

Revista da  
**Propriedade  
Industrial**

Nº 2639  
03 de Agosto 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, comprendiendo marcas y patentes así que los referentes a contratos de transferencia de tecnología y asuntos corelacionados, además de los referentes al registro de programas de ordenador como derecho de autor.

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



# Índice Geral:

CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro).....	4
CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro).....	12
CÓDIGO 340 (Manifestação de terceiros ao pedido de registro).....	19
CÓDIGO 395 (Concessão de registro).....	23



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2639 de 03 de agosto de 2021.

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

**Nº DO PEDIDO:** BR412020000018-0

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Região de Tanguá

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Laranjas da espécie *Citrus sinensis* das variedades Seleta, Natal folha murcha, Natal comum, Baía, Lima amarela e Pera Rio, produzidas pelos diversos Sistemas de Produção (convencional, orgânico, agroecológico, biodinâmico, etc.), oriundas da agricultura, apresentadas em frutos de mesa e suco de laranja.

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A área geográfica delimitada para a Denominação de Origem REGIÃO DE TANGUÁ para as laranjas está localizada integralmente nos limites geopolíticos dos seguintes municípios: Itaboraí, Tanguá, Rio Bonito e Araruama.

**DATA DO DEPÓSITO:** 11/11/2020

**REQUERENTE:** Associação dos Citricultores e Produtores Rurais de Tanguá - ACIPTA

**PROCURADOR:** Não se aplica

### **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) “**REGIÃO DE TANGUÁ**” para o produto “**Laranjas da espécie *Citrus sinensis*” das variedades Seleta, Natal folha murcha, Natal comum, Baía, Lima amarela e Pera Rio apresentadas em frutos de mesa e suco de laranja**”, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa n.º 95, de 28 de dezembro de 2018 (IN n.º 95/2018).

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

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870200142058, de 11 de novembro de 2020, recebendo o n.º BR4120200000180.

Encerrado o exame preliminar, o pedido de registro foi publicado na RPI 2626 de 04 de maio de 2021, sob o código 335.

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

Conforme o item 7.1.5 Comprovação da legitimidade do requerente do Manual de Indicações Geográficas (Manual de IG), o Estatuto social do substituto processual deve prever a abrangência territorial de atuação englobando toda a área da IG. Foi observado que o Estatuto da Associação dos Citricultores e Produtores Rurais de Tanguá – ACIPTA em seu art. 4º dispõe que a Associação destina-se a “organizar e desenvolver a cadeia produtiva agropecuária de Tanguá”. Portanto, a associação representa apenas um dos quatro municípios integrantes do presente pedido de registro. Faz-se necessária a **apresentação de novo**



**estatuto social** com as alterações em todos os itens que se refiram apenas ao município de Tanguá para inclusão dos demais municípios integrantes da IG.

Outra questão observada diz respeito ao Instrumento Oficial de Delimitação (IOD) que delimita a área geográfica já que a fundamentação acerca da delimitação geográfica mostra-se incompleta. Tendo em vista tratar-se de denominação de origem, a delimitação da região deveria fundamentar-se no meio geográfico, ou seja, nos fatores naturais e humanos que imprimem qualidades ou características diferenciais ao produto ou serviço. E, embora, o item 7.1.8 Instrumento oficial que delimita a área geográfica do Manual de IG informe que não há obrigatoriedade de apresentação de um mapa delimitando a área geográfica, dois mapas foram apresentados pelo requerente. No entanto, tais mapas mostram-se imprecisos, pois se verifica que, embora seja declarado que a área geográfica delimitada para a denominação de origem esteja “localizada integralmente nos limites geopolíticos dos seguintes municípios Itaboraí, Tanguá, Rio Bonito e Araruama”, tal afirmação não é abalizada pelos mapas apresentados. Tais mapas, que não se encontram perfeitamente nítidos, não contemplam a realidade geopolítica da região de fato. Dessa forma, **o instrumento oficial deve ser reapresentado** contendo a devida fundamentação acerca da delimitação geográfica sem qualquer desfoque que possa atrapalhar a compreensão por qualquer interessado.

Sobre o Caderno de Especificações Técnicas (CET), foi observado que o Art. 2º descreve quais são as variedades de laranja que integrarão a denominação de origem. No entanto, o parágrafo único descreve que “outras variedades produzidas e introduzidas na região poderão ser incluídas”. Assim sendo, em conformidade com o item 2.6 Produto e serviço do Manual de Indicações Geográficas, informe se deseja que a IG assinale o produto de modo objetivo “laranja”. Caso opte por incluir as variedades aptas, atente para o fato de que as informações complementares do produto no CET devem ser compatíveis. Assim sendo, a inclusão de outras variedades no caso de registro da denominação de origem ensejaria a necessidade de proceder à alteração do registro para que as novas variedades sejam reconhecidas na denominação de origem.

