

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2629
25 de Maio de 2021

**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 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros).....	12
CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros).....	42
CÓDIGO 395 (Concessão de registro).....	58



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2629 de 25 de maio de 2021

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

Nº DO PEDIDO: BR402020000015-9

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Norte Pioneiro

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Morango

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Municípios de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina, no Estado do Paraná

DATA DO DEPÓSITO: 27/08/2020

REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO NORTE VELHO DOS PRODUTORES RURAIS DE JABOTI, JAPIRA, PINHALÃO E TOMAZINA - ANV

PROCURADOR: Não se aplica

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) “**NORTE PIONEIRO**” para o produto **MORANGO**, 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 870200107921, de 27 de agosto de 2020, recebendo o n.º BR 402020000015-9.

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 09 de março de 2021, sob o código 304, na RPI 2618.

Em 05 de abril de 2021, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870210031033, 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 n.º 1

A exigência n.º 1 solicitou:

- 1) Reapresente Estatuto social, com alteração do art. 3º, alínea m alterando o termo “detentora” para substituto processual, por força do Art. 5º da IN n.º 95/2018.



Observe que será necessário reapresentar nova ata de aprovação do Estatuto Social acompanhada da devida lista de presença.

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

- Estatuto social, fl(s). 9 a 20 da petição de cumprimento de exigência nº 870210031033 de 05/04/2021.

A análise do documento apresentado demonstrou que foi feita a inclusão solicitada.

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

2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

2) Em relação ao Caderno de Especificações Técnicas presente as condições e proibições de uso da Indicação Geográfica, tendo em vista o disposto no art. 7º, inciso II, alínea g da IN n.º 95/2018. Observe que será necessário reapresentar nova ata de aprovação do Caderno de Especificações Técnicas, acompanhada de lista de presença com indicação de quais dentre os presentes são produtores.

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

- Caderno de Especificações Técnicas alterado, fl(s). 30 a 40 da petição de cumprimento de exigência nº 870210031033 de 05/04/2021.

A ata de aprovação do Caderno de Especificações Técnicas (fl(s). 21 a 29) estava acompanhada de lista de presença **sem a devida** indicação de quais dentre os presentes são produtores, conforme o solicitado na exigência em atendimento ao disposto no art. 7º, inciso II, alínea g da IN n.º 95/2018.

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

2.3 Exigência nº 3

A exigência nº 3 solicitou:

3) Sobre a delimitação da área geográfica:

3.1 Esclareça qual é, de fato, a área delimitada para a indicação de procedência solicitada justificando a inclusão do município de Tomazina e a exclusão do município de Ibaiti, conforme Art. 7º, inciso VIII, alínea “a” da IN n.º 95/2018.



Se for o caso rerepresente novo Instrumento oficial que delimite a área geográfica a ser protegida.

Em resposta à exigência nº 3.1, foi apresentado o documento:

- Relatório de atendimento às exigências às fl(s). 05 a 07 da petição de cumprimento de exigência nº 870210031033 de 05/04/2021.

O documento apresentado informou que a inclusão do município de Tomazina se deve a existirem produtores no município e que a exclusão do município de Ibaiti deve-se a não existirem mais produtores no município atualmente, embora tenha sido o pioneiro na implantação da cultura do morango na região.

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

3.2 Reapresente a Declaração de Estabelecimento na Área Delimitada, de modo que reste comprovado que há produtores de morango estabelecidos em todos os municípios que fazem parte da área delimitada da IG, conforme item 7.1.5, f) Declaração de que os produtores ou prestadores de serviços, e outros operadores, estão estabelecidos na área delimitada, do Manual de IG, disponível em <https://manualdeig.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki>. Se for o caso exclua da área delimitada aqueles municípios que não possuem produtores e/ou inclua o município de Ibaiti.

Em resposta à exigência nº 3.2, foi apresentado o documento:

- Declaração de Estabelecimento na Área Delimitada, fl(s). 41 a 44 da petição de cumprimento de exigência nº 870210031033 de 05/04/2021.

A análise do documento apresentado demonstrou a inclusão de produtor localizado no município de Tomazina.

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

2.4 Exigência nº 4

A exigência nº 4 solicitou:

- 4) Esclareça se o nome geográfico que se tornou conhecido é realmente “Norte Pioneiro” ou “Norte Pioneiro do Paraná” ou qualquer das outras variações



presentes nos documentos apresentados, observando as orientações contidas nos itens 3.2 e 3.2.1 do Manual de IG. Em caso de alteração, observe que será necessário reapresentar toda a documentação referente à IG, inclusive sua representação gráfica/figurativa.

Em resposta à exigência nº 4, foi apresentado o documento:

- Relatório de atendimento às exigências às fl(s). 05 a 07 da petição de cumprimento de exigência nº 870210031033 de 05/04/2021.

O documento apresentado informou que o nome geográfico que se tornou conhecido é “Norte Pioneiro” precedido do nome do produto “morango”.

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

2.5 Exigência nº 5

A exigência nº 5 solicitou:

5) Apresente novos documentos que visem a comprovar que o nome geográfico escolhido de fato se tornou conhecido pela produção de morango, conforme Art. 7º, inciso VI da IN n.º 95/2018.

Em resposta à exigência nº 5, foram apresentados os documentos:

- Origens Paraná – Norte pioneiro – Morango, fl(s). 45 a 48;
- Fruticultura do Paraná ganha força com apoio do estado, fl(s). 49 a 54;
- Morangos do Norte Pioneiro, fl(s). 55 a 58;
- Região é a maior produtora de morangos do Paraná, fl(s). 59 a 61;
- Sebrae/PR capacita produtores de morango para buscar registro de Indicação Geográfica, fl(s). 62 a 63;
- No Paraná, 15 novos produtos são identificados com potencial de Indicações Geográficas, fl(s). 64 a 68;
- Produtores de morango do norte pioneiro se organizam para buscar indicação Geográfica, fl(s). 69 a 72;
- SENAR-PR promove troca de experiências entre produtores, fl(s). 73 a 75;
- Morango rende R\$60 milhões por ano ao Norte pioneiro, fl(s). 76 a 77;
- Doce lucro com o morango, fl(s). 78 a 80;
- Cultura do Morangueiro, Revisão e Prática, fl(s). 81 a 84;



- Indicação Geográfica “MORANGO NORTE PIONEIRO” Espécie: Indicação de Procedência, fl(s). 85 a 89.

A análise da documentação apresentada não demonstrou de forma clara que o nome geográfico escolhido “Norte Pioneiro”, de fato, se tornou conhecido pela produção de morango, conforme Art. 7º, inciso VI da IN n.º 95/2018. Alguns documentos demonstravam que a região é grande produtora no estado, mas não que seja região que tenha se tornado conhecida. Outros documentos estavam incompletos ou faziam menção a outras culturas, não sendo possível serem considerados como documentos comprobatórios.

Além disso, notou-se a reapresentação de matérias trazidas anteriormente quando no momento do depósito do pedido de registro. Assim sendo, não se pode falar que sejam novos documentos.

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

2.6 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos na petição de cumprimento de exigência n.º 870210031033 de 05/04/2021:

- Boleto e comprovante de pagamento – fl(s). 03;
- Razões – fl(s). 04;
- Relatório de atendimento às exigências – fl(s). 05 a 07;
- Identidade e CPF do representante legal - fl(s). 08.

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) Apresente a lista de presença da ata de assembleia geral de 17.03.2021 que aprovou as alterações do Caderno de Especificações Técnicas indicando quais dentre os presentes são produtores de morango, conforme Art. 7º, inciso V, alínea “d” da IN n.º 95/2018.
- 2) Apresente **novos** documentos que visem a comprovar que o nome geográfico escolhido “**Norte Pioneiro**”, de fato, se tornou **conhecido** pela produção de morango, conforme Art. 7º, inciso VI 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.

Observe que o pagamento da GRU deverá ser efetuado antes do peticionamento, independentemente da data de vencimento constante da guia, sob pena de o serviço solicitado não ser considerado.

Rio de Janeiro, 21 de maio de 2021.

Assinado digitalmente por:

Patrícia Maria da Silva Barbosa
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1284997

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



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

Nº DO PEDIDO: BR 402020000021-3

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: VALE DO SÃO FRANCISCO

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: vinho fino, vinho nobre, espumante natural e vinho moscatel espumante

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:

A área geográfica delimitada da indicação de Procedência Vale do São Francisco é uma área contínua de 33.452 km², com as seguintes coordenadas extremas: ao norte, 8°14'58 de latitude Sul e 39°34'09 de longitude oeste; ao sul, 9°58'25 de latitude Sul e 40°24'44 de longitude oeste; a leste, 9°37'25" de latitude Sul e 39°21'18 de longitude oeste; a oeste, 9°42'16 de latitude Sul e 41°54'11 de longitude oeste.

O limite da indicação de Procedência Vale do São Francisco é constituído pelos limites político-administrativos dos municípios que a compõe, conforme definidos pelo IBGE (2017), e da área a seguir discriminados:

1) inclui, integralmente, os municípios de Petrolina, Lagoa Grande, Santa Maria da Boa Vista e Orocó, localizados a oeste do estado de Pernambuco;



2) inclui, integralmente, os municípios de Casa Nova, Sobradinho, Juazeiro e Curaçá, localizados no norte do estado da Bahia;

3) inclui parte do município de Abaré, cujo limite tem os seguintes pontos e coordenadas de referência:

- ponto 1, localizado a 8°39'33 S; 39°24'55 WGr, inicia o limite na divisa de Abaré com Curaçá, seguindo para o

- ponto 2, localizado a 8°39'51 S; 39°23'40 WGr, e deste para o

- ponto 3, localizado a 8°40'02 S; 39°23'24 WGr, e deste para o

- ponto 4, localizado a 8°40'46 S; 39°23'11 WGr, e deste para o

- ponto 5, localizado a 8°41'43 S; 39°23'12WGr, e deste para o

- ponto 6, localizado a 8°43'11 S; 39°24'56" WGr, e deste para o

- ponto 7, localizado a 8°43'23 S; 39°26'34 WGr, onde, na divisa com o município de Curaçá, fecha o polígono da área de Abaré.

DATA DO DEPÓSITO: 10/12/2020

REQUERENTE: Instituto do Vinho do Vale do São Francisco

PROCURADOR: Roner Guerra Fabris

COMPLEMENTO DO DESPACHO

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

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, caderno de especificações técnicas e instrumento oficial de delimitação da área geográfica.





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

EXAME PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

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

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI n.º 2619, de 16 de março de 2021, sob o código de despacho 303.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870200155343 de 10 de dezembro de 2020, recebendo o n.º BR 402020000021-3.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 16 de março de 2021, sob o código 303, na RPI 2619.

Em 08 de abril de 2021, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870210032288, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

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



2.1 Exigência nº 1

A exigência nº 1 solicitou:

- 1) Apresente cópia da identidade e do CPF do representante legal do substituto processual, conforme alínea “e”, inciso V, do art. 7º da IN nº 95/2018.

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

- Carteira de motorista do representante legal, fl(s). 08, da petição de cumprimento de exigência nº 870210032288 de 08/04/2021.

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

2.2 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos na petição de cumprimento de exigência nº 870210032288 de 08/04/2021:

- Procuração – fl(s). 03;
- Guia de recolhimento da União (GRU) e comprovante de pagamento – fl(s). 04 e 05;
- Razões – fl(s). 06 e 07.

3. CONCLUSÃO

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

Importante dizer que, em busca realizada em 19 de maio de 2021 na base de marcas do INPI na NCL (33) foram encontradas as marcas registradas contendo o termo “VALE DO SÃO FRANCISCO”:



Processo	Depósito	Marca	Titular
825358701	25/02/2003	Vale do São Francisco	Vitivinícola Quintas de São Braz LTDA [BR]
917863844	01/08/2019	Videira Vale do São Francisco	Vitivinícola Quintas de São Braz LTDA [BR]

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

Rio de Janeiro, 19 de maio de 2021

Assinado digitalmente por:

Patrícia Maria da Silva Barbosa
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1284997

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

De acordo, publique-se.

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





Centro de Uvas e Vinhos
Caramuru-Santamarina
Santamarina - Pernambuco



EMBRAPA
CNPQ



BRASIL
Câmara Municipal de Santa Maria da Boa Vista
Rua Manoel de Medeiros, 100 - Santa Maria da Boa Vista - PE
Projeto PMSB/2013/2014 nº 002867

- inclui, integralmente, os municípios de Petrolina, Lagoa Grande, Santa Maria da Boa Vista e Orocó, localizados a oeste do estado de Pernambuco;
- inclui, integralmente, os municípios de Casa Nova, Sobradinho, Juazeiro e Curaçá, localizados no norte do estado da Bahia;
- inclui parte do município de Abaré, cujo limite tem os seguintes pontos e coordenadas de referência: o ponto 1, localizado a 8°39'33" S e 39°24'55" WGr, inicia o limite na divisa de Abaré com Curaçá, seguindo para o ponto 2, localizado a 8°39'51" S; 39°23'40" WGr, e deste para o ponto 3, localizado a 8°40'02" S; 39°23'24" WGr, e deste para o ponto 4, localizado a 8°40'46" S; 39°23'11" WGr, e deste para o ponto 5, localizado a 8°41'43" S; 39°23'12" WGr, e deste para o ponto 6, localizado a 8°43'11" S; 39°24'56" WGr, e deste para o ponto 7, localizado a 8°43'23" S; 39°26'34" WGr, onde, na divisa com o município de Curaçá, fecha o polígono da área de Abaré.

CAPÍTULO IV

DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DOS VINHOS PELO QUAL O VALE DO SÃO FRANCISCO SE TORNOU CONHECIDO

Art. 4º - A Viticultura na Produção de Uvas para os Vinhos do Vale do São Francisco

A região produtora de vinhos de qualidade do Vale do São Francisco possui mais de 300 ha de vinhedos com variedades de *Vitis vinifera* L. destinadas exclusivamente à produção de uvas para a elaboração de vinhos de qualidade. Estes vinhedos estão localizados sobretudo nos municípios de Petrolina, Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista, no Estado de Pernambuco, e Casa Nova e Curaçá, no Estado da Bahia. A região também vinifica uvas de vinhedos que tem como destino principal a produção de uvas de mesa, em particular para a elaboração do vinho moscatel espumante.

Dentre as variedades cultivadas na região encontramos, dentre outras: tintas - Alicante Bouschet, Aragonês, Barbera, Cabernet Sauvignon, Egiodola, Grenache, Malbec, Merlot, Ruby Cabernet, Tannat, Tempranillo, Touriga Nacional, Petit Verdot, Syrah; brancas - Arinto, Chardonnay, Chenin Blanc, Fernão Pires, Moscato Canelli, Moscato Itália, Sauvignon Blanc, Verdejo, Viognier.


A produção de uvas na região apresenta características particulares, quando comparada à viticultura praticada em outras regiões do Brasil e do mundo, pelo fato de ser possível obter-se mais de um ciclo vegetativo, com mais de uma colheita por ano, num mesmo vinhedo. Isso é possível pela ocorrência do clima tropical semiárido, com temperaturas



desengaçadeiras/esmagadoras, bombas helicoidais, tanques de inox de diferentes capacidades para os diferentes tipos de vinhos, com tanques de fermentação para vinhos brancos ou para vinhos tintos, tanques de pressão ou autoclaves para a elaboração de espumantes, prensas pneumáticas e mecânicas, sistemas de controle de temperatura durante as fermentações, filtros de placas, filtros a terra e de membranas, assim como linhas completas de engarrafamentos, para vinhos tranquilos e espumantes, com alta tecnologia.

