Benção, Santa Maria, São Bento I e Kuruatuba do Manjuru.

Rio Uaicurapá:

Polo Base São Francisco: Nova Alegria, Vila da Paz, Monte Carmelo, Monte Betel, Vila Batista e Nova Galileia.

Art. 21 – Do sistema de identificação e rastreamento

Há dois níveis de identificação para os produtos protegidos pela Denominação de Origem “Terra Indígena Andirá-Marau”: o nível local, relacionado com a identificação das unidades familiares produtoras, no local de origem dos produtos; e o nível regional, referido ao zoneamento interno da área de abrangência autorizada para a DO.

§1º O nível local de produção identifica os produtores de acordo com a unidade familiar produtora, a comunidade à qual pertence (aldeia), e a data de recolhimento do(s) produto(s) pelo CPSM. Quando há produção comercial de “Pão de Waraná”, o mestre padeiro também é identificado.

§2º O nível regional identifica lotes e o ano de produção, com o registro alfanumérico codificado de acordo com a sua origem no interior da área delimitada, e com a etapa de recolhimento pelo CPSM. Por exemplo, a expressão A1 significa o primeiro recolhimento do ano no rio Andirá e afluentes; A2 designa o segundo recolhimento na mesma região. Da mesma forma, para a região do rio Marau usam-se os códigos M1 e M2, enquanto que para o rio Uaicurapá empregam-se os códigos U1 e U2, e assim sucessivamente.

§3º Uma vez que cada pão de waraná é obra original do Mestre que o fabricou, para estes deve ser mantida a identificação local até o final da etapa de comercialização pelo CPSM.

§4º Para o waraná destinado à simples separação em pó e casquilho não há necessidade de rastreabilidade de sua origem local. Assim, os grãos são acondicionados em sacas novas, de juta, etiquetadas por lotes e por ano, recebendo o registro alfanumérico codificado de acordo com a sua origem macrorregional e com a etapa de recolhimento.



Art. 22 – Do recolhimento e do transporte da produção

O recolhimento e o transporte dos produtos pelo CPSM devem seguir os seguintes procedimentos:

- a) O barco para o transporte dos produtos das comunidades para a unidade de armazenagem ou beneficiamento deve ser de posse do CPSM ou ser por este credenciado, e deve ser inspecionado pela equipe do Sistema de Controle Interno antes de viajar para as aldeias para recolher a produção, para garantir sua conformidade às boas práticas e critérios da DO e da certificação orgânica.
- b) O responsável pelo recolhimento se desloca até as comunidades, em uma ou duas etapas, conforme a safra, acompanhado de pelo menos um membro da equipe técnica do Sistema de Controle Interno e um membro do Conselho de Arbitragem, garantindo a rastreabilidade e inspecionando e avaliando o produto, o ambiente de beneficiamento e, por amostragem aleatória, os guaranazais.
- c) Cada produtor estabelecido na área delimitada e cadastrado no CPSM é visitado individualmente. O(s) produto(s) (waraná em grãos ou o “Pão de Waraná”) devem ser coletados no local onde está instalado o *fumeiro*.
- d) No caso de microprodutores de waraná, a equipe do SCI, após a vistoria, pesagem e a entrega dos respectivos recibos, poderá reunir a produção em uma única saca, desde que todos os produtores pertençam à mesma comunidade e que a saca receba o código individual de todos eles.
- e) O(s) produto(s) é (são) conduzido(s) por via fluvial, e caso necessário, por outro meio de transporte terrestre, de posse ou credenciado pelo CPSM e vistoriado pelo SCI.
- f) Os grãos secos de waraná são acondicionados em sacas novas de juta com capacidade para cinquenta quilos, com os lotes recebendo a identificação macrorregional.
- g) Após a identificação, acondicionamento e etiquetagem, os grãos secos de waraná são estocados em local apropriado para este fim, em armazém do CPSM.

Art. 23. Da verificação dos Padrões de Identidade e Qualidade dos Produtos

Os produtos da D.O. Terra Indígena Andirá-Marau, conforme estipulado no artigo 2º deste Regulamento de Uso, devem receber avaliação sensorial da Comissão de Degustação da D.O. Terra Indígena Andirá-Marau.

§1º A Comissão de Degustação da D.O. Terra Indígena Andirá-Marau será instituída e sua operacionalização e frequência de atuação normatizada pelo Conselho Regulador.

§2º A Comissão de Degustação da D.O. Terra Indígena Andirá-Marau estabelecerá a sistemática para a amostragem aleatória dos produtos a serem testados.

§3º Os “Pães de Waraná” e os grãos secos de waraná, inteiros e moídos, somente serão encaminhados à avaliação da Comissão de Degustação após a devida identificação dos lotes, acompanhados de um atestado, pelo coordenador do CPSM, que comprove a conformidade dos mesmos em relação as disposições estabelecidas no presente Regulamento de Uso.