Ainda sobre o produto, verifica-se outra incompatibilidade entre o citado artigo 2º do CET e a petição de depósito. O artigo 2º do CET menciona apenas laranjas e não o produto processado, no entanto, há a inclusão do produto “suco de laranja” na descrição do produto no formulário da petição de depósito. Portanto, há que se proceder à alteração desse artigo para adequação do produto com a descrição constante no CET. Observe que no caso de optar por manter a inclusão do produto “suco de laranja” há necessidade de haver comprovações específicas para esse produto.



O mesmo documento, em seu artigo 4º, inciso I, ao transcrever os objetivos apresentados no Estatuto menciona apenas Tanguá, ou seja, apenas um dos quatro municípios que constituirão a DO. Tal artigo deve ser adequado para a inclusão dos demais municípios.

Por sua vez, no artigo 6º, o mapa da delimitação da área geográfica reproduz o apresentado no IOD. Tendo em vista que ele foi considerado inadequado, é necessário proceder a sua devida correção.

O art. 14 do CET apresenta três variações de representação gráfica da DO. Conforme o item 4 Representação da Indicação Geográfica do Manual de IG apenas uma única representação da IG terá sua proteção reconhecida em caso de concessão do registro. Assim sendo, é necessário que o CET identifique a representação que será, de fato, protegida através do registro.

Ainda no tocante a representação gráfica, as imagens constantes no artigo 16 do CET diferem da representação gráfica solicitada no formulário da petição de depósito. Desta forma, é necessário proceder à devida adequação a representação gráfica que será efetivamente protegida.

Conforme o artigo 7º, inciso II, alínea e, da IN 095/2018 e o item 7.1.2 Caderno de especificações técnicas do Manual de IG, é necessário que o CET de pedidos de denominação de origem contenha a descrição das qualidades ou características do produto ou serviço que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos, e seu processo de obtenção ou prestação. Tal disposição não foi localizada no CET apresentado. Portanto, há que se incluir no CET o processo de obtenção do produto objeto da DO. A descrição deve ser sucinta para as etapas consideradas genéricas e detalhada para as etapas em que o meio geográfico de fato influencia exclusiva ou essencialmente nas qualidades ou características do produto ou serviço. Todas as etapas que influenciem exclusiva ou essencialmente nas características ou qualidades do produto ou serviço devem ser executadas na área geográfica delimitada e descritas de forma clara e objetiva.

Foi observado ainda que o plano de controle da IG foi citado diversas vezes no CET, porém, não foi devidamente incluído no documento. Tendo em vista o disposto no artigo 7º, inciso II, alínea f, da IN 095/2018 e o item 7.1.2 Caderno de especificações técnicas do Manual de IG, a descrição do mecanismo de controle deve ser parte do CET.

Com relação à documentação referente às comprovações necessárias para um pedido de denominação de origem foi observado que o documento intitulado “Relatório Indicação geográfica de laranjas do Município de Tanguá” apresenta algumas inconsistências:



1. As laranjas usadas como amostras e estudadas no citado documento foram provenientes apenas do município de Tanguá e não dos quatro municípios que compõe a DO;
2. Apenas laranjas de três variedades, ou seja, laranjas “Seleta, Natal e Natal Folha Murcha” e, ainda, o suco proveniente dessas laranjas participaram da análise. No entanto, o pedido da DO se destina a identificar também mais quatro variedades, sendo essas: “Natal comum, Baía, Lima amarela e Pera Rio”, apresentadas em frutos de mesa, e ainda o suco proveniente dessas laranjas;

Portanto, é necessário justificar a inclusão dessas outras variedades não presentes no estudo, bem como esclarecer se “Natal” e “natal comum” são consideradas ou não uma única variedade, devendo ser utilizado ao longo de todos os documentos apenas uma única nomenclatura, se for o caso.