As tecnologias de vinificação mais usuais na IP Vale do São Francisco, para os diferentes tipos de vinhos, contemplam:

- Vinho Fino e Vinho Nobre Tinto: as uvas são desengaçadas, levemente esmagadas e colocadas em tanques de fermentação em inox ou em barricas de carvalho, com controle de temperatura, para a fermentação alcoólica (entre 25 a 30°C) e malolática (entre 18 a 22°C). São elaborados vinhos tintos jovens ou de guarda, que estagiam e amadurecem em barricas de carvalho; podem ser secos ou doces/suaves; os vinhos apresentam notas de frutos naturais para os jovens, como groselha, cereja, framboesa, além de notas vegetais, e de frutos em conserva, como ameixa, além de notas de especiarias, tabaco, resina, para os vinhos de guarda: na avaliação gustativa, apresentam acidez equilibrada, variando de leve e frutado para os jovens, até vinhos encorpados, com boa estrutura tânica, para os vinhos de guarda.
- Vinho Fino e Vinho Nobre Branco: as uvas podem ser desengaçadas mecanicamente com uso de desengaçadeiras/esmagadoras, ou prensadas diretamente, dependendo da vinícola, do grau de maturação e do tipo de vinho a ser elaborado; em seguida são colocadas em tanques de fermentação em inox, com controle de temperatura; antes do início da fermentação, os mostos são clarificados com insumos enológicos tradicionais; é realizada a fermentação alcoólica, com temperaturas entre 16 e 18°C, durante aproximadamente trinta dias, com posterior estabilização a frio, utilizando-se diferentes insumos enológicos; são elaborados vinhos brancos jovens, aromas frutados – frutas tropicais, como graviola, mamão, goiaba, assim como notas florais, apresentando-se com boa acidez, estrutura leve, podendo ser secos ou doces/suaves.
- Espumante Natural: o processo inicia com a clarificação dos mostos e posterior fermentação em tanques de inox para a elaboração do vinho-base, com fermentação a temperaturas entre 16 a 18°C durante aproximadamente trinta dias. Após a primeira fermentação, os vinhos são levados para cubas de pressão ou autoclaves, onde ocorre a segunda fermentação e a tomada de espuma, por mais 20 a 30 dias. Em seguida os espumantes são filtrados, corrigidos e envasados. Na elaboração utilizam-se





Parágrafo único

A produtividade das variedades utilizadas na elaboração de vinho moscatel espumante não se aplica quando de vinhedos que tenham como destino principal a produção de uvas de mesa.

Considerando aspectos do clima da safra, qualidade da uva e demandas de mercado, devidamente justificados, o Conselho Regulador poderá autorizar, especificando os produtos e o período do ano, produtividade até 20% superior em relação ao limite máximo acima estabelecido para a IP Vale do São Francisco. Por outro lado, eventuais excedentes de produtividade/ha por ciclo vegetativo em relação aos limites máximos estabelecidos não serão autorizados para a elaboração de vinhos da IP.

Quanto à qualidade da uva para vinificação, as mesmas deverão atender aos padrões estabelecidos na legislação brasileira do vinho.

A produção e colheita das uvas está autorizada durante todo o ano, expressão das características singulares da viticultura de clima tropical semiárido do Vale do São Francisco.

O cultivo dos vinhedos em estufas é uma prática vitícola não autorizada para a produção de uvas para a elaboração dos produtos da IP Vale do São Francisco.

Art. 9º - Uso da Irrigação nos Vinhedos

Pelas características do regime e volume de chuvas, a prática da irrigação faz parte da viticultura de clima tropical semiárido da IP Vale do São Francisco.

Os sistemas de irrigação devem privilegiar aqueles onde seja maximizada a eficiência e a eficácia do uso da água quanto aos aspectos técnicos para uma produção de uvas de qualidade.

O uso do recurso água deve ser racional e sustentável, não sendo autorizado o sistema de irrigação por gravidade ou por aspersão.

Os sistemas de irrigação e de manejo devem privilegiar práticas conservacionistas, incluindo a preservação dos solos quanto ao risco de salinização.

Art. 10º - Processos Enológicos e dos Padrões dos Vinhos

É autorizada a vinificação ao longo do ano para atender às colheitas de uva que podem ocorrer de janeiro a dezembro. É autorizado o corte de vinhos de diferentes períodos de colheita, de acordo com o saber-fazer de cada vinícola.







União das Uvas e Vinhas do Nordeste
Associação Brasileira de Denominação de Origem Controlada



União das Uvas e Vinhas do Nordeste - Associação Brasileira de Denominação de Origem Controlada
Presidência: ZILBERTO DE ARAÚJO FRANCISCO
Rua GEMERAF Nº3 Cid. de S. G. 517-00000

Parágrafo segundo

Em casos excepcionais, o produtor poderá solicitar autorização ao Conselho Regulador para comercializar o vinho nobre tinto com uma idade máxima superior à definida acima, competindo ao Conselho Regulador avaliar a qualidade do vinho para atender à solicitação.

Art. 11º - Área Geográfica de Elaboração, Envelhecimento e Engarrafamento dos Produtos

Os produtos da IP Vale do São Francisco serão obrigatoriamente elaborados, envelhecidos e engarrafados na área geográfica delimitada da IP Vale do São Francisco definida no Art. 3º.

Todos os vinhos da IP Vale do São Francisco devem ser engarrafados em embalagens de vidro. O uso de outras embalagens necessitará de autorização do Conselho Regulador e aprovação da assembleia geral da VINHOVASF.

Art. 12º - Padrões de Identidade e Qualidade Química dos Produtos

Quanto as suas características químicas, os produtos da IP Vale do São Francisco deverão atender ao estabelecido na Legislação Brasileira relativamente aos padrões de identidade e qualidade do vinho. De forma complementar, visando garantir padrão de qualidade diferencial para os produtos da IP Vale do São Francisco, os mesmos deverão atender aos padrões analíticos a seguir especificados, por tipo de vinho, para análises químicas realizadas em produtos prontos para serem comercializados junto ao mercado.

Vinho Fino e Vinho Nobre Branco

- a) Acidez volátil – expresso em mEq/L: limite máximo - menor ou igual a 12;
- b) pH: entre 3,2 e 3,6;

Vinho Fino e Vinho Nobre Rosado

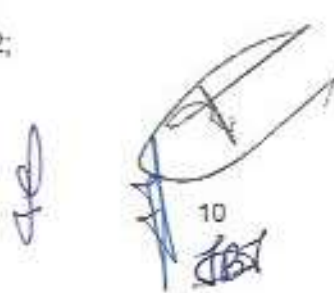
- a) Acidez volátil – expresso em mEq/L: limite máximo - menor ou igual a 12;
- b) pH: entre 3,2 e 3,6;

Vinho Fino e Vinho Nobre Tinto

- a) Acidez volátil – expresso em mEq/L: limite máximo - menor ou igual a 15;
- b) pH: limite máximo de 3,9;

Espumante Natural

- a) Acidez volátil – expresso em mEq/L: limite máximo - menor ou igual a 12;
- b) pH: entre 3,1 e 3,5;


10
JBS



Vinho Moscatel Espumante

- a) Acidez volátil – expresso em mEq/L: limite máximo - menor ou igual a 12;
- b) pH: entre 3,1 e 3,5;
- c) Açúcar residual – expresso em % vol.: máximo de 75.

Parágrafo único

Os padrões do Índice de cor (DO420 + DO520 + DO 620) para o Vinho Fino e Vinho Nobre Rosado e Tinto e para o Espumante Natural, bem como da Relação DO420/DO520 para o Vinho Fino e Vinho Nobre Tinto serão definidos pelo Conselho Regulador, devendo ser aprovados em assembleia dos produtores.

Para todos os produtos, o teor alcoólico, expresso em % vol., é aquele estabelecido pela lei do vinho brasileira e regulamentações específicas que vierem a ser estabelecidas oficialmente pelos órgãos competentes aplicáveis a condições particulares da IP Vale do São Francisco.

Art. 13º - Padrões de Identidade e Qualidade Organoléptica dos Produtos

Os produtos da IP Vale do São Francisco somente receberão o atestado de conformidade e o selo da IP Vale do São Francisco após terem atendido ao disposto neste Caderno de Especificações Técnicas, incluindo a aprovação na avaliação sensorial a ser realizada pela Comissão de Degustação da Indicação de Procedência Vale do São Francisco, realizada no âmbito do Conselho Regulador, que utilizará métodos e fichas de avaliação específicas. As normas de operacionalização da avaliação sensorial dos produtos pela referida Comissão estão estabelecidas no "Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência de Vinhos Vale do São Francisco", doravante chamado de Plano de Controle.

Art. 14º - Normas de Rotulagem

Todos os produtos engarrafados da IP Vale do São Francisco, quando forem para o mercado, deverão obrigatoriamente utilizar o selo de controle do Conselho Regulador da IP Vale do São Francisco, o qual terá numeração individual por garrafa.

Ainda, os produtos engarrafados da IP Vale do São Francisco terão identificação facultativa no rótulo principal, conforme norma que segue:

- a) Norma de rotulagem para o rótulo principal: identificação do nome geográfico da IP - "Vale do São Francisco", acompanhado da expressão Indicação de Procedência.

Os produtos não protegidos pela IP Vale do São Francisco não poderão utilizar o selo da IP Vale do São Francisco e/ou a identificação prevista no item "a" deste artigo.



Os casos omissos serão regulados pelo Conselho Regulador da IP Vale do São Francisco.

Art. 15º - Princípios da IP Vale do São Francisco

São princípios dos inscritos na IP Vale do São Francisco, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente.

Assim, os inscritos na IP Vale do São Francisco não poderão utilizar em seus produtos, sejam eles protegidos ou não pela IP Vale do São Francisco, o nome de Indicações Geográficas reconhecidas em outros países ou mesmo no Brasil.

Art. 16º - Recomendações para uma Vitivinicultura de Qualidade e Sustentável

O Conselho Regulador elaborará e manterá atualizados guias de "Conformidade dos Vinhedos", "Controles de Qualidade da Uva", "Boas Práticas Vitícolas", "Boas Práticas Enológicas", os quais terão caráter indicativo, portanto não obrigatório para os produtores, no sentido de estimular ações com vistas à melhoria da qualidade dos produtos e à sustentabilidade vitivinícola na região da IP Vale do São Francisco.

CAPÍTULO VI

MECANISMO DE CONTROLE SOBRE OS PRODUTORES QUE TENHAM O DIREITO AO USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA, BEM COMO SOBRE O VINHO POR ELA DISTINGUIDO

Art. 17º - Conselho Regulador

A IP Vale do São Francisco será gerida pelo Conselho Regulador - Órgão Social constituído nos estatutos do VINHOVASF, ao qual compete o controle sobre os produtores que tenham direito ao uso da Indicação de Procedência, bem como sobre os vinhos por ela distinguidos, além da defesa e da promoção da IP Vale do São Francisco.

Art. 18º - Plano de Controle

- O cumprimento das condições ou proibições de uso da Indicação de Procedência Vale do São Francisco estabelecidas no Capítulo V, é de responsabilidade dos produtores, através do Autocontrole, e do Conselho Regulador, através do Controle Interno;
- A metodologia, os instrumentos, as responsabilidades e a operacionalização do Autocontrole e do Controle Interno, com vistas ao cumprimento das condições ou proibições de uso da Indicação de Procedência Vale do São Francisco especificadas no Capítulo V, são aqueles estabelecidos no Plano de Controle do Caderno de

 12



Especificações Técnicas da Indicação de Procedência de Vinhos Vale do São Francisco”;

- c) Para subsidiar a operacionalização do Plano de Controle, o Conselho Regulador manterá os registros cadastrais atualizados relativos ao:
- Cadastro dos vinhedos destinados à elaboração dos vinhos da IP Vale do São Francisco;
 - Cadastro dos estabelecimentos vinícolas de elaboração, envelhecimento e engarrafamento dos vinhos da IP Vale do São Francisco.
- d) Os principais pontos de controle e métodos de avaliação indicativos para a implementação do Controle Interno por parte do Conselho Regulador, através do Plano de Controle, estão relacionados abaixo.

PRINCIPAIS PONTOS DO CONTROLE INTERNO REALIZADO ATRAVÉS DO CONSELHO REGULADOR

Controle	Método de avaliação ¹
Viticultura	
Zona de produção das uvas	a, b
Cultivares autorizadas	a, b
Sistema de condução e produtividade dos vinhedos	a, b
Gradação alcoólica potencial mínima da uva para vinificação	a
Enologia	
Local de elaboração, envelhecimento e engarrafamento dos vinhos	a, b
Rendimento do mosto em vinho	a
Limites de chaptalização	d
Porcentagem de uva da variedade nos vinhos varietais	a
Porcentagem de vinho da safra nos vinhos safrados	a
Outras práticas enológicas	a, b
Controle analítico dos padrões de identidade dos vinhos	d
Avaliação organoléptica dos vinhos	e
Produto embalado	
Padrões de rotulagem	f
Outros controles	
Declaração de colheita de uvas para vinificação	a
Declaração de vinificação dos vinhos autorizados	a
Atendimento aos princípios da IP	b, c
Idade máxima, por tipo de vinho, para colocação no mercado consumidor	a

¹Métodos de avaliação: a - Controle documental; b - Controle de campo automático em caso de anormalidade; c - Termo de compromisso entre as partes; d - Exame analítico; e - Degustação do vinho; f - Controle documental ou de campo.


 13



CAPÍTULO VII**DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES E SANÇÕES APLICÁVEIS AOS
PRODUTORES PELA INFRINGÊNCIA DO DISPOSTO NOS CAPÍTULOS V E VI****Art. 19º - Direitos e Obrigações dos Produtores dos Vinhos da IP Vale do São
Francisco**

São direitos dos produtores:

- a) Fazer uso da IP Vale do São Francisco nos vinhos distinguidos pela mesma.

São obrigações dos produtores:

- a) Cumprir, através do Autocontrole, as condições ou proibições de uso da Indicação de Procedência Vale do São Francisco previstas no Capítulo V;
- b) Cumprir as exigências estabelecidas para os produtores no Plano de Controle - Art. 18º;
- c) Prestar ao Conselho Regulador as respectivas informações cadastrais previstas no Art. 18º, alínea "c";
- d) Zelar pela imagem da IP Vale do São Francisco.

Art. 20º - Infringências à IP Vale do São Francisco

São consideradas infringências à IP Vale do São Francisco por parte dos produtores:

- a) O descumprimento das obrigações previstas no Art. 19º;
- b) O descumprimento dos princípios da IP Vale do São Francisco previstos no Art. 15º.

**Art. 21º - Sanções aplicáveis a Infringências à IP Vale do São Francisco pelos
Produtores**

- a) Advertência verbal;
- b) Advertência por escrito;
- c) Multa;
- d) Suspensão temporária da IP Vale do São Francisco.

Petrolina, de _____ de 2019

Instituto do Vinho do Vale do São Francisco

VINHOVASF

Izabela Bianchetti Tedesco

[Signature]

14
[Signature]

[Signature]



Higor Venício de Souza
Escritor Autorizado

SERVENTIA REGISTRAL E NOTARIAL DE SANTA MARIA DA BOA VISTA
Titular: DANIELE GOMES MASCIMENTO TUELA
Telefone: (37) 3849-2749

Protocolo n° 006250, apontado em 27 de novembro de 2020.
REGISTRADO sob o n° 002867 no Livro B-11 do Registro de
Títulos e Documentos de Santa Maria da Boa Vista-PE, em
27 de novembro de 2020. SANTA MARIA DA BOA VISTA,
27/11/2020. HIGOR VENICIO DE SOUZA - Tabelião Designado

Selo: 0076414.AMD04202002.00164 27/11/2020 10:30:29
Consulte autenticidade em www.tps.jus.br/validar

CARTÓRIO ÚNICO DE
SANTA MARIA DA BOA VISTA
Daniele Gomes Nascimento Tuela
Tabelião Designada





UCS
UNIVERSIDADE
DE CAXIAS DO SUL

Embrapa Uva e Vinho
Embrapa Semiarido
Embrapa Clima Temperado



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Chamada MCTI/CT-AGRONEGÓCIO/CT-AMAZÔNIA/CNPq Nº 48/2013
Processo: 403438/2013-6; IP Vale do São Francisco
Projeto EMBRAPA MP2 Código SEG 02.15.00.012.00.04.000

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DE VINHOS
VALE DO SÃO FRANCISCO

NOTA TÉCNICA

INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA GEOGRÁFICA

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

DA

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DE VINHOS VALE DO SÃO FRANCISCO





Embrapa Uva e Vinho
Embrapa Semiárido
Embrapa Clima Temperado



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Chamada MCTI/CT-AGRONEGÓCIO/CT-AMAZÔNIA/CNPq Nº 48/2013
Processo: 403438/2013-6; IP Vale do São Francisco
Projeto EMBRAPA MP2 Código SEG 02.15.00.012.00.04.000

Bento Gonçalves, 14 de junho de 2019

Ao
Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI
Praça Mauá, nº 7 - Centro
Rio de Janeiro, RJ

Prezados Senhores:


Visando atender requisito definido no Art. 7º, item VIII, da Instrução Normativa do INPI n.º 095/2018, de 28.12.2018, que estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, estamos encaminhando, em anexo, o *Instrumento Oficial que Delimita a Área Geográfica*, para o pedido de registro da Indicação de Procedência (IP) de vinhos *Vale do São Francisco*, delimitação esta desenvolvida pelo conjunto das instituições de PD&I executoras do projeto de estruturação da IP, em parceria com o Instituto do Vinho do Vale do São Francisco – VINHOVASF.