Art. 24 – Do não cumprimento das regras estabelecidas

São consideradas infrações à D.O. Terra Indígena Andirá-Marau:

- a) O não cumprimento das normas de produção e elaboração dos produtos da D.O. Terra Indígena Andirá-Marau, conforme o presente Regulamento de Uso.
- b) O descumprimento dos princípios constitutivos do CGTSM, do CPSM e da D.O. Terra Indígena Andirá-Marau.

Parágrafo Único As práticas não conformes podem ser consideradas como:

- a) Menores: por exemplo, registros e cadastro não atualizados;
- b) Graves: as que induzem à perda da rastreabilidade (quando não há mais possibilidade de seguir o produto, mas não há perda definitiva das características dos produtos);
- c) Muito graves: situações que podem provocar a perda definitiva das características dos produtos.

Art. 25. Equacionamento de eventuais problemas com a qualidade e rastreabilidade

Cabe ao Conselho Regulador e ao Conselho de Arbitragem tomar medidas para solucionar eventuais problemas com a qualidade dos produtos e com a sua rastreabilidade.

§1º Eventuais conflitos e divergências entre produtores e o SCI são regrados pelo Conselho de Arbitragem. As informações e decisões pertinentes permanecerão arquivadas no escritório do CPSM.

§2º Quando forem identificadas práticas não conformes menores, estas serão corrigidas diretamente entre os órgãos do CPSM e o(s) envolvido(s), e abordadas em eventos de sensibilização ou de formação, com a finalidade de evitar desvios ao nível dos sistemas de produção e/ou de transformação.

§3º Quando forem identificadas práticas não conformes graves ou muito graves, podem ocorrer as seguintes penalidades, a critério do Conselho de Arbitragem:

- a) Advertência por escrito.
- b) Suspensão temporária do(s) envolvido(s) da D.O. Terra Indígena Andirá-Marau, até que a irregularidade seja sanada.





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
COORDENACAO DE INDICACAO GEOGRAFICA

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A, Sala 241, 2º Andar - Bairro Zona Cívico-Administrativa,
Brasília/DF, CEP 70043-900
Telefone: 61 3218-2237, - <http://www.agricultura.gov.br>

Brasília, 17 de abril de 2019.

Assunto: **Memorial Descritivo da área delimitada da Denominação de Origem Terra Indígena Andirá-Marau.**

Referências:

I - Mapa Área de produção do guaraná - DO Terra Indígena Andirá-Marau

II - Mapa Área complementar adjacente a Norte-Noroeste - DO Terra Indígena Andirá-Marau

III - Mapa Área complementar adjacente a Oeste - DO Terra Indígena Andirá-Marau

Delimitação:

A área indígena denominada Andirá-Marau teve sua demarcação administrativa promovida pela FUNAI homologada pelo Decreto 93.069, de 6 de agosto de 1986, no qual, em seu Art. 2º, consta o memorial descritivo. Somada a essa área e totalizando a área de produção do guaraná da Denominação de Origem (DO), tem-se duas áreas complementares, cuja descrição do perímetro encontra-se a seguir:

Área complementar adjacente a Norte-Noroeste (N-NW): inicia-se a descrição deste perímetro no vértice de coordenadas 3°13'15"S e 57°06'09"W, Datum SIRGAS 2000 com Meridiano Central -57, localizado em um ponto de ligação com a margem direita do rio Andirá; deste, segue em linha reta com azimute plano e distância de 126°38'38" e 61m até o vértice de coordenadas 3°13'16"S e 57°06'07"W; deste, segue em linha reta com azimute plano e distância de 126°38'38" e 194m até o vértice de coordenadas 3°13'20"S e 57°06'02"W; deste, segue em linha reta com azimute plano e distância de 126°38'38" e 146m até o vértice de coordenadas 3°13'22"S e 57°05'58"W; deste, segue em linha reta com azimute plano e distância de 126°38'38" e 129m até o vértice de coordenadas 3°13'25"S e 57°05'55"; deste, segue em linha reta com azimute plano e distância de 126°38'38" e 206m até o vértice de coordenadas 3°13'29"S e 57°05'49"W; deste, segue em linha reta com azimute plano e distância de 126°38'38" e 129m até o vértice de coordenadas 3°13'31"S e 57°05'46"W; deste, segue em linha reta com azimute plano e distância de 126°38'38" e 209m até o vértice de coordenadas 3°13'35"S e 57°05'41"W; deste, segue em linha reta com azimute plano e distância de 126°38'38" e 388m até o vértice de coordenadas 3°13'43"S e 57°05'31"W; deste, segue em linha reta com azimute plano e distância de 126°38'38" e 261m até o vértice de coordenadas 3°13'48"S e 57°05'24"W; deste, segue em linha reta com azimute plano e distância de 126°38'38" e 352m até o vértice de coordenadas 3°13'55"S e 57°05'15"W; deste, segue em linha reta com azimute plano e



distância de 126°38'38" e 174m até o vértice de coordenadas 3°13'58"S e 57°05'10"W localizado no limite da Terra Indígena Andirá-Marau; deste, segue acompanhando o limite da T.I. até o vértice de ligação com a margem direita do rio Andirá; deste segue pela margem direita do referido rio sentido jusante até o vértice de coordenadas 3°13'15"S e 57°06'09"W, encerrando esta descrição.