Por sua vez o documento intitulado “Influência dos solos na qualidade das laranjas da Região de Tanguá – RJ para fins de Indicação Geográfica como Denominação de Origem (DO)”:

1. Apresenta conclusões apenas sobre as variedades “Seleta, Natal e Natal Folha Murcha”. No entanto, o pedido da DO se destina a identificar também mais quatro variedades, sendo essas: “Natal comum, Baía, Lima amarela e Pera Rio”, apresentadas em frutos de mesa, e ainda o suco proveniente dessas laranjas;
2. Informa inicialmente que foram coletadas amostras de solos nos quatro municípios que compõe a DO. Porém, ao longo do estudo utiliza-se da nomenclatura “Região de Tanguá” e “Município de Tanguá” na apresentação dos resultados, deixando dúvida sobre a origem real das amostras, ou seja, se as amostras provêm de toda a região delimitada ou somente do município de Tanguá.
3. Apresenta 11 classes de solo às fls. 113 e apenas 10 classes na figura nº 6, às fls. 134. No entanto, não existe justificativa para a exclusão de uma classe. Soma-se, ainda, o fato de que de todas as classes descritas apenas uma não é do Município de Tanguá, sendo de Itaboraí. Não há nenhum resultado relativo aos solos de Rio Bonito ou Araruama, embora tais municípios constem da delimitação da DO.
4. Inclui, ainda, determinados solos, tais como espodossolos, mesmo alegando que não possui resultados completos de análises físico-químicas sem apresentar nenhuma justificativa para tal inclusão.



5. No tocante a curva de temperatura e índices pluviométricos, novamente os dados apresentados não contemplam todos os municípios da região delimitada.

Portanto, tal documento também não pode ser considerado comprobatório para as outras variedades ausentes no estudo. Além disso, o documento também utiliza nomenclaturas diferentes sendo necessário esclarecer se “Natal” e “Natal comum” é uma única variedade ou não. Deve ser utilizado ao longo de todos os documentos apenas uma nomenclatura, se for o caso. É necessário, ainda, esclarecer ao longo do documento a origem das amostras cujos resultados estão sendo apresentados, assim como os demais, para fins de comprovação de todos os quatro municípios que compõe a DO.

Além disso, foi observado que os documentos citados possuem mapas que devem ser atualizados conforme os cumprimentos de exigência feitos ao IOD.

### 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) Informe se deseja que a IG assinale o produto do modo objetivo “Laranjas da espécie *Citrus sinensis*” ou ligeiramente descritivo, ou seja, incluindo as variedades, atentando-se para o fato de que informações complementares acerca do produto deverão constar em compatibilidade no CET. Observe que o mesmo entendimento se aplica ao caso de optar por manter a inclusão do produto “suco de laranja”.
- 2) Reapresente estatuto social em que conste que o substituto processual possui abrangência territorial de atuação englobando toda a área da IG. O mesmo deve estar devidamente registrado no órgão competente e com a respectiva ata de Assembleia com aprovação do Estatuto alterado;
- 3) Reapresente o instrumento oficial incluindo a devida fundamentação acerca da delimitação geográfica contendo mapas nítidos, sem qualquer desfoque ou borrão e compatíveis com os alegados limites geopolíticos.
- 4) Reapresente o CET contendo:
  - 4.1 A identificação e descrição correta do produto, ou seja, excluindo as variedades ou excluindo a possibilidade de inclusão de novas variedades prevista no parágrafo único do Art. 2º. Caso opte por manter a inclusão do produto “suco de laranja”, observe que o mesmo deve ser incluído em todos os itens do CET que citam os produtos.



- 4.2 As alterações necessárias para a compatibilização do documento com o Estatuto Social;
- 4.3 Alteração do art. 14 para conter uma única representação da IG, que terá sua proteção reconhecida, em caso de concessão do registro;
- 4.4 Adequação das representações gráfica constantes no artigo 16 para serem iguais a representação gráfica a ser protegida;
- 4.5 As alterações necessárias para a compatibilização deste com o Instrumento Oficial de Delimitação Geográfica;
- 4.6 A descrição das qualidades ou características do produto ou serviço que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos, e seu processo de obtenção ou prestação. Observe que o mesmo deve ser feito para o produto “suco de laranja”, caso opte por mantê-lo;
- 4.7 Apresente a descrição do mecanismo de controle a ser aplicado sobre os produtores e o produto;
- 4.8 Apresente a ata de Assembleia com aprovação do CET alterado devidamente registrada no órgão competente e com a respectiva lista de presença que indique dentre os presentes quais são produtores.
- 5) Indique de forma clara, simples e precisa como os fatores naturais do meio geográfico influenciam nas características ou qualidades de todas as variedades de laranjas produzidas em toda a região delimitada, assim como do suco provenientes delas. Alternativamente declare se deseja excluir as variedades não contempladas no estudo e ainda o produto suco de laranja.

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

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 304 (Exigência em fase de



mérito do pedido de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §1º do art. 13 da IN n.º 95/2018.

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, 28 de julho de 2021.