O documento de delimitação, acima referido, inclui os seguintes conteúdos:

- Descritivo da delimitação da área geográfica da Indicação de Procedência de vinhos Vale do São Francisco, incluindo cartografia segundo as normas do Sistema Cartográfico Nacional;
- Fundamentação acerca da delimitação da área geográfica da Indicação de Procedência de vinhos Vale do São Francisco;
- Equipe que executou o projeto de estruturação da IP de vinhos *Vale do São Francisco* e respectivo marco institucional.

Permanecemos a disposição para qualquer informação complementar que possa ser necessária.

Atenciosamente,


Professor Evaldo Antonio Kuiava
Reitor da Universidade de Caxias do Sul


Pesquisador Pedro Carlos Gama da Silva
Chefe-Geral da Embrapa Semiárido


Pesquisador José Fernando da Silva Protas
Chefe-Geral Interino da Embrapa Uva e Vinho

2



INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA GEOGRÁFICA


- Indicação de Procedência de Vinhos Vale do São Francisco -

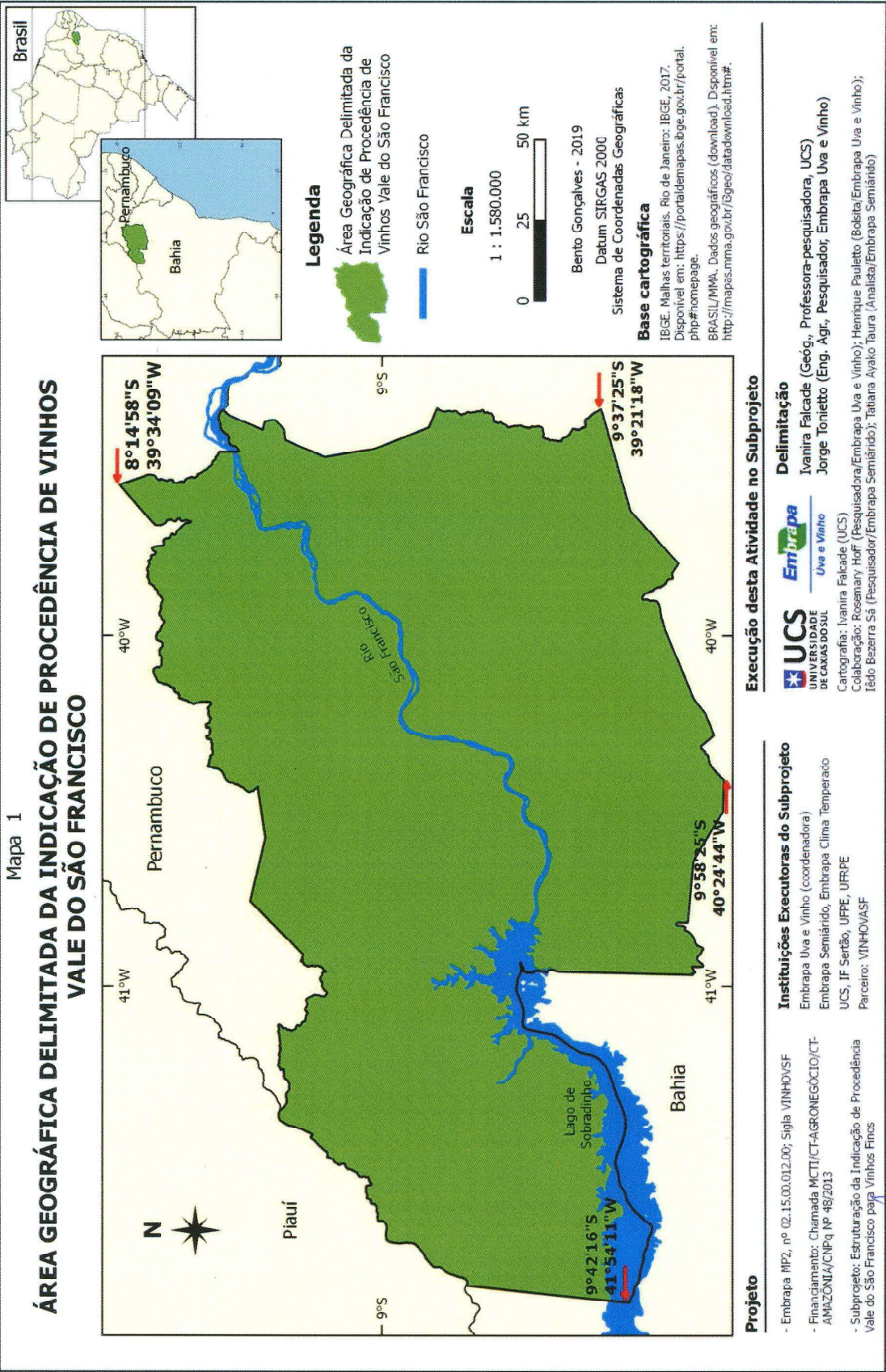
1. Delimitação da Área Geográfica da Indicação de Procedência de Vinhos Vale do São Francisco

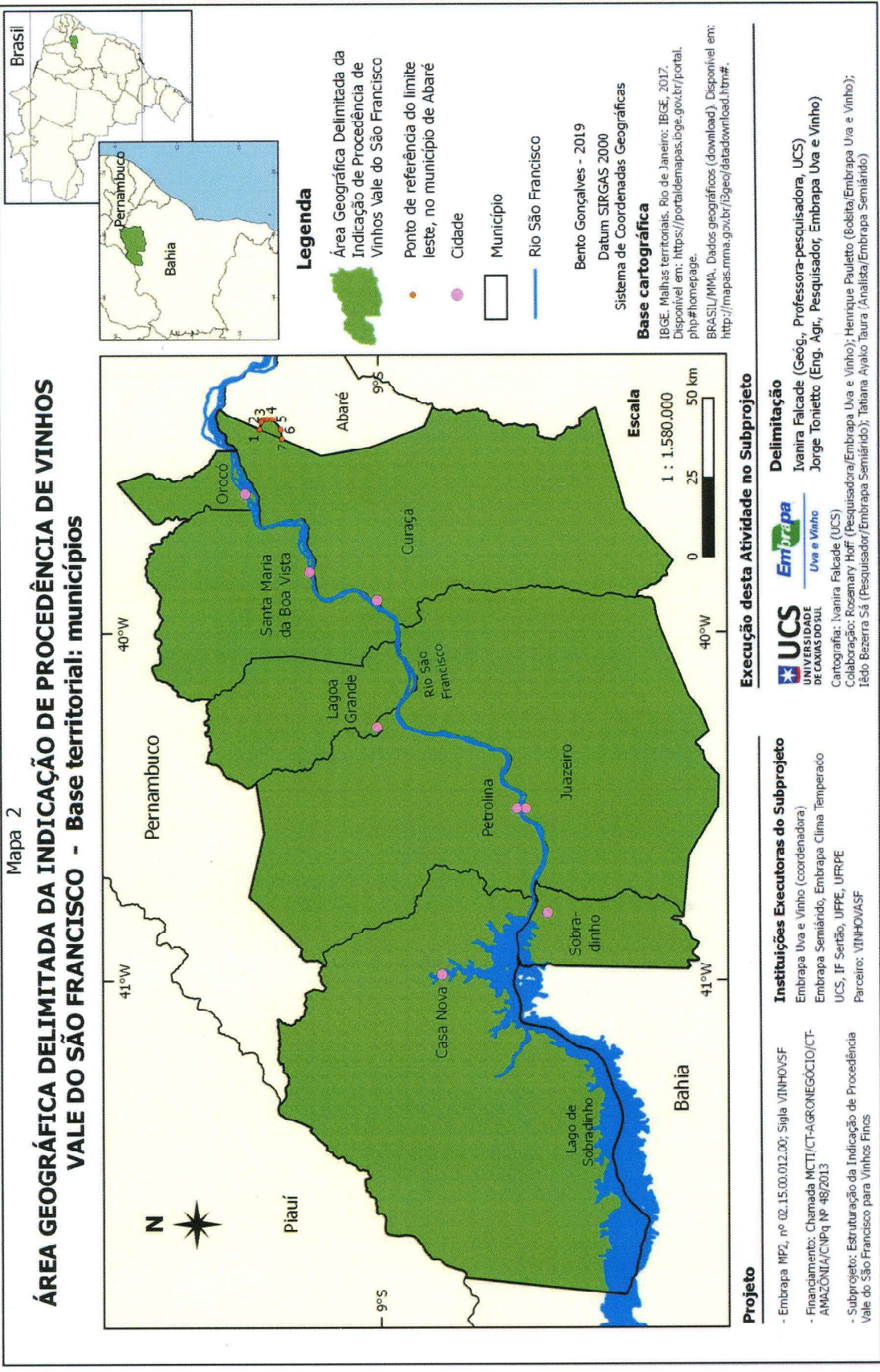
A área geográfica delimitada da Indicação de Procedência Vale do São Francisco é uma área contínua de 33.452 km², com as seguintes coordenadas extremas: **ao norte**, 8°14'58" de latitude Sul e 39°34'09" de longitude oeste; **ao sul**, 9°58'25" de latitude Sul e 40°24'44" de longitude oeste; **a leste**, 9°37'25" de latitude Sul e 39°21'18" de longitude oeste; **a oeste**, 9°42'16" de latitude Sul e 41°54'11" de longitude oeste (Mapa 1).

O limite da Indicação de Procedência Vale do São Francisco é constituído pelos limites político-administrativos dos municípios que a compõe, conforme definidos pelo IBGE (2017¹), e da área a seguir discriminados (Mapa 2):

- inclui, integralmente, os municípios de Petrolina, Lagoa Grande, Santa Maria da Boa Vista e Orocó, localizados a oeste do estado de Pernambuco;
- inclui, integralmente, os municípios de Casa Nova, Sobradinho, Juazeiro e Curaçá, localizados no norte do estado da Bahia;
- inclui parte do município de Abaré, cujo limite tem os seguintes pontos e coordenadas de referência:
 - o ponto 1, localizado a 8°39'33" S e 39°24'55" WGr, inicia o limite na divisa de Abaré com Curaçá, seguindo para o
 - ponto 2, localizado a 8°39'51" S; 39°23'40" WGr, e deste para o
 - ponto 3, localizado a 8°40'02" S; 39°23'24" WGr, e deste para o
 - ponto 4, localizado a 8°40'46" S; 39°23'11" WGr, e deste para o
 - ponto 5, localizado a 8°41'43" S; 39°23'12" WGr, e deste para o
 - ponto 6, localizado a 8°43'11" S; 39°24'56" WGr, e deste para o
 - ponto 7, localizado a 8°43'23" S; 39°26'34" WGr, onde, na divisa com o município de Curaçá, fecha o polígono da área de Abaré.







[Handwritten signature]





2. Fundamentação Acerca da Delimitação da Área Geográfica da Indicação de Procedência de Vinhos Vale do São Francisco

A área geográfica delimitada da Indicação de Procedência de vinhos Vale do São Francisco se justifica pela ocorrência da vitivinicultura para a produção dos chamados “vinhos tropicais”, nesta região reconhecida, nacional e internacionalmente, como centro produtor desses vinhos (TONIETTO, PEREIRA, 2012).

A produção de uvas para a elaboração de vinhos no Vale do São Francisco depende da irrigação. Na região da Indicação de Procedência, o rio São Francisco percorre toda a extensão da delimitação no sentido sudoeste-nordeste (Mapas 1 e 2). Na área delimitada, as condições de clima e solo, aliada à possibilidade de irrigação, são favoráveis ao cultivo da videira, motivo pelo qual se estabeleceu e se consolidou a região vitivinícola produtora de vinhos conhecida como Vale do São Francisco.

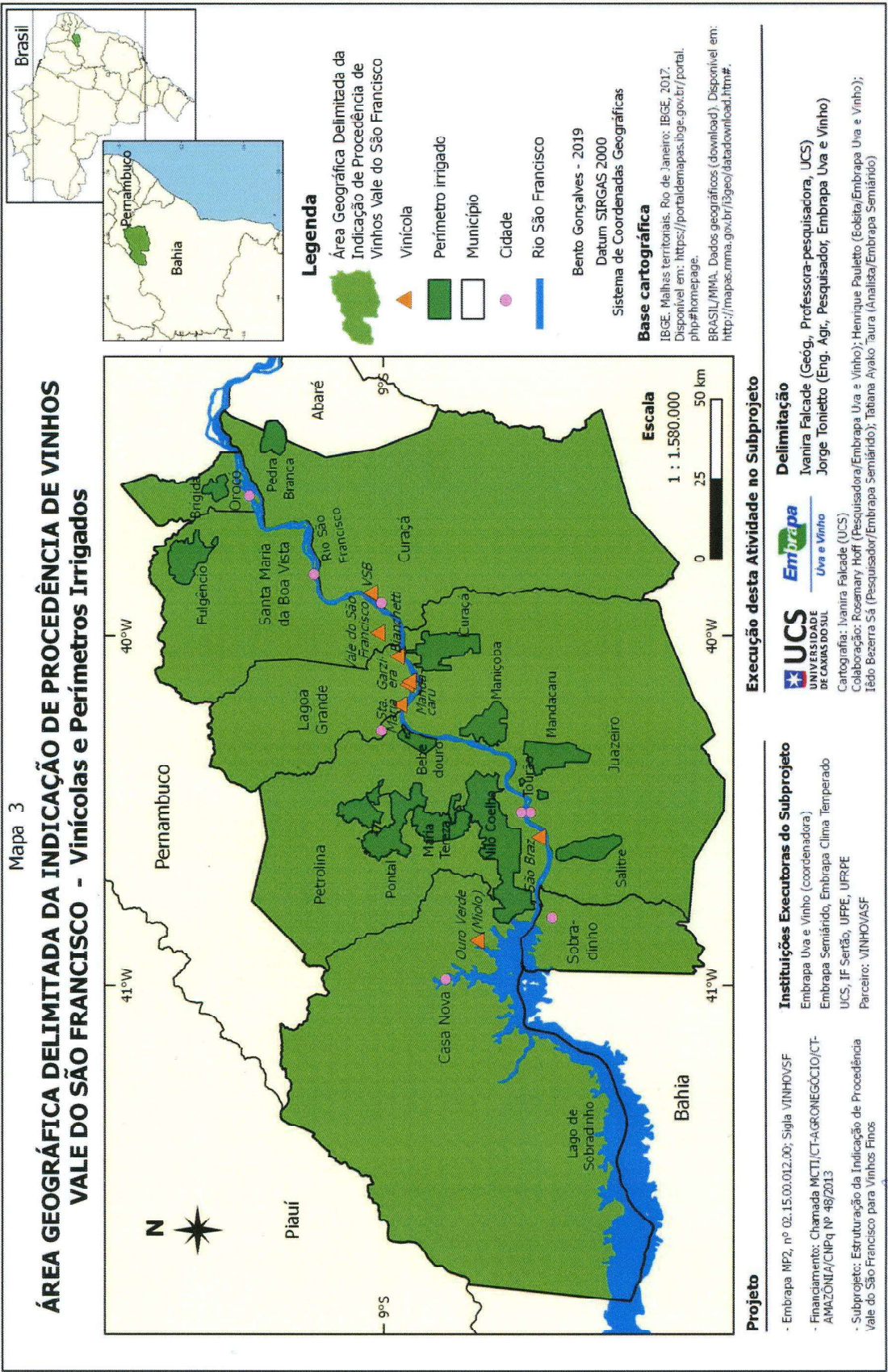
A área delimitada, composta por oito municípios, localizados na bacia do vale do rio São Francisco, contempla toda a vitivinicultura da região, incluindo os vinhedos de produção de uvas utilizadas para vinificação e as vinícolas que elaboram os vinhos da IP Vale do São Francisco (Mapa 3). A delimitação também inclui o limite integral do perímetro irrigado de Pedra Banca, parte localizado no município de Curaçá e parte no município de Abaré, Bahia (Mapa 3).