Área complementar adjacente a Oeste (W): inicia-se a descrição deste perímetro no vértice de coordenadas 3°53'15"S e 57°10'14"W, Datum SIRGAS 2000 com Meridiano Central -57, localizado em um ponto de ligação com o perímetro da área indígena Andirá-Marau legalmente demarcada; deste, segue em linha reta com azimute plano e distância de 285°20'20" e 4.186m, até o vértice de coordenadas 3°52'39"S e 57°12'25"W, onde se situa a nascente de um afluente sem denominação da margem esquerda do rio Marau; daí, segue pela margem esquerda deste no sentido jusante, até o vértice de coordenadas 3°48'12"S e 57°14'55"W; deste, segue por linha reta com azimute plano e distância de 269°44'44" e 8.159m, até o vértice de coordenadas 3°48'13"S e 57°19'19"W; deste, segue por linha reta com azimute plano e distância de 359°02'03" e 4.878m, até o vértice de coordenadas 3°45'34"S e 57°19'22"W, localizado na margem esquerda do rio Marau; daí, segue por este no sentido jusante até o vértice de coordenadas 3°36'33"S e 57°26'36"W, localizado na margem direita do rio Marau; deste, segue por linha reta com azimute plano e distância de 82°50'51" e 242m, até o vértice de coordenadas 3°36'32"N e 57°26'29"W, localizado num afluente sem denominação da margem direita do rio Marau; daí, segue pela margem esquerda deste no sentido montante, até o vértice de coordenadas 3°38'02"S e 57°23'20"W, localizado na sua nascente; deste, segue por linha reta com azimute plano e distância de 113°19'20" e 1.749m, até o vértice de coordenadas 3°38'25"S e 57°22'28"W; deste, segue por linha reta com azimute plano e distância de 114°06'07" e 1.770m, até o vértice de coordenadas 3°38'48"S e 57°21'36"W; deste, segue por linha reta com azimute plano e distância de 114°06'07" e 2.463m, até o vértice de coordenadas 3°39'21"S e 57°20'23"W; deste, segue por linha reta com azimute plano e distância de 114°06'07" e 1.759m, até o vértice de coordenadas 3°39'44"S e 57°19'31"W, localizado no limite da Terra Indígena Andirá-Marau, equivalente ao ponto 23A da demarcação homologada pelo Dec. 93.069/1986; deste, segue acompanhando o limite da T.I. até o vértice de coordenadas 3°53'15"S e 57°10'14"W, encerrando esta descrição.

Todas as coordenadas aqui descritas estão georreferenciadas ao Sistema Geodésico Brasileiro e se encontram representadas no sistema de coordenadas geográficas – estando referenciadas no sistema UTM ao Meridiano Central -57 – tendo como DATUM SIRGAS 2000. Todos os azimutes e distâncias foram calculados no plano de projeção UTM.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **EUDOXIO ANTONIO BATISTA JUNIOR, Geógrafo(a)**, em 17/04/2019, às 14:51, 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 17/04/2019, às 17:46, 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, informando o código verificador **7040703** e o código CRC **263BED3D**.