Assinado digitalmente por:

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

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



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2639 de 03 de agosto de 2021.

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

**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

**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) **“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 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 870210037215 de 24 de abril de 2021, recebendo o n.º BR402021000004-6.

Encerrado o exame preliminar, o pedido de registro foi publicado na RPI 2629 de 25 de maio de 2021, sob o código 335.

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

Foram observadas inconsistências no que diz respeito a dois elementos fundamentais da indicação geográfica ora solicitada: o nome geográfico e o serviço por ele assinalado. Quanto ao primeiro, cabe relembrar o conceito de indicação de procedência, espécie aqui requerida, nos termos do art. 177 da LPI: “nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.”. Ainda, de acordo com o art. 2º, §4º da IN n.º 95/2018 e com o item 2.2 do Manual de Indicações Geográficas (Indicação de Procedência), “considera-se que o nome geográfico se tornou conhecido quando **expressamente mencionado, por diferentes fontes**, como centro



de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço assinalado.”. Isso significa que deve restar comprovado que o nome geográfico objeto da proteção, e apenas ele, é conhecido pelo produto ou serviço requerido.

Considerou-se que a documentação apresentada não é suficiente para a comprovação de que o nome geográfico solicitado, a saber, “Litoral do Paraná”, tornou-se conhecido pela prestação do “serviço gastronômico do barreado”. Isso porque diversos outros nomes geográficos são frequentemente mencionados e relacionados ao barreado: Litoral Paranaense (para fins de registro de IG, diferente de “Litoral do Paraná”), Paraná, Antonina, Paranaguá, Morretes, Londrina, Guaratuba, Guaraqueçaba. Observou-se, ainda, que os três últimos municípios não foram incluídos na área geográfica delimitada, mas aparecem nos documentos comprobatórios apresentados. Observou-se, ainda, que o município de Morretes aparece de forma mais recorrente relacionado ao prato barreado. Dessa forma, há uma indicação de que não há um nome geográfico específico que tenha se tornado conhecido pela prestação do “serviço gastronômico do Barreado”. É necessário, portanto, que essa questão seja esclarecida e que sejam apresentados documentos adicionais que comprovem que o nome geográfico solicitado se tornou conhecido pela prestação do serviço requerido.

O segundo elemento (o serviço) está diretamente relacionado ao primeiro, uma vez que cabe ao requerente comprovar que o nome geográfico se tornou conhecido pela prestação de determinado serviço, neste caso, o “serviço gastronômico do barreado”. Os documentos que fazem parte do processo ora analisado fazem referência ao barreado, prato tradicional presente em restaurantes do Paraná, mas não apresentam evidências contundentes de que se trata de um serviço e quais seriam as características do referido serviço – foram muito esparsas as documentações apresentadas que mencionam objetivamente a prestação do mesmo.

Ressalta-se a definição de serviço que consta no item 2.6.2 do Manual de IG: “Entende-se por serviço **o próprio trabalho executado**. É a atividade periódica específica que se desenvolve em uma determinada área geográfica.”. Questiona-se, portanto, qual o trabalho executado que caracteriza o serviço específico requerido. A princípio, considera-se que os documentos apresentados referem-se ao **produto** barreado: sua receita, modo de fazer e modo de apresentação. No entanto, nos termos do item 2.6.2 do Manual de IG, a proteção conferida pelo registro de uma IG de serviço refere-se ao serviço em si, e não ao produto ou ao resultado dessa atividade.

Isso significa que, no caso do pedido em questão, a proteção de uma eventual IG para o “serviço gastronômico do barreado” se daria para a atividade específica executada, se



devidamente caracterizada e comprovada, e não para o produto barreado e suas características. Ou seja, o prato poderia continuar sendo identificado por barreado com a indicação do local de produção (barreado do litoral paranaense, por exemplo) por qualquer pessoa, desde que licitamente, sem configurar uso indevido da IG ou falsa indicação de origem.

Dito isso, observou-se que há diversos indicativos dessas inconsistências nos autos do processo.

A própria representação gráfica apresentada, por exemplo, contém a expressão “Barreado do Litoral do Paraná”, referindo-se ao produto barreado. No entanto, caso o objetivo seja incluir o nome do serviço junto ao nome geográfico na representação da IG, o que deve constar é o serviço específico solicitado, ou seja, “Serviço gastronômico do barreado”, seguido do nome geográfico objeto da proteção, nos termos do item 4 do Manual de IG.