A delimitação possibilita que outras áreas potencialmente irrigáveis possam também vir a ser cultivadas com vinhedos para a produção de uvas para a elaboração de vinhos da IP.

2.1. A Localização da Viticultura

Pesquisas em fontes oficiais evidenciou que, em 2017, dos 1.119 municípios que constituem a região do semiárido (BRASIL, 2017a, 2017b), 28 possuíam área cultivada com vinhedos (IBGE, 2018), dos quais 15 municípios estão localizados na área da bacia do vale do rio São Francisco (BRASIL, 2017c). A área de vinhedos na bacia do vale do rio São Francisco, seja para a produção de uvas de mesa ou para industrialização, totaliza 9.960ha, sendo que 99% desta área vitícola está localizada nos oito municípios da área geográfica delimitada da Indicação de Procedência Vale do São Francisco (Tabela 1). Nos outros sete municípios, dos 15 localizados na bacia do vale do São Francisco, a viticultura é exclusivamente para produção de uvas de mesa, representando 1% da área cultivada, sendo quatro localizados no estado de Minas Gerais, dois em Pernambuco e um na Bahia.







Embrapa Uva e Vinho
Embrapa Semiarido
Embrapa Clima Temperado



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
& ABASTECIMENTO



Chamada MCT/CT-AGRONEGÓCIO/CT-AMAZÔNIA/CNPq Nº 48/2013
Processo: 403438/2013-6; IP Vale do São Francisco
Projeto EMBRAPA MP2 Código SEG 02.15.00.012.00.04.000

Tabela 1. Vinhedos nos estados de Pernambuco e Bahia: área cultivada, em 2017.

Municípios de Pernambuco	Área de vinhedos (ha)	Municípios da Bahia	Área de vinhedos (ha)
Petrolina	6000	Juazeiro	1150
Lagoa Grande	1500	Casa Nova	750
Santa Maria da Boa Vista	390	Curaçá	50
Orocó	4	Sobradinho	4
Subtotal na área da IP Vale do São Francisco	7894		1954
Belém do São Francisco	8	Paulo Afonso	1
Petrolândia	2		
Total	7904		1955

Fonte: IBGE, 2019. Elaboração: Ivanira Falcade, 2019.

Bento Gonçalves, 10 de junho de 2019

Profª. Dra. Ivanira Falcade
Geógrafa - Pesquisadora do Projeto
UCS

Dr. Jorge Tonietto
Engenheiro Agrônomo - Pesquisador do Projeto
Embrapa Uva e Vinho





Embrapa Uva e Vinho
Embrapa Semiarido
Embrapa Clima Temperado



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Chamada MCT/CT-AGRONEGÓCIO/CT-AMAZÔNIA/CNPq Nº 48/2013
Processo: 403438/2013-6; IP Vale do São Francisco
Projeto EMBRAPA MP2 Código SEG 02.15.00.012.00.04.000

Referências

BRASIL. MINISTÉRIO DA INTEGRAÇÃO NACIONAL. Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste. *Relatório final grupo de trabalho para delimitação do semiárido*. Brasília, junho de 2017a. Disponível em: <http://sudene.gov.br/planejamento-regional/delimitacao-do-semiarido>. Acesso em: 15 out. 2017.

BRASIL. MINISTÉRIO DA INTEGRAÇÃO NACIONAL. Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste. *Resolução N° 107, de 27 de julho de 2017*. Estabelece critérios técnicos e científicos para delimitação do Semiárido Brasileiro e procedimentos para revisão de sua abrangência. Recife, 2017b. Disponível em: <http://sudene.gov.br/planejamento-regional/delimitacao-do-semiarido>. Acesso em: 15 out. 2017.

BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Base de dados geográficos. 2017c. Disponível em: <http://mapas.mma.gov.br/i3geo/datadownload.htm#>. Acesso em: 25 maio 2015.

IBGE. *Cidades*. Rio de Janeiro, 2017. Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/>. Acesso em: 9 de mar. 2019.

TONIETTO, Jorge; PEREIRA, Giuliano Elias. A concept for the viticulture of "tropical wines". In: INTERNATIONAL TERROIR CONGRESS, IXth, 2012, Dijon/Reims. *Proceedings...* Dijon: Université de Bourgogne, 2012, p.34-37. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/927777/1/34TONIETTO.pdf> Acesso em: 9 abril 2018.

D. J.





Embrapa Uva e Vinho
Embrapa Semiárido
Embrapa Clima Temperado



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Chamada MCT/CT-AGRONEGÓCIO/CT-AMAZÔNIA/CNPq Nº 48/2013
Processo: 403438/2013-6; IP Vale do São Francisco
Projeto EMBRAPA MP2 Código SEG 02.15.00.012.00.04.000

3. Projeto de Estruturação da Indicação de Procedência de Vinhos Vale do São Francisco

O projeto que apoiou a estruturação da Indicação de Procedência de vinhos Vale do São Francisco intitula-se “Desenvolvimento de tecnologias e uso da agricultura de precisão para colaborar com a certificação dos vinhos e com a sustentabilidade do setor vitivinícola do Vale do Submédio São Francisco” (Processo 403438/2013-6 do Edital “Chamada MCTI/CT-AGRONEGÓCIO/CT-AMAZÔNIA/CNPq Nº 48/2013). O projeto foi apropriado no Macroprograma 2 da Embrapa (Código SEG - 02.15.00.012.00.04.000), sob o título “Desenvolvimento de tecnologias para colaborar com a certificação dos vinhos e com a sustentabilidade do setor vitivinícola do Vale do Submédio São Francisco”.

O referido projeto de PD&I desenvolveu diversas abordagens de interesse vitivinícola, incluindo, entre outras, a caracterização dos fatores naturais associados à vitivinicultura do Vale do São Francisco, a caracterização agrônômica da viticultura, a caracterização enológica e o desenvolvimento de protocolos de vinificação, bem como a caracterização microbiológica de uvas e vinhos.

As atividades do projeto vinculadas diretamente à estruturação da Indicação de Procedência de vinhos Vale do São Francisco teve o seguinte envolvimento institucional:

- Instituições de C&T executoras: Embrapa Uva e Vinho (coordenação), Embrapa Semiárido, Embrapa Clima Temperado, Universidade de Caxias do Sul - UCS.
- Financiadora: CNPq

Outras instituições de C&T colaboradoras do projeto: Instituto Federal de Ciência, Tecnologia e Inovação do Sertão Pernambucano – IF Sertão; Universidade Federal de Pernambuco – UFPE; Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE; Universidade Federal de Lavras – UFLA; Fundação Ezequiel Dias – FUNED.

Equipe de Pesquisadores Envolvidos nas Atividades de Estruturação da Indicação de Procedência de Vinhos Vale do São Francisco

Embrapa Uva e Vinho

Celito Crivellaro Guerra, Giuliano Elias Pereira (coodenador geral do projeto), Jorge Tonietto, Mauro Celso Zanus, Rosemary Hoff.

Embrapa Semiárido

Iêdo Bezerra de Sá, João Ricardo Ferreira de Lima, Magna Soelma B. de Moura, Tatiana Ayako Taura, Tony Jarbas Ferreira Cunha

Embrapa Clima Temperado

Carlos Alberto Flores

Universidade de Caxias do Sul - UCS

Ivanira Falcade

Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE

Mateus Rosas Ribeiro FILHO, Luciana Leite de Andrade Lima





Membros do Grupo de Trabalho (GT) do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência de Vinhos Vale do São Francisco

Produtores

(associados do VinhoVasf e outros)

Ailton Oliveira - Vinícola Mandacaru
Maria Braz - Vinícola Mandacaru
André Rodolfo Arruda – ViniBrasil
Flavio Durante – Miolo Wine/Vinícola Ouro Verde
Eloiza Teixeira – Miolo Wine Group/ Vinícola Ouro Verde
Izanete Bianchetti Tedesco - Adega Bianchetti
João Eudes Teles da Cunha - Vinhovasf
Jorge Garziera - Vinícola Garziera
José Figueiredo – Vinum Sancti Benedictus – VSB
José Gualberto Almeida - Vinícola do Vale do São Francisco/Botticelli (Coordenador)
José Marcos Peixoto da Silva (ViniBrasil)
Jutahy Leno - Vinícola Mandacaru
Ricardo André Oliveira Henriques – ViniBrasil
Rodrigo Fabian – consultor
Rui Xavier - Vinum Sancti Benedictus – VSB

Instituições de Apoio

Embrapa Semiárido

Antonio Mendes de S. Nascimento
Carla Valéria Padilha
Fabrício Bianchini
Flávio de Franca Souza
Iêdo Bezerra de Sá
João Ricardo Ferreira de Lima
José E. M. Oliveira
Joyce Fagundes de Souza
Magna Soelma B. de Moura
Rita Nassur
Saulo Medrado dos Santos
Sergio Guilherme de Azevedo
Tatiana Ayako Taura
Tony Jarbas Ferreira Cunha

Embrapa Uva e Vinho

Celito Crivellaro Guerra
Giuliano Elias Pereira (Coordenador)
Jorge Tonietto (Coordenador)
José Fernando da Silva Protas
Mauro Celso Zanus
Rosemary Hoff

Embrapa Clima Temperado

Carlos Alberto Flores

Ibravin

Kelly Bruch

IF Sertão

Francisco Macedo de Amorim
Marcos dos Santos Lima
Marcos Massutti

Itep

Danilo B. Barret

UCS

Ivanira Falcade

UFRPE

Luciana L. de Andrade Lima
Mateus Rosas Filho



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2629 de 25 de maio de 2021.

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

Nº DO PEDIDO: BR402021000004-6

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Litoral do Paraná

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Serviço

SERVIÇO: Serviço gastronômico do barreado

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área geográfica delimitada para a indicação de procedência BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ, para o serviço gastronômico, corresponde à área delimitada dos municípios de Antonina, Morretes e Paranaguá.

DATA DO DEPÓSITO: 24/04/2021

REQUERENTE: Associação de Restaurantes e Similares de Morretes e Região

PROCURADOR: Marcos Fabricio Welge Gonçalves

COMPLEMENTO DO DESPACHO

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

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, caderno de especificações técnicas e instrumento oficial de delimitação da área geográfica.





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

EXAME PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

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

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

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870210037215 de 24 de abril de 2021, recebendo o n.º BR402021000004-6.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de pedido de registro de – fls. 01 a 04;
- Caderno de especificações técnicas – fls. 05 a 15;
- Procuração – fl. 16;
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl. 17;
- Estatuto Social registrado – fls. 18 a 30;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social – fls. 31 a 33;
- Ata registrada da eleição e da posse da atual Diretoria – fls. 34 a 36;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença – fls. 37 a 39;
- Identidade e CPF dos representantes legais – fl. 40;
- Declaração de estarem os prestadores de serviço estabelecidos na área delimitada – fls. 41 a 45;
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fls. 46 a 223;
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fls. 224 a 225;
- Representação gráfica ou figurativa da IG ou representação geográfica de país, cidade, região ou localidade – fl. 3;
- Outros documentos:
 - Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica da Associação de Restaurantes e Similares de Morretes e Região – fl. 226.



3. CONCLUSÃO

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

Importante dizer que, em busca realizada em 18 de maio de 2021 na base de marcas do INPI na NCL (11) 43 não foram encontradas marcas registradas contendo os termos “LITORAL” e “PARANÁ”.

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

Rio de Janeiro, 20 de maio de 2021.

Assinado digitalmente por:

Suellen Costa Vargas

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1766526

André Tibau Campos

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2357106

De acordo, publique-se.

Pablo Ferreira Regalado

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



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ

SUMÁRIO

CAPÍTULO I - O SERVIÇO GASTRONÔMICO DO BARREADO

CAPÍTULO II - DA COMERCIALIZAÇÃO

CAPÍTULO III - DO CONSELHO REGULADOR

CAPÍTULO IV - NORMAS PARA PROCEDIMENTOS DE CONTROLE

CAPÍTULO V - DO NOME GEOGRÁFICO

CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E DEVERES

CAPÍTULO VII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

CAPÍTULO VIII - DISPOSIÇÕES GERAIS

REGISTRO DE IMÓVEIS - REGISTRO CIVIL DAS
PESSOAS NATURAIS - REGISTRO DE TÍTULOS
E DOCUMENTOS E REGISTRO DE PESSOAS JURÍDICAS
MÓVEIS - PR
Ivone Pazinato Wistuba
Oficial
Célia Solange de Ramos Silva
Auriceli de Oliveira
Proventas Juramentadas
CNPJ: 00.511.471/0001-64



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ

A Associação de Restaurantes e Similares de Morretes e Região – ARSIMER institui o presente Caderno de Especificações Técnicas, (doravante denominado Caderno), visando a implementação, gestão, controle e defesa da Indicação de Procedência **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**, para o serviço gastronômico do Barreado.

O Caderno tem o objetivo a assegurar os padrões de qualidade, tradição e territorialidade do serviço gastronômico **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**.

CAPÍTULO I - O SERVIÇO GASTRONÔMICO DO BARREADO

1. O Barreado é uma iguaria feita a partir do longo cozimento da carne bovina que se finaliza apenas no momento de servir ao cliente. No momento da degustação acrescenta-se a Farinha de Mandioca em proporção adequada com o caldo fervente. Esta mistura – o escaldar da farinha – cria um pirão que acrescido de mais caldo, de acordo com a preferência, confere a elaboração final e completa do Barreado. Considerando os ingredientes, os modos de preparo, o tempo e ritmo de cozimento, todos compõem fatores importantes na degustação do Barreado. Contudo, um ponto primordial para sua degustação de acordo com as tradições é preservar e garantir o correto escaldar da Farinha de Mandioca. A base do cozido é composta por carne bovina classificada como dura (ou de segunda), acrescido de cebola, toucinho ou bacon, cominho, folhas de louro e outros temperos. Todos os ingredientes são postos em panela de barro ou metal. A tampa é vedada à panela através de uma massa de farinha de mandioca e farinha de trigo umedecidas em água. Primeiramente em fogo alto, seja em fogão a lenha ou a gás, para abrir fervura. Depois em fogo brando a panela fica sob calor no mínimo por 8 horas, sendo que sua abertura se dará com o mínimo de 12h a partir da vedação inicial com a farinha. Após a abertura, o produto é fervido novamente para permitir o escaldar da farinha de mandioca já no prato fundo do cliente. No momento da degustação acrescenta-se a farinha de mandioca em proporção adequada com o caldo fervente. Esta mistura - com o escaldar da farinha - cria um pirão que



acrescido de mais caldo, de acordo com a preferência, confere a elaboração final e completa do Barreado.

2. A área geográfica delimitada para a indicação de procedência **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**, para o serviço gastronômico, corresponde à área delimitada dos municípios de **Antonina, Morretes e Paranaguá**.

3. O uso da indicação de procedência **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ** para Serviço Gastronômico é de adesão espontânea de todos os restaurantes ou similares (prestadores de serviços) que atendam aos critérios definidos neste Caderno, nas normas internas do Conselho Regulador e na legislação vigente.

4. Para a qualidade do Serviço Gastronômico do **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ** é considerado a combinação dos ingredientes, com o modo de preparo, o tempo e ritmo de cozimento e o serviço à mesa.

5. Dos ingredientes de preparação e à mesa

5.1. O cozido de carne:

a. As carnes permitidas para o Barreado são classificadas como carnes dura ou de segunda: músculo dianteiro, músculo traseiro, paleta, acem, lombo agulha e peito.

b. Outros ingredientes obrigatórios: o cominho, folhas de louro, toucinho cru e/ou bacon.

5.2. À mesa, são acompanhamentos obrigatórios para o Barreado: a farinha de mandioca seca preferencialmente produzida no Litoral do Paraná e banana *preferencialmente in natura*.

5.3. A cachaça, preferencialmente produzida em Morretes e também a pimenta, são acompanhamentos do Barreado. Estes podem estar disponíveis à mesa do cliente ou no espaço geral do estabelecimento.

5.4. A Farinha de Mandioca apropriada ao Barreado apresenta uma concentração maior de goma, substância presente na mandioca que no processo de fabricação da farinha deve ser



preservada. Para tanto, limita-se a prensagem da massa e não se faz a lavagem posterior. Tradicionalmente, este processo produtivo está presente na maioria das agroindústrias de Farinha de Mandioca do litoral do Paraná.