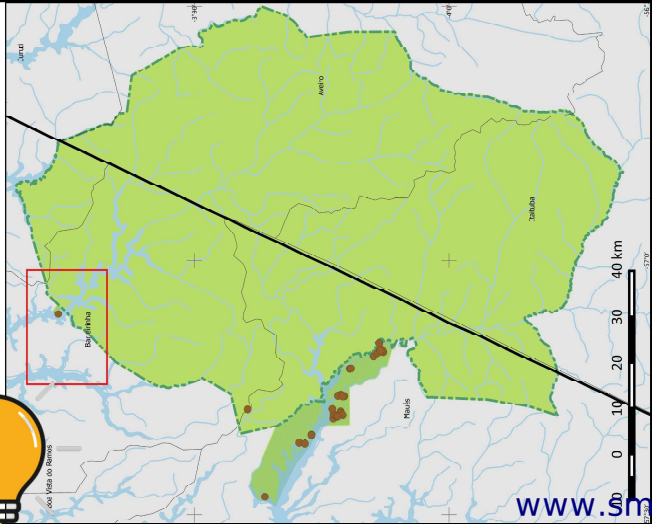


Referência: Processo nº 21000.032375/2016-84

SEI nº 7040703

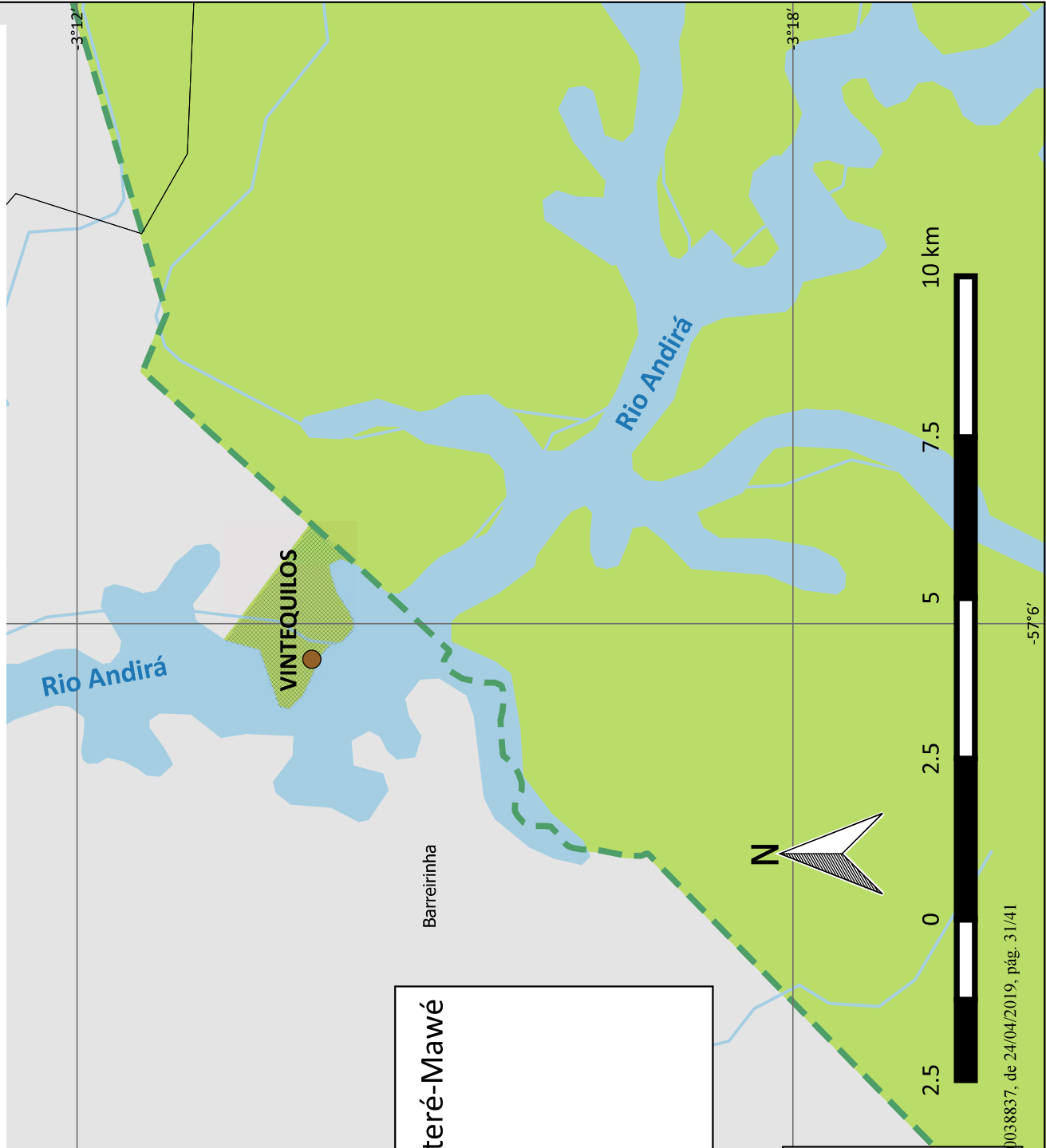


Localização da Área Complementar Adjacente a Norte-Noroeste



ÁREA COMPLEMENTAR ADJACENTE A NORTE- NOROESTE DO TERRA INDÍGENA ANDIRÁ-MARAU

2019



● Locais de produção das Comunidades Sateré-Mawé

■ Área de produção do guaraná

■ Terra Indígena (T.I.) demarcada

■ Área complementar à T.I.

■ Massa de água

— Rede de drenagem

□ Limite municipal

Coordenação de Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários - CIG

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA

Elaboração: Eudócio A. Batista Junior; Sandra C. R. Santos, 2019.

Datum: SIRGAS 2000.

Bases utilizadas:

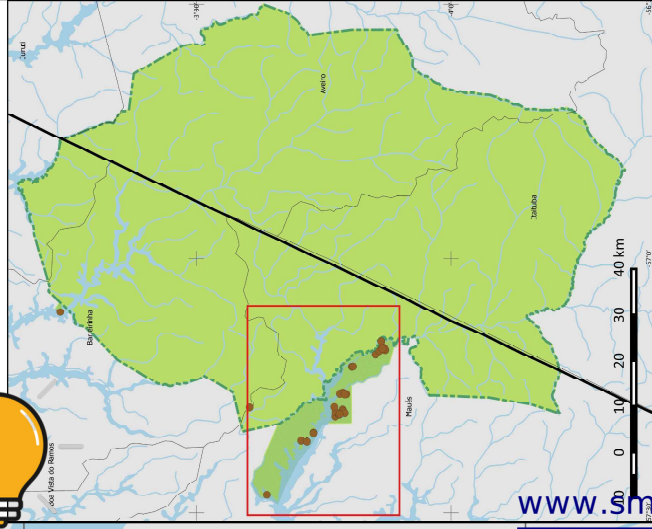
Hidrografia: ANA.

Divisão político-administrativa: IBGE.

Área indígena: FUNAI, Dec. 93.069/1986.

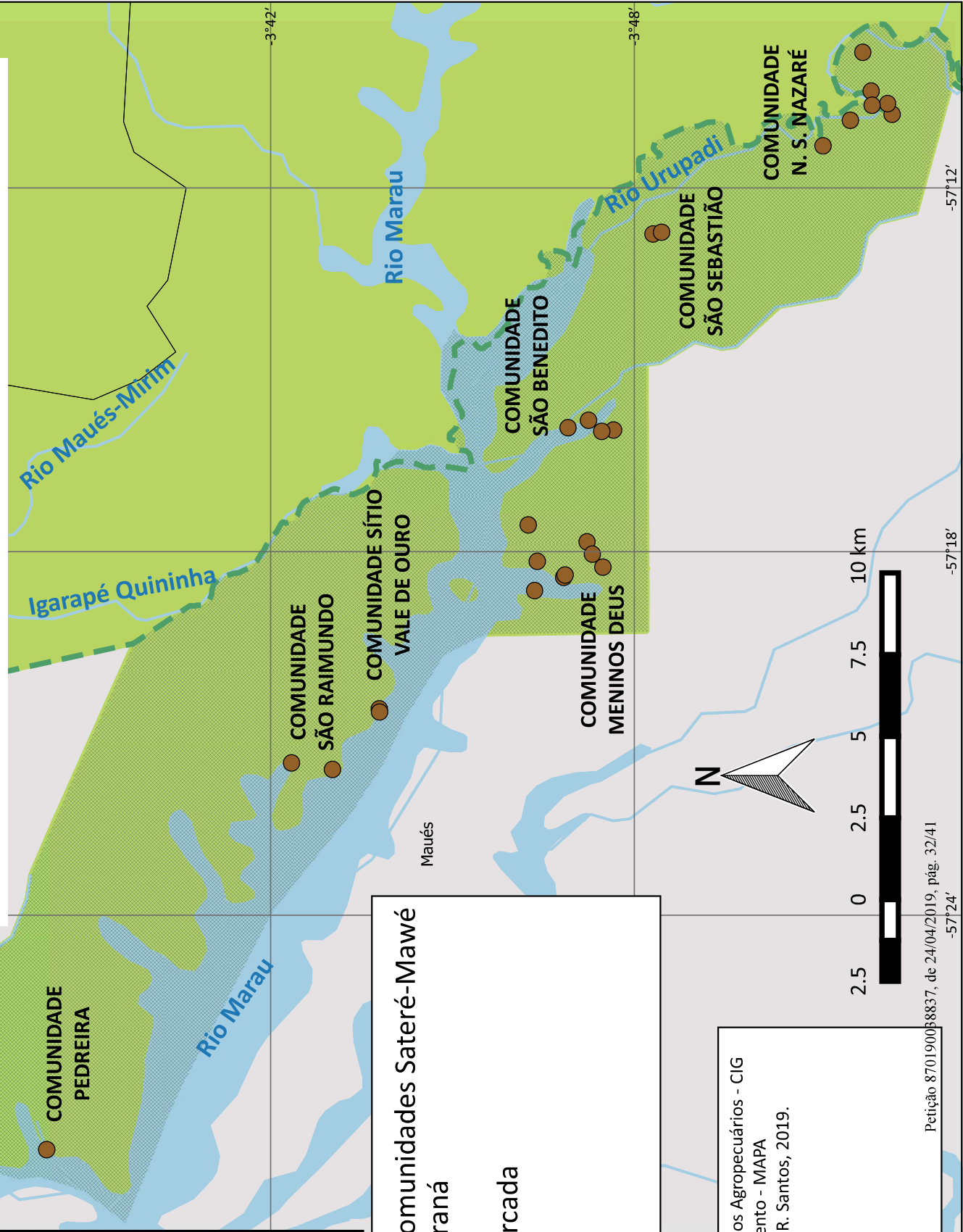
Comunidades Sateré-Mawé: CPSM.