6. Dos Utensílios

6.1. Para a preparação do cozido de carne, o uso da panela de barro é preferível, pois se caracteriza como o instrumento mais tradicional. Contudo, também é permitido outros sistemas de produção mais atuais, como por exemplo, a panela de ferro ou de alumínio.

6.2. É vetado o uso da panela de pressão ou similar a fim de elevar a temperatura e reduzir o tempo de cozimento.

6.3. É permitido o uso de outros ingredientes, como farinha de trigo, em conjunto com a farinha de mandioca e água, para obter uma maior liga para a vedação da panela para o cozimento do barreado.

7. Dos métodos

7.1. Todos os ingredientes são postos na panela aquecida, em camadas, e acrescenta-se água.

7.2. Independente do sistema de produção, a panela e a tampa devem ser vedadas manualmente em suas bordas, uma contra a outra, com uma massa/goma de farinha de mandioca – processo de barrear.

7.3. A panela fechada e barreada é levada ao fogo forte até abrir fervura. Após a fervura, a intensidade do fogo é reduzida permanecendo aquecida no mínimo por 6 horas.

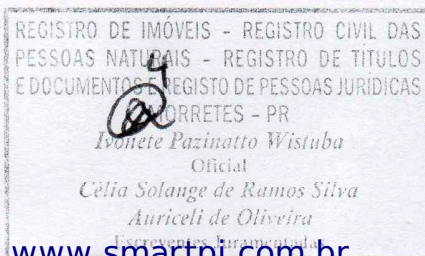
7.4. A panela lacrada – barreada, deve ser assim mantida até o momento de servir.

7.5. A panela poderá ser aberta após o mínimo de 12 horas e máximo de 24 horas, considerados desde o fechamento inicial da panela.

7.6. O produto deve ser novamente aquecido em estado de fervura para ser servido.

8. Do serviço

8.1. A degustação do Barreado, de acordo com as tradições, tem no seu momento de servir uma etapa imprescindível, que é o correto escaldar da farinha de mandioca que forma um pirão. Assim, são elementos chaves para a finalização do Barreado: a qualidade/classificação



da farinha de mandioca, a alta temperatura do caldo do cozido de carne e a proporção adequada de ambos no prato para se fazer a mistura. O estabelecimento de Serviço Gastronômico do Barreado com a Indicação de Procedência Litoral do Paraná deve reservar um papel de destaque para a iguaria, mesmo que outros pratos ou acompanhamentos sejam oferecidos pelo estabelecimento.

8.2. Independente das características de cada serviço e/ou cardápio trabalhado pelo o estabelecimento, o Barreado deve ser o prato principal a ser servido ao cliente à mesa.

8.3. O elemento fundamental neste momento do processo (o serviço ao cliente) é garantir o correto escaldar da farinha de mandioca.

8.4. A produção e serviço do Barreado devem ser realizados pelo mesmo estabelecimento.

8.5. São dois conceitos básicos de serviço do Barreado que podem ser ofertados nos estabelecimentos, sendo eles:

a. O serviço no qual o cliente recebe pronto da cozinha o Barreado completo, isto é, com a farinha de mandioca escaldada.

b. O Barreado é colocado à mesa em cumbuca, em temperatura fervente, e será demonstrada, pelo auxiliar de serviço (garçom), a preparação do pirão com a farinha de mandioca. À mesa, o Barreado deve ser preparado e servido em prato fundo.

CAPÍTULO II - DA COMERCIALIZAÇÃO

9. Das normas de comercialização

9.1. O Serviço Gastronômico do Barreado deve ser oferecido por empresas do setor de restaurantes ou similares formalizadas conforme a legislação brasileira.

9.2. Estar localizada e exercendo suas atividades no território delimitado pelos limites geopolíticos dos municípios de Antonina, Morretes e Paranaguá, no qual é permitido estar situado tanto em áreas urbana ou rural, desde que atendendo as legislações oficiais para sua atividade.

9.3. O Barreado deve ser preparado e servido de acordo com a receita básica que o caracteriza e de acordo com os procedimentos tradicionais e/ou atualizados definidos neste Caderno.



9.4. Ser produzido/preparado em infraestrutura adequada para manutenção da segurança alimentar e em condições adequadas conforme a legislação brasileira vigente, para tanto é necessário adotar o manual e os procedimentos de Boas Práticas.

9.5. O Serviço Gastronômico do Barreado deve ser realizado por recursos humanos capacitados e em segurança alimentar.

CAPÍTULO III - DO CONSELHO REGULADOR

10. O Conselho Regulador será instituído e constituído conforme o Estatuto Social da **ARSIMER**.

11. As atribuições do Conselho Regulador estão definidas no Estatuto da **ARSIMER**.

12. Caberá ao Conselho Regulador conferir o registro aos prestadores de serviço para emissão dos Certificados e ou Selos, desde que os mesmos estejam em conformidades com o presente Caderno, mediante visita prévia e laudo técnico da unidade de produção, emitido por técnico credenciado pela associação e controle através de visitas periódicas.

12.1. O Conselho Regulador manterá a lista atualizada dos prestadores de serviço.

CAPÍTULO IV - NORMAS PARA PROCEDIMENTOS DE CONTROLE

13. Dos tipos de controle

13.1. Controles oficiais: os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente.

13.2. Controles internos/autocontroles: Realizados pela **ARSIMER**.

14. Para credenciamento inicial e monitoramento, o Conselho Regulador avaliará:

14.1. O cumprimento das normas deste Caderno.

14.2. Acompanhamento dos laudos de visitas técnicas, realizadas pelos membros da associação ou por profissional credenciado pela associação.

14.3. Visita inicial de credenciamento e visitas de monitoramento, 2 vezes por ano.

REGISTRO DE IMOVEIS - REGISTRO CIVIL DAS
PESSOAS NATURAIS - REGISTRO DE TÍTULOS
E DOCUMENTOS E REGISTRO DE PESSOAS JURÍDICAS
MONTES - PR
Ivone de Almeida Wistuba
Oficial
Célia Solange de Ramos Silva
Auriceli de Oliveira
Escritório Jurídico

www.smartpi.com.br



15. Dos Controles do serviço

15.1. O modo de fazer e a prestação do serviço deverão seguir os padrões de qualidade normalizados por este Caderno.

15.2. Os prestadores de serviço, além do cumprimento das normas deste Caderno e correlatas, deverão zelar pelo cumprimento da legislação referente as instalações, processo de produção, higiene e saúde no Paraná, para garantia da segurança alimentar e padrão de qualidade do produto e do serviço.

15.3. Caberá ao Conselho Regulador a aplicação das sanções, no caso de não cumprimento deste Caderno.

16. Das avaliações do Conselho Regulador

16.1. Serão realizadas avaliações da qualidade e das quantidades comercializadas do serviço.

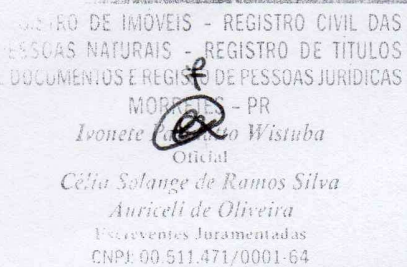
16.2. Da conformidade do barreado através dos ingredientes e apresentação do serviço.

16.3. Das planilhas **semestrais** de controle da produção e prestação do serviço, para verificação da coerência dos dados informados, em relação aos ingredientes, clientela e produtividade.

16.4. Dos pareceres técnicos das visitas, visando o credenciamento e monitoramento do cumprimento deste Caderno.

CAPÍTULO V - DO NOME GEOGRÁFICO

17. Todos os prestadores de serviço estabelecidos dentro da área geográfica, que cumprirem com o disposto neste Caderno e nas demais resoluções internas, devidamente aprovados, poderão usar e dispor do nome geográfico reconhecido **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**, assim como o direito a menção "indicação de procedência", em seu estabelecimento e em material de apresentação, publicidade e propaganda.



18. A menção ou referência à **IP BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ** não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou signifique um aproveitamento desta.

CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E DEVERES

19. São direitos dos prestadores de serviço inscritos

19.1. O direito do uso do nome geográfico **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**.

19.2. O direito do uso a menção "indicação de procedência".

19.3. Observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Caderno.

19.4. Observar e fiscalizar as medidas adotadas pela **ARSIMER**.

19.5. Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos.

19.6. Propor medidas de melhoramento deste Caderno.

19.7. Impedir terceiros do uso indevido da IP **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**, independente da defesa conferida pela **ARSIMER**.

20. São deveres dos produtores

20.1. Zelar pela imagem da IP **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**.

20.2. Observar e adotar as medidas necessárias para o cumprimento das normas deste Caderno.

20.3. Prestar as informações cadastrais.

20.4. Adotar as medidas necessárias ao controle da produção por parte da **ARSIMER** e das demais legislações em vigor.

20.5. Manter a produção e o estabelecimento em obediência as normas de segurança, higiene, sanitárias e outras, permitindo um controle fácil e eficiente.

20.6. Permitir o livre acesso aos estabelecimentos para o cumprimento e fiscalização das normas deste Caderno.



20.7. Pagar as taxas e emolumentos estabelecidos no Estatuto, neste Caderno e nas normas internas da **ARSIMER** para monitoramento e controle.

CAPÍTULO VII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

21. São consideradas infrações

21.1. O não cumprimento das normas de produção, prestação de serviço e comercialização.

21.2. Prestar o serviço gastronômico do Barreado fora dos padrões estabelecidos pelo presente Caderno.

22. São consideradas penalidades

22.1. Advertência por escrito.

22.2. Multa.

22.3. Suspensão temporária como participante da IP.

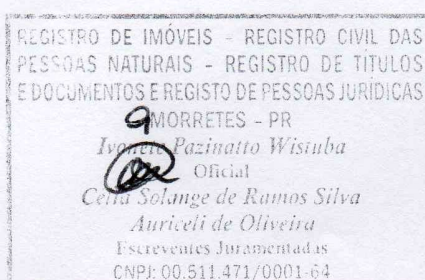
22.4. Suspensão definitiva como participante da IP.

22.5. Serão considerados descumprimentos mediante a ocorrência de reclamações, pareceres contrários de auditorias realizadas, prazos de correção não atendidos, fraude as normas aqui dispostas e a legislação em vigor.

23. A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas as normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção e prestação de serviço.

24. A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção e prestação de serviço.

24.1. A multa será estipulada em UFIR pelo Conselho Regulador, com aprovação em Assembleia e registrado em Ata própria.



25. A pena de suspensão temporária do direito de concorrer a designação da IP **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ** dar-se a quando o prestador de serviço estiver comercializando o serviço sem a observância das disposições deste Caderno.

25.1. A pena de suspensão temporária será de um ano.

25.2. Havendo reincidência a pena de suspensão temporária será de dois anos.

26. A pena de cassação e cancelamento do registro do prestador de serviço e do direito de uso da designação **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ** ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, da prestação do serviço, do certificado ou do selo de controle.

26.1. A cassação e o cancelamento implicarão na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ** sem direito de qualquer ressarcimento ou indenização.

26.2. Quando cassado o direito de uso da designação o prestador de serviço se obriga a retirar do mercado, num prazo de 10 dias, todo o produto e material com a designação **IP BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**. NÃO o fazendo, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.

26.3. A reintegração do prestador de serviço para concorrer ao uso da IP somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

27. O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna do Conselho Regulador, respeitando o direito de ampla defesa.

28. O uso da designação da IP **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ** fora das normas deste Caderno e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

CAPÍTULO VIII - DISPOSIÇÕES GERAIS

29. Dos Princípios da IP **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**

29.1. Para qualquer normativa não citada neste Caderno, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelos órgãos oficiais e outros pertinentes;



29.2. Este Caderno pode ser modificado a qualquer momento desde que as propostas sejam submetidas e aprovadas pela Assembleia Geral.

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

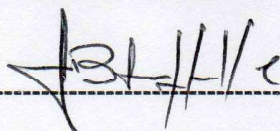
30.1. Questões não previstas neste Caderno, que deverão ser ratificadas pela Assembleia Geral.

30.2. Viabilidade da implementação e gestão da Indicação de Procedência **BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ**.

31. O presente Caderno entrará em vigor após a sua aprovação em Assembleia geral convocada para este fim.

32. O presente Caderno de Especificações Técnicas da **IP BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ** foi aprovado pela Assembléia Geral realizada no dia 21 de Novembro de 2019.

Morretes, 21 de Novembro de 2019.

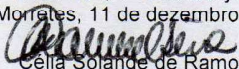


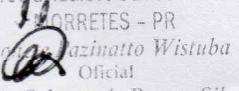
Tânia Bridaroli Madalozo Laffitte
Presidente da ARSIMER

FUNARPEN
SELO DIGITAL N°
mueuY.MHomu.Ce4rz
Controle:
9mQnI.Dx5xM
Consulte esse selo em
<http://funarpen.com.br>

REGISTRO DE TITULOS
Comarca de Morretes-PR
Rua Ricardo de Lemos, 147 – Centro
Fone: 41 3462-1507 - Email cr.morretes@hotmail.com

Protocolo nº: 5611 Livro: 1-C
Registro nº: 2836 Livro: A-14
Custas: VRC300,00 = R\$57,90+Funrejus: R\$8,40
Selo: R\$1,17+Distribuição: 8,71
Morretes, 11 de dezembro de 2019


Célia Solange de Ramos Silva
Escrevente Juramentada

REGISTRO DE IMÓVEIS - REGISTRO CIVIL DAS
PESSOAS NATURAIS - REGISTRO DE TITULOS
E DOCUMENTOS E REGISTRO DE PESSOAS JURÍDICAS
MORRETES - PR

Isabela Wistuba
Oficial
Célia Solange de Ramos Silva
Aracieli de Oliveira
Escritas Juramentadas
CNPJ: 00.511.471/0001-64



administrativas decorrentes, conforme estabelece o art. 2º, § 4º, do Decreto Estadual nº 3.168/2019.

Curitiba-Paraná, 10 de fevereiro de 2021.

Cel. Romulo MARINHO Soares
Secretário de Estado da Segurança Pública

10521/2021

GABINETE DO SECRETÁRIO

Protocolo nº. 17.274.808-2

I. AUTORIZO, nos termos do artigo art. 1º, §§ 1º, inciso I, e 5º, c/c o art. 2º, § 3º, do Decreto Estadual nº 3.168/2019, e na conformidade da Informação nº 0123/2021 – AT/SESP, convalidando o uso de placas particulares do veículo indicado às fls. 02/03 do referido protocolo, para o desempenho de atividades específicas e exclusivas da Inteligência Policial Militar, a qual é definida como o exercício permanente e sistemático de ações especializadas para identificar, avaliar e acompanhar ameaças reais ou potenciais na esfera de Segurança Pública.

II. Para o consentimento acima foram examinados apenas os aspectos da conveniência e oportunidade. O exame da viabilidade técnica, financeira, orçamentária e fiscal é de responsabilidade dos titulares dos setores responsáveis pelas informações.

III. PUBLIQUE-SE, no prazo legal.

Curitiba-Paraná, 10 de fevereiro de 2021.

Cel. Romulo MARINHO Soares
Secretário de Estado da Segurança Pública

10622/2021

GABINETE DO SECRETÁRIO

Protocolo nº. 16.846.399-5

I. AUTORIZO, nos termos do parágrafo 7º. do art. 1º do Decreto nº 4.189/2016 e com base na Informação nº 3256/2020 – AT/SESP, a realização do Termo de Convênio a ser celebrado entre o Estado do Paraná, pela Secretaria de Estado da Segurança Pública – SESP,

por intermédio da Polícia Militar do Paraná - PMPR, e de outro lado o Município de Matelândia e o Conselho Comunitário de Segurança (CONSEG Matelândia), tendo por objeto a implantação, operação e manutenção de um Sistema de Monitoramento por Imagem Digital no Município de Matelândia para assegurar a captação, o armazenamento, a utilização e a disponibilização de imagens às autoridades públicas, visando ao aprimoramento e à melhoria da segurança pública local, conforme Minuta de fls. 13/20 e o Plano de Trabalho fls. 02/06;

II. Para o consentimento acima foram examinados apenas os aspectos da conveniência e oportunidade. O exame da viabilidade técnica, financeira, orçamentária e fiscal é de responsabilidade dos titulares dos setores responsáveis pelas informações;

III. PUBLIQUE-SE, no prazo legal;

IV. ENCAMINHE-SE ao Setor de Contratos e Convênios da Pasta para providências.

Curitiba-Paraná, 10 de fevereiro de 2021.

Cel. Romulo MARINHO Soares,
Secretário de Estado da Segurança Pública.

10640/2021

Departamento da Polícia Civil - DPC

NÚMEROS DE PORTARIA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO E INQUÉRITO POLICIAL

Portaria	Prot. Corregedoria Disciplinar	Prot. Conselho da Polícia Civil	Procedimento	Delegado de Polícia designado para a presidência
001/2021	91/2020	31/20	PROCESSO ADMINISTRATIVO DISCIPLINAR	SEBASTIÃO RAMOS DOS SANTOS NETO
002/2021	145/2017	469/17	PROCESSO ADMINISTRATIVO DISCIPLINAR	VYCTOR HUGO GUAITA GROTTI
024/2021	80/2021	---	INQUÉRITO POLICIAL	FERNANDO ZAMONER

10132/2021

NÚMEROS DE PORTARIA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO.

Portaria	Prot. Corregedoria Disciplinar	Prot. Conselho da Polícia Civil	Procedimento	Delegado de Polícia designado para a presidência
003/2021	452/2019	429/19	PROCESSO ADMINISTRATIVO DISCIPLINAR	ANTONIO CESAR PEREIRA DOS SANTOS
004/2021	261/2019	220/19	PROCESSO ADMINISTRATIVO DISCIPLINAR	ALEXANDRE BONZATTO
005/2021	414/2019	336/19	PROCESSO ADMINISTRATIVO DISCIPLINAR	SEBASTIÃO RAMOS DOS SANTOS NETO

10206/2021

Secretaria do Planejamento e Projetos Estruturantes

RESOLUÇÃO CONJUNTA SEPL / SEDEST / PRTUR n.º 001 / 2021

O SECRETÁRIO DE ESTADO DO PLANEJAMENTO E PROJETOS ESTRUTURANTES e o SECRETÁRIO DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E TURISMO, no uso das atribuições que lhes confere o art. 4º da Lei Estadual n.º 19.848, de 03 de maio de 2019, bem como o disposto no Decreto Estadual n.º 8.657, de 16 de janeiro de 2018, e no Decreto Estadual n.º 1.440, de 23 de maio de 2019, em conjunto com a Paraná Turismo, autarquia criada pela Lei Estadual n.º 9.663, de 16 de julho de 1991, vinculada à Secretaria de Estado do Desenvolvimento Sustentável e do Turismo – SEDEST, nos termos do art. 6º da Lei Estadual n.º 19.848/2019,

RESOLVEM:

Art. 1º. Incluir a delimitação da área (conforme Anexo I) do Barredo do Litoral do Paraná, reconhecida pela Resolução Conjunta SEPL/SEDEST/PRTUR n.º 01/2020, englobando os municípios de Antonina, Morretes e Paranaguá, para fins de pedidos de Indicação de Procedência junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI.

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

Curitiba, 09 de fevereiro de 2021.

Valdemar Bernardo Jorge
Secretário de Estado / SEPL

Márcio Nunes
Secretário de Estado / SEDEST

João Jacob Mehl
Diretor-Presidente da Paraná Turismo

ANEXO I

DELIMITAÇÃO DA ÁREA DO BARREDO DO LITORAL DO PARANÁ

A definição deste território foi realizada a partir da análise dos documentos históricos e do atual contexto do Barredo. A passagem da iguaria do ambiente residencial para a rua (restaurantes) marca uma nova dinâmica comercial, cultural e turística na região.

1. ANTONINA

A cidade de Antonina fica localizada no litoral do Estado do Paraná, a 80km (ITCG, 2012) (Caderno Estatístico Município De Antonina. IPARDES. www.ipardes.gov.br) da capital do Estado, Curitiba. Os limites da cidade são: ao norte pela cidade de Campina Grande do Sul, a leste pela cidade de Morretes, ao sul pela cidade de Paranaguá, através da



Baía de Antonina (uma subdivisão da Baía de Paranaguá), e a oeste pela cidade de Guaçaíba.

A cidade teve um período de forte relação com o Barreado, sendo um dos principais motivadores turísticos ao município. Nas últimas duas décadas este vínculo foi diminuído, principalmente pela forte ação de divulgação pela cidade vizinha, Morretes.

Atualmente, uma parcela representativa de seus restaurantes se especializaram em peixes e frutos-do-mar. Entretanto, esta mesma maioria ainda tem a iguaria como opção ao cliente.

A área total do município é de 876,551 km² (SETR, 2012) (Caderno Estatístico Município De Antonina. IPARDES. www.ipardes.gov.br), composta por três distritos: Antonina, Cacatu e Cachoeira de Cima (Caderno Estatístico Município De Antonina. IPARDES. www.ipardes.gov.br), com a comarca pertencendo a Antonina, e algumas ilhas sendo as principais: Teixeira, Pedras, Gererês, Corisco, Martins, Baixa Grande, Ponta Grossa, Ramos, Redonda, Passarinhos e Catarina (<http://www.nossolitoralparana.com/cidade/info/1>)

2. MORRETES

O município de Morretes está situado no litoral paranaense, a 70,40km (SETR, 2012) da Capital do Estado, estendendo-se da encosta da Serra do Mar para o leste e limitando-se ao oeste com os municípios de São José dos Pinhais, Piraquara e Quatro Barras; ao norte com o município de Campina Grande do Sul; ao nordeste com o município de Antonina e a Baía de Paranaguá; ao leste com Paranaguá e ao sul e sudeste com o município de Guaratuba.

O município apresenta a maior oferta de restaurantes focados no produzir e servir o Barreado do litoral paranaense. Uma cidade que muito contribuiu para projetar a notoriedade da iguaria pois associou-o ao seu processo de desenvolvimento turístico especialmente a partir dos anos 1990.

Com área total de 687,541 km² (ITCG, 2012), Morretes fica a cerca de 35km do mar. Todas as suas divisas são formadas por acidentes geográficos, ao norte e oeste pelos espigões das Serras dos Órgãos, da Graciosa, do Marumbi e da Farinha Seca, no sudeste pelas serras da Igreja, das Canavieiras e da Prata. No sudeste, é o Rio Arraial, numa altitude de cerca de oitocentos metros, que forma o limite do município. Com Antonina e Paranaguá, são as lagoas. Possui também uma das maiores elevações do Paraná, o Pico do Marumbi, que tem aproximadamente 1.530 metros de altura (Fonte: Prefeitura de Morretes. Disponível em www.morretes.pr.gov.br).

3. PARANAGUÁ

O município de Paranaguá fica localizado no litoral do Estado do Paraná, a 86km (SETR, 2012) (Caderno Estatístico Município De Paranaguá. IPARDES. www.ipardes.gov.br) da capital Curitiba. Está limitado ao norte pelos municípios de Antonina e Guaçaíba, através da Baía de Paranaguá; ao sul pelos municípios de Matinhos e Guaratuba; a leste pelo município de Pontal do Paraná e a oeste pelo município de Morretes.

O município está diretamente associado à origem do Barreado e apresenta uma oferta regular do produto. Do mesmo modo que Guaçaíba, possui diversas ilhas e a tradição do Fandangó. É possível encontrá-lo tanto em estabelecimentos que o ofertam como prato principal, quanto em outros no qual é mais uma opção dentre tantas.

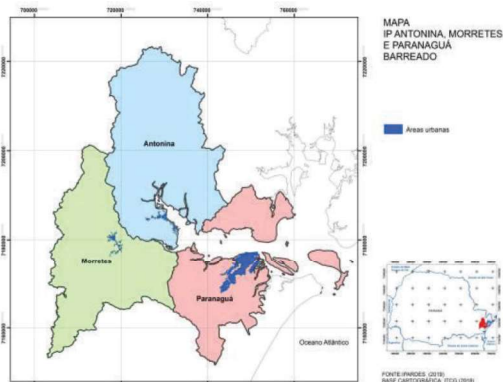
Com área total de 806,225km² (ITCG, 2012) (Caderno Estatístico Município De Paranaguá. IPARDES. www.ipardes.gov.br), esta área também é composta por dois distritos: Paranaguá e Alexandra (Caderno Estatístico Município De Paranaguá. IPARDES. www.ipardes.gov.br) e cerca de 30 ilhas, sendo as principais: Mel, Valadares, Cotinga, Cobras, Prainha e Peças (<http://www.nossolitoralparana.com/atrativo/lista/9/23>).

4. INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ

O Barreado em alguns momentos e registros vem associado a determinados municípios, contudo, concomitantemente é referenciado também como o "prato típico do Paraná" e especificamente do litoral do Paraná.

Esta região, o litoral paranaense, é pequena territorialmente e a definição do nome geográfico leva em consideração os 3 municípios que o compõe, é o nome geográfico LITORAL DO PARANÁ que melhor representa e é reconhecido pela relação estabelecida com o Barreado.

5. MAPA



10351/2021

10614/2021

Secretaria do Desenvolvimento Sustentável e do Turismo

RESOLUÇÃO SEDEST Nº 03/2021

O SECRETÁRIO DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E DO TURISMO, designado pelo Decreto Estadual n.º 1440, de 23 de maio de 2019, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Estadual n.º Lei n.º 19.848, de 3 de maio de 2019 e Lei n.º 10.066, de 27 de julho de 1992, e;

Considerando a anuência do Diretor Presidente do Instituto Água e Terra, nomeado pelo Decreto n.º 3.820, de 09 de janeiro de 2020,

RESOLVE:

Art. 1º. Designar o Diretor de Gestão do Patrimônio Natural do Instituto Água e Terra, RAFAEL ANDREGUETTO, RG 4.604.581-6, nomeado pelo Decreto Estadual 3820, de 10 de janeiro de 2020, para exercer cumulativamente as funções de Diretor de Políticas Ambientais da SEDEST, no período de 11 de fevereiro a 30 de março de 2021.

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

Curitiba, 10 de fevereiro de 2021.

Marcio Nunes

Secretário de Estado do Desenvolvimento Sustentável e do Turismo

10446/2021

RESOLUÇÃO CONJUNTA SEDEST/INSTITUTO ÁGUA E TERRA Nº 03/2021

Súmula: Prorroga a suspensão dos prazos administrativos para os usuários dos serviços públicos na SEDEST e IAT.

O Secretário de Estado do Desenvolvimento Sustentável e do Turismo - SEDEST, designado pelo Decreto n.º 1.440, de 23 de maio de 2019, no uso das atribuições que lhes são conferidas pela Lei n.º 19.848, de 3 de maio de 2019 e alterações posteriores;

O Diretor Presidente do Instituto Água e Terra, nomeado pelo Decreto n.º 3.820, de 09 de janeiro de 2020, no uso das atribuições que são conferidas pela Lei n.º 20.070, de 18 de dezembro de 2019 e;

Considerando a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional pela Organização Mundial da Saúde em 30 de janeiro de 2020, a disseminação do novo coronavírus (COVID-19) e sua classificação mundial como pandemia;

Considerando a norma contida no artigo 6º-C da Lei Federal n.º 13.979, de 06 de fevereiro de 2020, que dispõe que não correrão os prazos processuais em desfavor dos acusados e entes privados processados em processos administrativos enquanto perdurar o estado de calamidade de que trata o Decreto Legislativo n.º 06, de 2020;

Considerando o disposto no Decreto n.º 4.230 de 16 de março de 2020, Decreto Estadual n.º 5.686 de 15 de setembro de 2020, Resolução SESA n.º 1.129/2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do Coronavírus COVID19, Decreto do Governo do Estado do Paraná n.º 6294/2020, Decreto 6599/2021 e Decreto 6828/2021, que dispõe sobre novas medidas de distanciamento social para enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do Coronavírus-COVID19;

RESOLVEM:

Art. 1º Prorrogar até o dia 28 de fevereiro de 2021 o prazo estabelecido na Resolução Conjunta SEDEST/IAT n.º 02/2021 que trata da suspensão dos prazos administrativos para licenciamentos, renovações de licenças, outorgas, apresentação de relatórios de automonitoramento, atendimento de condicionantes de licenças ambientais, apresentação de defesas, recursos e manifestações nos processos administrativos infracionais em trâmite, bem como o acesso aos processos físicos.

Parágrafo Único. As suspensões previstas no caput deste artigo poderão ser prorrogadas por meio de Resolução Conjunta da SEDEST e do Instituto Água e Terra.

Art. 2º Todas as atividades ou empreendimentos, utilizadores de recursos ambientais, efetiva ou potencialmente poluidores, ou capazes, sob qualquer forma, de causar degradação ambiental estão sujeitas à fiscalização ambiental, mesmo no período de isolamento ou de quarentena.

Art. 3º Este Resolução entra em vigor na data de sua publicação, podendo ser prorrogado.

Curitiba, 11 de fevereiro de 2021.

MARCIO NUNES

Secretário de Estado do Desenvolvimento Sustentável e do Turismo

EVERTON LUIZ DA COSTA SOUZA

Diretor Presidente do Instituto Água e Terra



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2629 de 25 de maio de 2021

CÓDIGO 395 (Concessão de registro)

Nº DO PEDIDO: BR 40 2020 000003 5

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: JAGUARUANA

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Redes

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Compreendida em toda a extensão territorial do município de Jaguaruana, município brasileiro localizado na região do Vale do Jaguaribe no estado do Ceará.

DATA DO DEPÓSITO: 14/02/2020

REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO DOS FABRICANTES E ARTESÕES DE REDES DE JAGUARUANA – ASFARJA

PROCURADOR: Não há

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

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas nos termos do *caput* e §1º do art. 13, da IN n.º 95/2018, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2615, de 17 de fevereiro de 2021, 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.º 870200022327 de 14 de fevereiro de 2020, recebendo o n.º BR 40 2020 000003 5.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, sendo a última exigência publicada em 17 de fevereiro de 2021, sob o código 304, na RPI 2615.

Em 16 de abril de 2021, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870210034618, 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 n.º 1

A exigência n.º 1 solicitou:

- 1) Inclua no texto do art. 10º do CET, além dos associados, os produtores não associados à ASFARJA, tendo em vista o



disposto no art. 6º da IN n.º 95/2018 e no tópico 6.2 do Manual de Indicações Geográficas, 1ª edição;

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

- Caderno de especificações técnicas Jaguaruana, fls. 08 a 18 da petição 870210034618;
- Ata de assembleia geral extraordinária de 09 de março de 2021, fls. 19 a 22 da petição 870210034618.

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

2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

Apresente a Ata de Assembleia Geral Extraordinária da ASFARJA que aprovou as alterações do CET devidamente registrada em cartório ou outro órgão competente, conforme dispõem o art. 7º, inciso V, alínea “d” da IN n.º 95/2018 e o tópico 7.1.5 do Manual de Indicações Geográficas, 1ª edição.

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

- Ata de assembleia geral extraordinária de 22 de dezembro de 2020, fls. 4 a 7 da petição 870210034618.

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

2.3 Outros documentos

Além disso, foi anexado o seguinte documento:

- Comprovante de pagamento, fl. 3 da petição 870210034618.

3. CONCLUSÃO

Com base na documentação apresentada, as heranças culturais que permeiam a história de Jaguaruana remetem com frequência à figura indígena, especialmente a dos Tapuias. Uma das mais marcantes heranças desses povos é o hábito de descansar em redes,



que se tornou parte da identidade social do jaguaruanense. O uso de redes para descanso é, porém, um hábito transfronteiriço, parte da cultura do povo brasileiro.

A primeira citação escrita das redes em território nacional data do ano de 1.500, e foi feita por Pero Vaz de Caminha, escrivão da primeira frota portuguesa a desembarcar no país. Ao longo de mais de quatro séculos, emergiram no território brasileiro, locais especializados na produção de redes, entre os quais o município de Jaguaruana, no Ceará, um dos pioneiros.

Embora não seja possível precisar o início da fabricação de redes no município, estima-se que tal produção ocorra desde o século XVIII, tendo sido iniciada pelas mãos dos indígenas que habitaram Jaguaruana. O fato de o município ter sido um grande produtor de algodão, principal matéria-prima das redes, facilitou o desenvolvimento e a consolidação da produção comercial das redes de dormir ao longo dos anos.