Localização da Área Complementar Adjacente a Oeste



ÁREA COMPLEMENTAR ADJACENTE A OESTE DO TERRA INDÍGENA ANDIRÁ-MARAU

2019



www.smartpi.com.br

● Locais de produção das Comunidades Sateré-Mawé

■ Área de produção do guaraná

— Terra Indígena (T.I.) demarcada

■ Área complementar à T.I.

■ Massa de água

— Rede de drenagem

— Limite municipal

Coordenação de Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários - CIG
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA
Elaboração: Eudoxio A. Batista Junior; Sandra C. R. Santos, 2019.

Datum: SIRGAS 2000.

Bases utilizadas:

Hidrografia: ANA.

Divisão político-administrativa: IBGE.

Área indígena: FUNAI, Dec. 93.069/1986.

Comunidades Sateré-Mawé: CPSM.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
COORDENACAO DE INDICACAO GEOGRAFICA - CIG

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A, Sala 241 - Bairro Zona Cívico-Administrativa - DF, CEP
70043-900

Tel: 61 3218-2237 E-mail: - <http://www.agricultura.gov.br>

Nota Técnica nº 2/2019/CIG/CGQ-DEPROS/DEPROS-SMC/SMC/MAPA

PROCESSO Nº 21000.032375/2016-84

INTERESSADO: Consórcio dos Produtores Sateré-Mawé (CPSM)

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 do CPSM, de 27/06/2016.*

2.2. Nota Técnica nº 9/2018/CIG/CGQ-DEPROS/DEPROS/SMC/MAPA.

2.3. *Revista da Propriedade Industrial (RPI), de 26/02/2019.*

3. **SUMÁRIO EXECUTIVO**

3.1. **Nome:** Terra Indígena Andirá-Marau.

3.2. **Produto(s):** Waraná (guaraná nativo) e pão de waraná.

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

3.4. O CPSM, por meio do Ofício CPSM, datado em 27/06/2016, solicitou, a este Ministério, a emissão do **instrumento oficial (IO)** que delimita a área geográfica, em conformidade com o artigo 7º da Instrução Normativa INPI nº 25/2013 (vigente à época), visando compor o pedido de registro da **Denominação de Origem – Terra Indígena Andirá-Marau** para o produto guaraná nativo e derivados. O IO solicitado foi emitido em 22/07/2016, por meio da **Nota Técnica nº 6/2016/CIG/CGQ-DEPROS/DEPROS-SMC/SMC/GM/MAPA** e, nessa mesma data, foi encaminhado ao CPSM. Em 17/04/2018, foi publicada, na Revista da Propriedade Industrial (RPI) nº 2467, exigência referente a vários documentos e, dentre eles, o IO. Especificamente quanto a este último, foi questionada apenas a delimitação da área de processamento do guaraná definida até então como sendo a área urbana do município de Parintins. Em atendimento à requisição do CPSM através de e-mail datado em 26/04/2018, procedeu-se à revisão da área de processamento do guaraná e, conseqüentemente, deste IO, emitindo-se um novo documento em conformidade com o pedido de exigência supracitado. O IO revisado foi emitido em 23/05/2018, por meio da **Nota Técnica nº 9/2018/CIG/CGQ-DEPROS/DEPROS/SMC/MAPA** e, nessa mesma data, foi encaminhado ao CPSM. Em 26/02/2019, foi publicada, na Revista da Propriedade Industrial (RPI) nº 2512, outra exigência, agora referente aos produtos derivados "pão de guaraná", "guaraná em pó" e "casquilho de guaraná". Como o CPSM, em atendimento a esta última exigência, decidiu por manter como produtos protegidos da **DO** apenas o "guaraná" e o "pão de guaraná", foi-nos solicitada a exclusão, enquanto pertencente aos limites da



DO, da área de processamento localizada na ilha onde fica a sede do município de Parintins. Destarte, em atendimento à essa requisição do CPSM, procedeu-se à revisão da área da **DO** e, conseqüentemente, deste **IO**, emitindo-se um novo documento em conformidade com o último pedido de exigência publicado.

4. CONTEXTUALIZAÇÃO

4.1. Apresentação da área e do produto

A área de produção da DO Terra Indígena Andirá-Marau corresponde à área indígena legalmente demarcada em 1982 – cuja homologação se deu pelo Decreto 93.069, de 6 de agosto de 1986 – tradicionalmente ocupada pela etnia Sateré-Mawé, adicionada de duas áreas complementares adjacentes à terra indígena (T.I.), uma a norte-noroeste (N-NW) e outra a oeste (W), onde existem moradores dessa etnia, nas quais há produção de guaraná. A T.I. demarcada corresponde a uma superfície territorial de aproximadamente 788.528ha, na divisa entre os Estados de Amazonas, a oeste, e do Pará, a leste, abrangendo, no sentido Norte-Sul, áreas dos municípios de Parintins, Barreirinha e Maués, no Amazonas, e de Aveiro e Itaituba, no Pará. Nas áreas complementares que compõem a área da DO, encontram-se o domínio de “Vintequilos”, cuja propriedade é do Conselho Geral da Tribo Sateré-Mawé (CGTSM), e outros territórios de posse indígena, que não foram incluídos na demarcação de 1982.

De acordo com o Regulamento de Uso da Indicação Geográfica, tanto o guaraná em rama quanto o pão de guaraná (também chamado de bastão de guaraná) são beneficiados na área delimitada.

O produto protegido pela DO é o guaraná exclusivamente pertencente à espécie botânica, semidomesticada tradicionalmente pelo povo Sateré-Mawé, *Paullinia cupana* Kunth var. *sorbilis* [Mart.] Ducke, família Sapindaceae, chamado na língua Sateré-Mawé de Warana (pr. uaraná), termo que em português costuma-se hoje transcrever como “waraná” e traduzir pela expressão “guaraná nativo”. A proteção da DO se dá para waraná (guaraná nativo) e pão de waraná. Salienta-se que o consumo do guaraná é feito na forma “em pó”, obtido pela moagem dos grãos secos de guaraná, após a separação do casquilho, sendo assim também sua forma de comercialização. A rastreabilidade instituída pelo CPSM garante que se tem 100% de guaraná na composição do seu pó. O “pão de guaraná” é majoritariamente voltado para o consumo interno, sendo também a única forma concebível para o consumo ritual do povo Sateré-Mawé.

4.2. Descrição dos fatores (critérios) considerados na delimitação de área

Os fatores identificados para definição da área de abrangência da DO Terra Indígena Andirá-Marau foram os seguintes:

- I - Espaço tradicionalmente ocupado pela etnia Sateré-Mawé – área onde o Povo Sateré-Mawé organiza seu convívio e gerencia seu habitat, baseado em sua organização social, costumes, línguas, crenças e tradições;
- II - Domínio da floresta Amazônica, com vegetação primária ou secundária, nas áreas de terra firme – o waraná (guaraná nativo) é uma espécie originária desse domínio e dependente da flora e fauna locais.

4.3. Justificativa dos critérios selecionados para delimitação da área

A identificação dos limites da DO Terra Indígena Andirá-Marau considerou os espaços tradicionalmente ocupados pela etnia Sateré-Mawé, representados pela área indígena demarcada pela FUNAI, denominada “Andirá-Marau”, e por duas áreas adjacentes, as quais abrangem diversas comunidades Sateré-Mawé (aldeias), sendo uma delas o domínio de “Vintequilos”, de propriedade



coletiva dessa comunidade. Essas áreas foram identificadas e mapeadas numa área de produção contínua, em virtude da existência de cultivo do guaraná e de possuírem condições ambientais semelhantes, quais sejam, estarem no domínio da floresta Amazônica, com flora e fauna nativas. Estas são condicionantes ao cultivo do guaraná pelo fato de, no caso da primeira, o cultivo dos guaranazais ocorrer de forma intercalada com árvores nativas, espontâneas ou introduzidas em épocas remotas ou recentes, via sistemas agroflorestais, em ambas as alternativas incluindo espécies já adaptadas ao ecossistema, e quanto à segunda, a ocorrência da polinização por abelhas nativas ser essencial para a existência e evolução da espécie vegetal.

5. ANÁLISE TÉCNICA

5.1. Critérios versus espécie de IG requerida

Os critérios (fatores) utilizados para delimitação da área geográfica evidenciam o fato da IG se enquadrar na espécie Denominação de Origem (DO). O forte vínculo do produto com elementos do meio geográfico é perceptível, tanto em se tratando de fatores naturais quanto humanos. Isso é constatado pelo fato do guaraná ser originário desse tipo específico de ecossistema (Amazônico), sendo a reprodução e difusão das plantas nativas de guaraná extremamente dependentes do seu habitat local, constituído pela flora e fauna locais, e pela continuidade de complexas formas tradicionais de interação antrópica com a natureza, mantidas pelos Sateré-Mawé. Somado a isso, são fundamentais também os fatores humanos, pois os processos diretamente envolvidos em todas as etapas de produção, desde o cultivo ao beneficiamento final do produto, estão extremamente vinculados à tradição e cultura do povo Sateré-Mawé, caracterizando um modo de produção único que dificilmente pode ser verificado além das fronteiras ocupadas por essa etnia. Portanto, trata-se de um produto único, cujas características se devem ao ambiente local somado ao saber-fazer específico daquela comunidade, dificilmente reproduzível em outro tipo de ambiente e por comunidades com tradições e culturas totalmente distintas.