A fabricação de redes em Jaguaruana tem um perfil tipicamente familiar, com o chefe de família se dedicando à gestão e produção fabril e as mulheres e filhos, ao acabamento das peças. Em resposta à competitividade trazida pelas indústrias, as manufaturas “fundo de quintal” passaram por transformações, adicionando-se alguns avanços tecnológicos ao processo produtivo.

A rede em Jaguaruana está presente nos símbolos oficiais do município: no hino e no brasão da bandeira, de 1890. De acordo com relatos contidos nos documentos apresentados, ao se chegar à região, é perceptível a razão pela qual se identifica o município como a Terra da Rede. No percurso até o centro da cidade, é possível observar fios secando, indústrias, artesãos trabalhando em algum acabamento, redes armadas nas lojas onde são comercializadas, sendo ainda possível ouvir o som dos teares trabalhando nas manufaturas. A produção de redes movimentada todo o município e faz parte da vida diária de Jaguaruana.

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 “**JAGUARUANA**” para o produto **REDES** como **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, nos termos do art. 14, *caput* e §1º, da IN n.º 95/2018. Ressalta-se que a proteção conferida pelo presente reconhecimento recai, tão somente, sobre o nome geográfico objeto do pedido e não sobre eventuais expressões complementares, tais como nome do produto ou serviço e 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 da Tabela de Retribuições dos Serviços Prestados pelo INPI) quanto à concessão do pedido de registro de indicação



geográfica, nos termos dos arts. 212 a 215 da Lei n.º 9.279/96, conforme dispõe o art. 23 da IN n.º 95/2018. Eventuais recursos deverão ser protocolados exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG.

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

Rio de Janeiro, 18 de maio de 2021

Assinado digitalmente por:

Mariana Marinho e Silva

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1379563

Marcos Eduardo Pizetta Palomino

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2356972

De acordo, publique-se.

Pablo Ferreira Regalado

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

Marcelo Luiz Soares Pereira

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





Caderno de Especificações Técnicas

Jaguaruana

Elaboração: Associação dos Fabricantes e Artesões de Redes de Jaguaruana – ASFARJA

Apoio técnico: Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará – NUTEC
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE

2021





CAPÍTULO I - DO OBJETO

Art 1º Nome geográfico

O nome geográfico a que se refere este documento é Jaguaruana, pois o município é assim identificado, tanto pela presença desse elemento no dia a dia, quanto pelas sociabilidades desenvolvidas, a partir da produção de rede nos teares.

Art. 2º Delimitação da área geográfica

A indicação Geográfica “Jaguaruana” tem uma área delimitada de produção de aproximadamente 867,562 km² compreendida em toda a extensão territorial do município de Jaguaruana, município brasileiro do Estado do Ceará, localizado no vale do Jaguaribe que está a 183 km de Fortaleza- CE. Para acesso dessas informações detalhadas consultar Instrumento Oficial de delimitação geográfica.

CAPÍTULO II – DO PRODUTO

Art. 3º Descrição do produto

O produto objeto desta solicitação de Indicação Geográfica é a rede produzida em Jaguaruana, a qual possui características particulares de qualidade, durabilidade e beleza em seus dez tipos mencionados ao longo deste Caderno a saber: Açucena, Brim (sol a sol), Bucho de boi, Casa de abelha, Dama, Jeans, Maria Bonita, Olho de peixe, Sarja e Tijubana.

CAPÍTULO III – DA PRODUÇÃO

Art. 4º Instrumentos de Trabalho:

O Tear é o instrumento básico utilizado pelos fabricantes que com habilidosas mãos os transformam os fios e cordões em redes. Além do tear outros instrumentos são utilizados pelos fabricantes de redes, os quais são:

- Espula
- Espuladeira
- Lançadeira
- Urdideira
- Agulhas
- Liço de empunhamento
- Pente
- Máquina de trancelim
- Retorcedeira de corda





- Cartela de padronagem
- Flecha
- Rastel
- Maquina de costura

Parágrafo único: A máquina de costura não é utilizada para acabamento de grades e bainhas, pois os mesmos são feitos manualmente, sendo utilizada somente para pregar etiquetas e varandas.

Art. 5º Fases do Processo de Produção

As redes obedecem a uma sequência de fases que deverá ser seguida na sua fabricação pelos artesãos de Jaguaruana:

- 1) **Urdição:** Esse passo inicial consiste na preparação do fio de algodão ou desfibrado matéria-prima da rede, para ir ao tear, ferramenta utilizada na tecelagem. Aqui ocorre a retirada do fio dos tubos transformando-o em “tranças de fio”. A quantidade de tranças de fio compõe um rolo, o qual chamamos de camada. Esse processo pode ser manual ou elétrico.
- 2) **Rastelamento:** Consiste na colocação das tranças de fio no rolo para em seguida irem ao tear.
- 3) **Emendamento; Ligamento** entre os fios do rolo anterior que finalizou, com a nova camada de fio/rolo que está sendo colocado no tear. Esse processo se dá através de nós, dados manualmente. São esses rolos e/ou camadas de fio que produzem panos de rede.
- 4) **Enchimento de espula –** As espulas são preenchidas com fios para em seguida serem colocadas nas lançadeiras.
- 5) **Tecelagem:** Após a emenda dos fios dá-se início a tecelagem que consiste no ato de tecer. No tear, ferramenta utilizada na confecção dos tecidos, ocorre o entrelaçamento ordenado de dois conjuntos de fio, os quais são: os da urdidura, dispostos no sentido longitudinal do comprimento e os da trama, dispostos no sentido transversal da largura do tear.
- 6) **Escolher o que vai compor o espaço entre o tecido e o punho**





6.1 Trança - Após a confecção do tecido utiliza-se uma flecha (régua de madeira) para o corte dos fios a fim de que eles fiquem em tamanhos diferentes para serem amarrados e entrançados manualmente.

6.2 Torcimento- Após a confecção do tecido se dá um espaço sem trama onde o fio é amarrado para ser torcido manualmente. Esta etapa só é realizada para fazer o macramê.

7) Mamucaba – nesta etapa ocorre a tecelagem da mamucaba que consiste nas tiras de tecido que seguram as tranças e macramês.

8) Empunhamento -ato de colocar os punhos (cordões), são eles que mantêm as redes suspensas nos armadores ou ganchos. Este processo também é manual.

9) Carel – É a parte do cordão que finaliza o punho juntando todos os cordões objetivando formar o suporte para encaixar no armador

10) Confecção de varandas: Ornamento decorativo disposto nas laterais da rede. Esta é a parte mais livre e individual do processo, pois é resultado da criatividade de cada produtor deve ser feita de forma manual artesanalmente. (etapa opcional)

Art. 6º Critérios de Qualidade na fabricação

- Teste de solidez da tinta
- Para a etapa de torcimento usar de 4 a 6 fios
- A etapa da mamucaba deve ser feita manualmente
- Para fazer o punho do tipo trancelim fino deve-se usar no mínimo 20 pares de cordões.
- Para fazer o punho do tipo trancelim grosso usar no mínimo 13 pares de cordas.
- O carel precisa ser caseado
- Nos casos em que houver a varanda na rede elas deverão ser feitas manualmente e artesanal.

Art. 7º Matéria - prima

A varanda e/ou macramê tem um significado muito forte porque serve de elemento de identificação para a rede local. É sua marca distintiva. Segue as matérias-primas para a fabricação das redes.

- Fio têxtil 4/1 ou 8/1 singelo
- Tecido Brim

- Corda



-Trancelim

-Varanda

-Macramê

Art. 8º Tipologia das redes

Os tipos de redes fabricadas na área autorizada de produção se diferenciam das demais localidades, pois já estão inseridas e absorvidas pela cultura local que foi perpassada desde os nativos. Os tipos de redes mais conhecidas produzidas no município de Jaguaruana são:

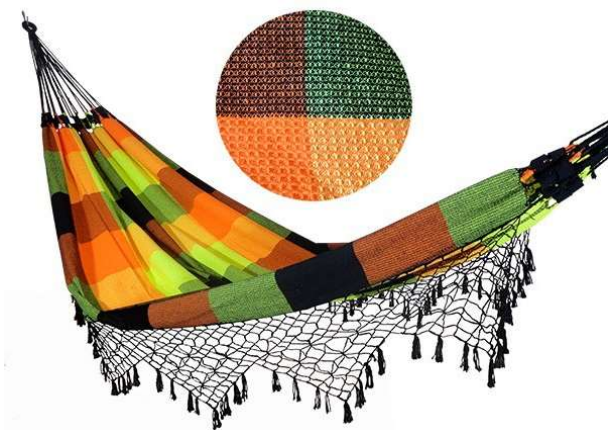
Açucena



Brim (sol a sol)



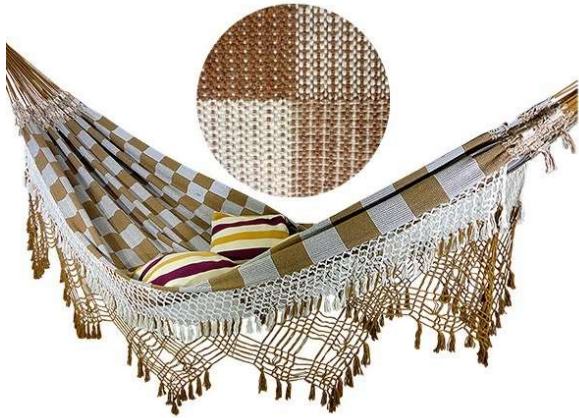
Bucho de boi



Casa de Abelha



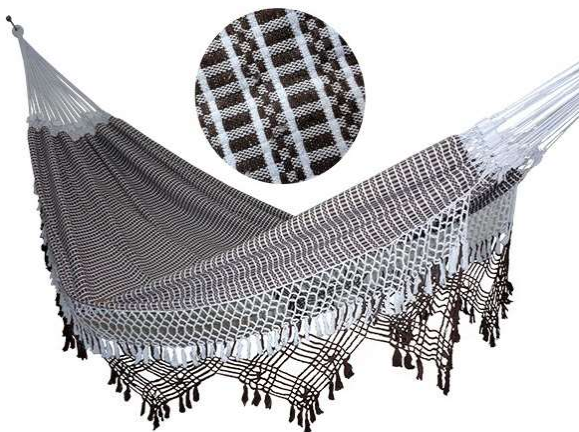
Dama



Jeans



Maria Bonita



Olho de Peixe



Sarja



Tjubana



Artº 9 Produtos autorizados a I.P. Jaguaruana

As redes, cujos tipos foram expostos nas imagens acima são os produtos autorizados para esta I. P, as quais são: Açucena, Brim (sol a sol), Bucho de boi, Casa de abelha, Dama, Jeans, Maria Bonita, Olho de peixe, Sarja e Tijubana.

CAPÍTULO IV – DA ROTULAGEM, SELO E COMERCIALIZAÇÃO

Art. 10º Normas de rotulagem:

O conselho regulador estabelecerá normas de rotulagem para os produtos da Indicação Geográfica “Jaguaruana” que serão obrigatoriamente identificados no próprio produto e poderão conter o selo na embalagem, etiquetas, certificados e na documentação correspondente ao produto que se segue:

Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência no próprio produto: identificação do nome geográfico, seguido da expressão “Indicação de Procedência”, conforme segue:



- O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279 que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial.

- Norma de rotulagem para o selo de controle nas embalagens e documentação correspondente: o selo de controle será colocado em etiqueta no próprio produto, podendo estar também, mas não obrigatoriamente, em suas embalagens, sejam caixas, sacolas, plásticos ou outros modelos; através de tags e etiquetas fixadas no produto, bem como na documentação referente ao produto como notas fiscais e fichas técnicas que conterá os seguintes dizeres:





Jaguaruana

Indicação de Procedência

- Quando houver selo de Indicação de Procedência no rótulo, etiqueta ou embalagem do artesanato deverá ficar em lugar visível ocupando no mínimo 5% (cinco por cento) da área total.
- O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle garantindo os princípios de rastreabilidade e controle.
- O selo será utilizado pelos produtores da região de acordo com o definido neste Caderno e no Manual de Utilização mediante as condições definidas pelo Conselho Técnico Regulador.
- O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador. A quantidade de selos deverá obedecer a produção correspondente de cada produtor inscrito na I.P Jaguaruana. Salientamos que o uso é para produtores que estejam na região delimitada, mesmo que não associados à ASFARJA.
- O selo poderá ser emitido mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. Produtores não associados a ASFARJA (entidade requerente do registro) podem utilizar a IG tendo em vista que qualquer produtor da área delimitada pode fazer uso, desde que cumpra aos requisitos deste CET e se submetam ao controle da IG, conforme descrito no art. 6º da IN nº 95/2018 e o tópico 6.2 do Manual de Indicações Geográficas, 1ª edição.
- Os produtos não protegidos pela I.P Jaguaruana não poderão utilizar as identificações do selo, mediante proteção de propriedade intelectual e registro de indicação geográfica e marca associada. Quando procedentes do município, tais produtos poderão apenas conter o endereço no rótulo, conforme normas fixadas pela Legislação Brasileira, sem ressaltar o apelo geográfico.

Art. 11º Normas de armazenamento

Para garantir a qualidade das redes segue-se as orientações de armazenamento:

- Não armazenar em local úmido a fim de evitar possibilidades de mofo ou bolor;
- Não armazenar em locais com sujidade;
- Não armazenar em locais de tingimento ou pigmentação de tecido e fios.





Art. 12º Normas de transporte

Para o transporte de produtos, os mesmos poderão ser acondicionados em sacos plásticos contendo as seguintes especificações:

- Nome da empresa;
- Endereço;
- Nome da IG “Jaguaruana “

Art. 13º Normas de comercialização

Os fabricantes deverão se comprometer a comercializar produtos confiáveis que seguem o padrão de qualidade descrito no art. 6º deste documento. Mantendo a ética em seus processos de comercialização.

CAPÍTULO V – CONTROLE

O controle geral é de responsabilidade do Conselho regulador a ser formado pela Associação de Fabricantes das Redes de Jaguaruana- ASFARJA. Porém frisamos que todos os produtores devem fazer o autocontrole e se submeter a um controle interno. O organismo de controle é responsável para assegurar o cumprimento do Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 14º Dos controles de produto e produção

- O conselho regulador estabelecerá controles relativos ao processo de produção, no sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos da Indicação de Procedência Jaguaruana.

- O conselho regulador deverá manter atualizado o cadastro dos fabricantes e o registro de produtos credenciados para uso na IP Jaguaruana.

Art. 15º Das avaliações do Conselho Regulador

- Por meio de uma ficha de avaliação o conselho regulador realizará análise e verificação se o fabricante está utilizando as matérias – primas elencadas neste documento, bem como as etapas de produção a fim de garantir a qualidade e durabilidade das redes fabricadas.

Art. 16º Das análises de monitoramento e visitas técnicas

- As análises de monitoramento ocorreram por meio de visitas técnicas nas fábricas de redes dos fabricantes de Jaguaruana que possuem o selo a fim de verificar a qualidade e durabilidade dos produtos que estão saindo bem como as condições de fabricação do ambiente. Será realizado o acompanhamento dos produtos ou serviços da

IG no mercado pela estrutura de controle;





Art. 17º Emissão de certificado

• O conselho regulador emitirá certificado para as fábricas que possuem aprovação para utilização do selo nos produtos autorizados pela IP. Este certificado terá validade de 12 meses.

CAPÍTULO VI – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

Art. 18º Direitos e Obrigações dos inscritos na IP Jaguaruana.

São Direitos:

- Fazer uso da IP “Jaguaruana” nos produtos protegidos pela mesma;
- Acompanhar os procedimentos de avaliação dos produtos;
- Acompanhar os procedimentos de admissão de novos produtores.

São Obrigações:

- Zelar pela imagem da IP “Jaguaruana” nos produtos protegidos;
- Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do

Conselho Regulador.

• Denunciar toda e qualquer irregularidade no uso da indicação geográfica Jaguaruana de modo que o uso seja restrito aos fabricantes estabelecidos no local, conforme o art. 182 da Lei de Propriedade Industrial.

- Denunciar propaganda enganosa acerca da indicação de procedência Jaguaruana.
- Colaborar para que a indicação de procedência Jaguaruana seja mecanismo de agregação de valores na localidade.