5.2. Avaliação dos limites da área

O povo Sateré-Mawé, que mantém forte vínculo cultural e de tradição com o cultivo do guaraná, está presente na área delimitada para a DO, tanto na área indígena demarcada pela FUNAI, quanto nas duas áreas adjacentes, uma a Oeste e outra a Norte-Noroeste. Em toda essa área delimitada para a IG, os habitantes das aldeias têm sua identidade geográfica fortemente vinculada ao nome “Terra Indígena Andirá-Marau”. Sendo assim, esse nome é utilizado como identificador da origem do produto guaraná em toda a extensão da área da IG proposta, independente das aldeias estarem situadas dentro da área indígena demarcada ou em uma das duas áreas adjacentes. Fora da área delimitada, não é verificada a presença de moradores indígenas dessa etnia que possuem esse tipo de vínculo específico com o guaraná, tampouco existe vínculo das comunidades existentes com o nome geográfico “Terra Indígena Andirá-Marau”.

6. DOCUMENTOS RELACIONADOS

- 6.1. Mapa Área de produção do guaraná - DO Terra Indígena Andirá-Marau.
- 6.2. Mapa Área complementar adjacente a Norte-Noroeste - DO Terra Indígena Andirá-Marau.
- 6.3. Mapa Área complementar adjacente a Oeste - DO Terra Indígena Andirá-Marau.
- 6.4. Documento - Memorial Descritivo da área delimitada da DO Terra Indígena Andirá-Marau.



7. PARECER TÉCNICO

A delimitação da área geográfica da DO Terra Indígena Andirá-Marau apresenta conformidade, em função da presença da interação entre fatores naturais e humanos que estão presentes na área delimitada e que são determinantes para as características específicas do produto guaraná (Waraná na língua Sateré-Mawé) e pão de guaraná, conferindo-lhe um diferencial em relação a produtos similares no mercado. A existência desse conjunto (interação) específico de fatores associado ao nome geográfico "Terra Indígena Andirá-Marau" não foi verificada em outro lugar além dos limites da área demarcada. Assim sendo, os limites da Indicação Geográfica em questão estão bem definidos, tendo sido representados espacialmente através de três mapas e cuja descrição dos limites encontra-se no memorial descritivo, estando todos esses documentos anexados à presente Nota Técnica.

8. REFERÊNCIAS

ANA. **Banco de dados:** Metadados Geoespaciais. Disponível em: <<http://metadados.ana.gov.br/geonetwork/srv/pt/main.home>>. Acesso em: 10 dez. 2015.

BRASIL. **Decreto 1.775, de 8 de janeiro de 1996.** Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D1775.htm>. Acesso em: 02 mar. 2016.

BRASIL. **Decreto 93.069, de 6 de agosto de 1986.** Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1980-1989/1985-1987/D93069.htm>. Acesso em: 02 mar. 2016.

BRASIL. **Lei 9.279, de 14 de maio de 1996.** Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm>. Acesso em: 22 abr. 2015.

BRASIL. INPI. **IN 25, de 21 de agosto de 2013.** Disponível em: [http://www.inpi.gov.br/images/docs/instrucao_normativa_25_indicacoes_geograficas\[2\].pdf](http://www.inpi.gov.br/images/docs/instrucao_normativa_25_indicacoes_geograficas[2].pdf)>. Acesso em: 01 mar. 2015.

BRASIL. INPI. **IN 95, de 28 de dezembro de 2018.** Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/noticias/inpi-aprova-in-para-registro-de-indicacoes-geograficas/IN952018publicadanaRPI2504de02012019.pdf>>. Acesso em: 10 jan. 2019.

CPSM. **Regulamento de Uso do Nome Geográfico: Terra Indígena Andirá-Marau - Denominação de Origem.** 2019

FRABONI, M. **Estudo histórico-cultural justificando o reconhecimento de Denominação de Origem ao Waraná da Terra Indígena Andirá-Marau.** 2016.

IBGE. **Banco de dados.** Disponível em: <<http://www.geoservicos.ibge.gov.br/geoserver/web/>>. Acesso em: 06 jan. 2016.

INDE. **Banco de dados.** Disponível em: <<http://www.visualizador.inde.gov.br/>>. Acesso em: 10 nov.



2016.



Documento assinado eletronicamente por **EUDOXIO ANTONIO BATISTA JUNIOR, Geógrafo(a)**, em 17/04/2019, às 17:45, 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 17/04/2019, às 17:46, 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, informando o código verificador **7035745** e o código CRC **1D8178A3**.

Referência: Processo nº 21000.032375/2016-84

SEI nº 7035745