CAPÍTULO VII - DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 19º- São consideradas infrações à IP Jaguaruana:

- O não cumprimento das normas de produção e rotulagem dos produtos da IP Jaguaruana;
- O descumprimento dos princípios da IP Jaguaruana;
- Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos na legislação vigente.

Art. 20º — Penalidades para as infrações à IP Jaguaruana:

- Advertência por escrito com prazo de 30 dias para regularizações;
- Multa com valores a serem estipulados pelo conselho regulador;
- Suspensão temporária a ser estipulada pelo conselho regulador como participante da IP;





Após a votação, sendo a proposta aprovada por unanimidade dos votos, a diretoria da ASFARJA ficou mandatada para registrar em cartório o Caderno de Especificações Técnicas da Indicação Geográfica de Procedência para a IP Jaguaruana.

Jaguaruana, 08 de março de 2021.



NOTA TÉCNICA Nº 01/2020/ SECRETARIA DA CULTURA DO ESTADO DO
CEARÁ – SECULT

INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA DA INDICAÇÃO
GEOGRÁFICA JAGUARUANA – TERRA DA REDE

INTERESSADO: Associação dos Fabricantes e Artesãos de Redes de Jaguaruana - ASFARJA

ASSUNTO: Instrumento Oficial que delimita a área de Indicação Geográfica em conformidade com o artigo 7º da Instrução Normativa INPI Nº 095/2018.

REFERÊNCIA: Estudo técnico nº 1 anexo a este instrumento oficial

SUMÁRIO EXECUTIVO:

Nome: Jaguaruana – Terra da Rede

Produtos: Redes de dormir, redes de balanço, rede de cadeira, redes de praia

Espécie: Indicação de Procedência

1 INTRODUÇÃO

A Associação dos Fabricantes e Artesãos de Redes de Jaguaruana - ASFARJA com o apoio do Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará – NUTEC e o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, campus Jaguaruana, solicitou a esta secretaria, a emissão do instrumento oficial que delimita a área geográfica, em conformidade ao artigo 7º da Instrução Normativa INPI nº 095/2018, visando compor o pedido de registro da **Indicação de procedência** “Jaguaruana – Terra da Rede”

Para tanto, este Instrumento Oficial, elaborado pela Secretaria de Cultura do Estado do Ceará – SECULT, baseado em estudo técnico, tem o objetivo subsidiar a solicitação para a delimitação geográfica da Indicação de Procedência “Jaguaruana - Terra da Rede”.

2 CONDIÇÕES GERAIS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “JAGUARUANA –
TERRA DA REDE”



f

A adesão ao uso da Indicação Geográfica do tipo Indicação de procedência é uma iniciativa voluntária dos produtores de redes representados pela Associação dos Fabricantes de Redes de Jaguaruana – ASFARJA localizados no Município de Jaguaruana, cuja área encontra-se demarcada pelo mapa neste documento.

3 HISTÓRICO DO PRODUTO REDES

“Nos teus campos o branco se agita.
No teu seio a cultura se evolui.
Na tua margem, no espelho das águas
A visão de um novo mundo.
Tuas palmeiras que o vento balança.
E tuas **redes** são nossa esperança”.
(HINO MUNICIPAL DE JAGUARUANA).

No dia 27 de abril de 1500, uma segunda feira, houve a primeira citação nominal de rede, feita pelo escrivão Pedro Vaz de Caminha: “Tinham dentro muitos esteios e, de esteio a esteio, uma rede atada pelos cabos, alta, em que dormiam” sobre os hábitos indígenas.

A rede, esta peça importante no mobiliário indígena era feita, originalmente, de tucum ou cipó, em um processo rudimentar. Hoje, o fio desta meada começa em outro material – o algodão, matéria-prima primordial na feitura das redes de dormir. (PESSOA, p. 25)

O uso e a fabricação das redes no município de Jaguaruana advém da cultura herdada dos indígenas que aqui viveram por volta do século XVIII. Como o município foi um grande produtor de algodão, a principal matéria-prima da produção de redes, facilitou-se o desenvolvimento e a consolidação dessa atividade (OLIVEIRA, 2013).

A produção de redes na cidade é uma atividade centenária e carrega consigo a tradição de ser passado de geração para geração. No seu início a principal característica era a da prevalência da produtividade familiar, isto é, a família inteira estava engajada em alguma parte do processo da fabricação de uma rede, e quase sempre todos os envolvidos eram capazes de fazer grande parte de todos os processos o que reduzia os custos com mão de obra.

Contudo a fabricação de redes de dormir passou por diversas mudanças e adaptações com o passar do tempo, mesmo sendo a predominância da economia



F

de Jaguaruana, na atualidade o processo de fabricação perdeu a característica de ser apenas familiar, sendo muito mais comum a contratação de terceiros para a fabricação das mesmas.

Cada produtor tem funcionários por toda a cidade para fazer os acabamentos da rede, passando até por sete mãos diferentes para sua finalização, isso contribui para a sobrevivência de diversas pessoas da cidade, atualmente “o arranjo produtivo de redes de dormir desse município é composto basicamente de micro e pequenas empresas, cuja produção é feita através de teares elétricos e geralmente em suas próprias residências”. (PESSOA, 2003, p. 26), e depois mandados para terceirizados para a confecção de partes distintas, sempre tomando cuidado em manter a qualidade e beleza das redes e dos acabamentos sendo reconhecidas por todos como principal característica.

O comércio de rede teve seu auge por volta dos anos 70 e 80 quando era vendida para os Estados vizinhos. A Paraíba foi grande compradora da produção local. Nos anos 90, com o aparecimento de indústrias mais modernas do setor em outros Estados do Nordeste, Jaguaruana foi perdendo alguns compradores, mas foi se destacando no comércio internacional da peça. “Entre os anos de 1990 e 2000, fabricávamos quase exclusivamente para Alemanha, França e Portugal. Enviávamos para a Europa uma média de três mil redes por mês”, afirma Pinheiro. (PORTAL IBCT, 2012).

Figura 2 – Indústria de Redes Jaguaribe: Jaguaruana, CE – 1983



Fonte: IBGE, 2019



P

Em 2001, existiam 250 fabricantes, sendo 50 formais e 200 informais, com aproximadamente 5000 pessoas ocupadas no setor, sendo 1000 diretamente e 4000 indiretamente. As duas fábricas de fiação existentes na cidade ofereciam 128 empregos diretos e 200 indiretos.

Sobre as transformações ocorridas na manufatura o trabalho monográfico de Dayane Jeisy de Oliveira, com o título: “Essas redes têm história: tradição e identidade na produção de redes de dormir no município de Jaguaruana – CE”, aponta que o surgimento das grandes fábricas facilitou em alguns fatores, como por exemplo, a compra do fio. A implementação das fábricas Multicor, Jaguartêxtil facilitou aos artesãos a compra do fio, que já é tingido e que outrora vinha de fora. Essa facilidade proporcionou melhora significativa em parte do processo de fabricação (OLIVEIRA, 2013).

Deste modo, o município de Jaguaruana passa a ser identificado como a Terra da Rede, tanto pela presença desse elemento no dia a dia, quanto pelas sociabilidades desenvolvidas, a partir da produção de rede nos teares dos quintais e o acabamento, muitas vezes realizado em roda de conversa nas calçadas.

Ao chegar em Jaguaruana é perceptível o valor tradicional e identificação do município como a Terra da Rede. No percurso até chegar ao centro da cidade é possível observar fios secando, indústrias, pessoas nas calçadas trabalhando em algum acabamento, redes armadas nas áreas das lojas onde são comercializadas, entre outros (OLIVEIRA, 2013).

A rede é um artefato com múltiplas utilidades. A priori sua função é para dormir, contudo, após o uso exacerbado da rede, o Jaguaruanense ressignifica seu uso, uma parte do tecido será lençol, as chamadas “tangas” de rede, os cordões, passam a servir de varal, pedaços menores são reaproveitados como tapetes, toalhas de mesas, entre outros produtos.

A fabricação de redes consiste numa expressão legítima da cultura, arte e empreendedorismo dos habitantes de Jaguaruana, bem como de toda a região Cearense. Esta cultura ultrapassou as fronteiras locais e chegou em diversos países, por meio da exportação.

O Ceará é o Estado que mais produz redes para exportação, conhecidas pela qualidade, posto que são produzidas com fio de algodão puro (cru ou colorido), sem utilização de fibra sintética, atendendo a rígidos padrões de exigências por parte dos importadores, principalmente europeus. (PESSOA, 2003, p. 22).

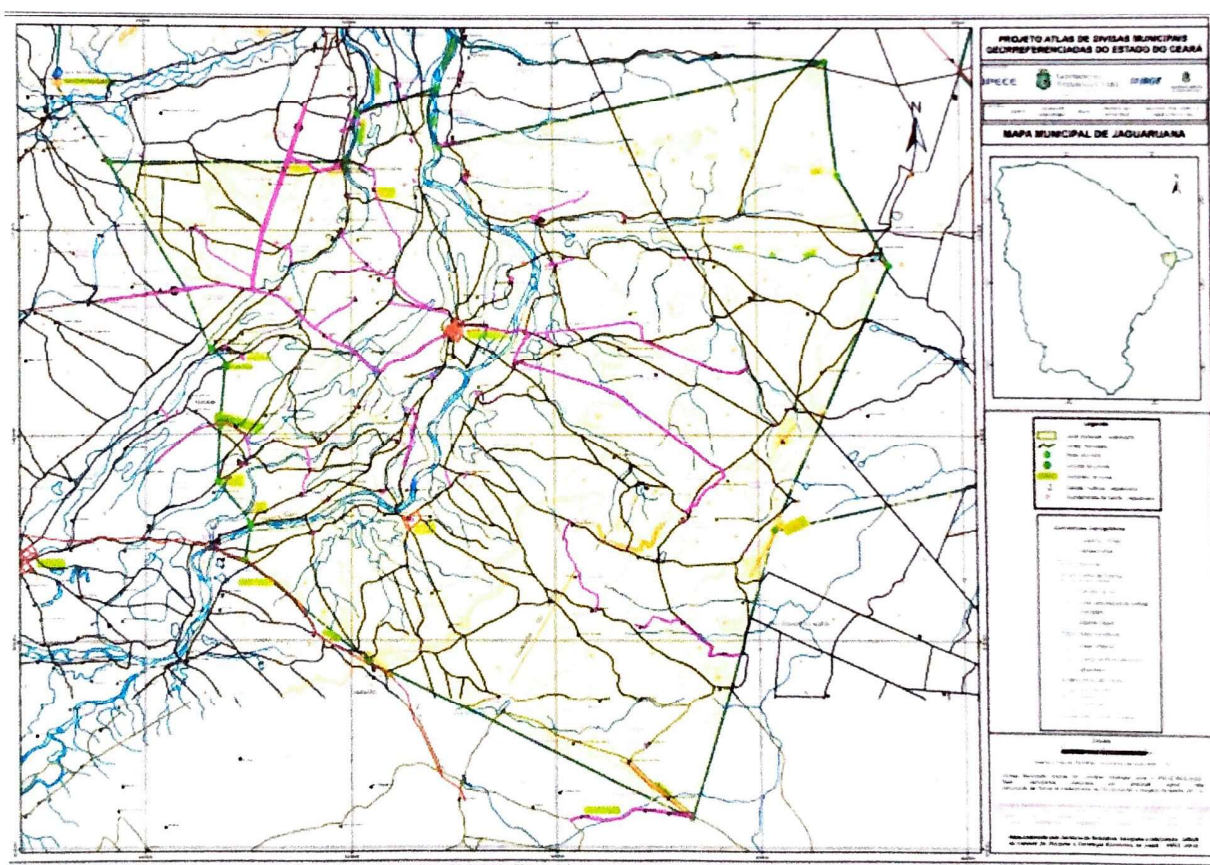


A produção das redes tradicionais, a rede cadeira, xale para cobrir sofás, lençóis chamados de tangas, cortinas, tapetes, capas para almofadas, caminhos de mesas, jogo americano e sacolas ecológicas. Jaguaruana faz parte da história do município e do dia a dia de seus moradores. Sua identidade como a Terra da Rede foi construída ao longo do tempo, isto pode ser averiguado em pesquisas, reportagens, notícias, entrevistas com os moradores, cordéis, o brasão do Município, entre outros meios, que podem comprovar essa fama.

4 TERRITÓRIO DE JAGUARUANA

A indicação de Procedência “JAGUARUANA - TERRA DA REDE” tem uma área delimitada de produção de aproximadamente 867,562 km² compreendida em toda a extensão territorial do município de Jaguaruana conforme o mapa geográfico abaixo

Figura 1 – Área delimitada de Produção da IP “JAGUARUANA – TERRA DA REDE”



Fonte: IPECE¹, 2019

¹ Conforme contato com o IBGE CE fomos informados que o mapa do Município de Jaguaruana disponível no site do portal encontra-se desatualizado, pois não inclui as alterações de delimitação do município, publicadas na Lei nº 16.198 de 29 de dezembro de 2016. Por tanto fomos indicados a utilizar o mapa publicado no portal do IPECE que já está atualizado. Fomos informados ainda, que as alterações no mapa devem ser publicadas no portal IBGE em outubro de 2020.



F

5 JAGUARUANA

Jaguaruana é um município brasileiro do Estado do Ceará, localizado no vale do Jaguaribe que está a 183 km de Fortaleza- CE. Estima-se uma população de 33.967. A densidade demográfica é de aproximadamente 37,16 hab/km² habitantes por km² no território do município.

O relevo é de planície fluvial, depressões sertanejas e Chapada do Apodi. Seu solo é aluvial, areias quartzosas, distróficas, cambissolo, planossolo, solódico, podzólico vermelho-amarelo e vertissolo. A vegetação é bem diversificada com caatinga arbustiva densa, floresta caducifólia espinhosa, complexo vegetacional da zona e floresta mista dicotillo-palmácea. O clima é semiárido com uma média de pluviometria anual de 780 mm e com uma bacia hidrográfica com o Rio Jaguaribe, Riacho Araibu, Lagoa do Lagamar e Rio Campo Grande (IBGE, 2010).

O Município está ligado às malhas rodoviárias por interligações com a Rodovia BR 116 e a CE 040 (conhecida como Litorânea). Limita-se ao norte com o município de Itaiçaba, ao Sul com o município de Quixeré, ao leste com Aracati, ao Oeste com Russas e Palhano. (Diário Oficial do Estado do Ceará, 2017, série 3, ano IX, n 11, caderno 3)

6 A IMPORTÂNCIA DA PRODUÇÃO DAS REDES

O município de jaguaruana é considerado o maior polo industrial de fabricação de redes, tendo se tornado, ao longo do século, peça característica da cultura Jaguaruanense, a arte de fazer redes está presente no dia a dia das famílias que sobrevivem deste trabalho.

Jaguaruana passou a ser conhecida como a Terra da Rede, essa identidade foi construída ao longo dos anos através da tradição de produzir as redes que foi repassada de geração à geração tornando a rede um elemento natural do dia a dia do Jaguaruanense. A exposição do produto vai desde lojas do centro comercial até as calçadas das casas, onde alguns produtores bordam o produto e/ou fazem as varandas da rede, as quais são feitas manualmente pelos produtores, que por sua vez, usam seus conhecimentos, experiências, criatividade e saber regional para fazer estas varandas, que são únicas e levam a identidade do município.

A fama de Jaguaruana como Terra da Rede pode ser averiguada em pesquisas, reportagens, notícias, entrevistas com os moradores, cordéis, trabalhos



F

acadêmicos, como dissertação, monografias e teses, no brasão do Município, entre outros.

De acordo com o exposto acima, pode-se observar que Jaguaruana é uma região produtora de redes, que possui fama comprovada, pois a rede produzida nesta região possui características próprias e diferenciadas, que foram repassadas pelos índios e perpetuadas, por meio da tradição, até os dias atuais.

Assim, a Secretária da Cultura do Estado do Ceará - SECULT, considera Jaguaruana como a região para obtenção do Selo de Indicação Geográfica "Jaguaruana - Terra da Rede"

Fortaleza, 28 de janeiro de 2020.



Fabiano dos Santos Piúba
Secretário da Cultura do Estado do Ceará

Secretaria da Cultura do Estado do Ceará - Rua. Major Facundo, 500 - Centro Secretaria da Cultura do Estado do Ceará - Fortaleza - CE - Internet: www.secult.ce.gov.br



F