A mesma menção ao “Barreado do Litoral do Paraná” é encontrada no texto introdutório do Caderno de Especificações Técnicas (CET) (e em diversos outros itens do documento), mais uma vez ensejando dúvidas quanto à natureza da IG ora solicitada: produto ou serviço. Ainda que a menção seja seguida da expressão “para o serviço gastronômico do Barreado”, considera-se inconsistente e passível de questionamento quanto àquilo que se busca proteger. Ainda sobre o CET, o primeiro item do capítulo 1 do documento, denominado “O serviço gastronômico do barreado”, apresenta, tão somente, a descrição da produção do prato, não restando claro qual o trabalho executado que caracterizaria a pretensa IG como a natureza de serviço. Em seguida, o item 8 estabelece que o momento de servir o prato é “uma etapa imprescindível”, que depende do correto escaldar da farinha de mandioca para formar um pirão. Em seguida, o mesmo item determina que “a produção e serviço do Barreado devem ser realizados pelo mesmo estabelecimento”, mas não diferencia “produção” e “serviço” e tampouco descreve o que é o “serviço do Barreado”. Há, ainda, uma previsão de que o escaldar da farinha, etapa fundamental de acordo com o documento, pode ser realizado na cozinha ou na mesa, no momento de servir. Questiona-se se, sendo etapa importante que determinaria o serviço, o escaldar não deveria ser realizado de modo único, além de melhor definido e descrito no CET.

Ainda no que se refere ao CET, é necessário que o documento contenha a composição do Conselho Regulador, não sendo suficiente a referência ao Estatuto Social da requerente (Cap. 3, 10 e 11), nos termos do item 7.1.2 do Manual de IG (Caderno de especificações técnicas – Estrutura de Controle). O item 17 do documento determina que os



prestadores de serviço estabelecidos na área poderão usar e dispor “do nome geográfico reconhecido BARREADO DO LITORAL DO PARANÁ”. Tal disposição e as demais semelhantes a ela devem ser corrigidas, uma vez que “barreado” é o nome do produto e não o nome geográfico objeto da proteção.

Por fim, os itens 22.4 e 26 e subitens precisam ser uniformizados de modo que conste apenas “cassação e cancelamento” como possibilidades de penalidades, a fim de se evitar a confusão e de se manter a transparência das informações. Observe que será necessário apresentar nova ata registrada da assembleia que aprovar as alterações no CET, devidamente acompanhada de lista de presença que indique quem dentre os presentes são prestadores do serviço a ser assinalado pela IG, nos termos do art. 7º, V, “d”, da IN nº 95/2018 e do item 7.1.5 do Manual de IG.

O instrumento oficial de delimitação (IOD) apresentado pela requerente também contém inconsistência relacionada ao nome geográfico e ao serviço solicitado: menciona apenas o “Barreado do Litoral do Paraná” e não o “Serviço gastronômico do barreado do litoral do Paraná”. Além disso, considerou-se que a fundamentação acerca da espécie requerida, a IP, é insuficiente e confusa, uma vez que se refere ao “prato típico do Paraná” e também menciona o nome geográfico “litoral paranaense”, diferente daquele solicitado pela requerente.

Em suma, além das alterações do CET no que diz respeito à composição do Conselho Regulador e às possibilidades de penalidades, é necessário que o requerente esclareça as questões relacionadas ao nome geográfico solicitado e à natureza da IG. Caso o nome geográfico objeto do pedido realmente seja “Litoral do Paraná” e a natureza realmente seja serviço, é necessário que o “serviço gastronômico do barreado” seja mais bem definido e descrito uniformemente nos autos do processo e que seja comprovado que “Litoral do Paraná” se tornou conhecido por sua prestação. Ainda, é necessário reapresentar a representação gráfica da IG, o CET e o IOD com as devidas correções, conforme descrito nos parágrafos acima.

Observe que, caso haja qualquer alteração nos elementos da IG solicitada (nome geográfico, natureza do pedido, área delimitada), os documentos pertinentes deverão ser reapresentados de modo a refletir tais alterações.

### 3. CONCLUSÃO

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



- 1) Esclareça se o nome geográfico que se tornou conhecido pela prestação do “serviço gastronômico do barreado” é “Litoral do Paraná” ou algum outro constante do processo;
- 2) Esclareça se o nome geográfico se tornou conhecido pelo produto “barreado” ou pelo “serviço gastronômico do barreado”;
  - a. Caso opte por manter a natureza de serviço solicitada na petição inicial, descreva e caracterize o serviço prestado. Observe que a descrição e a caracterização precisam constar do CET e do IOD.
- 3) De acordo com a resposta às exigências 1 e 2, comprove que o nome geográfico objeto do pedido se tornou conhecido como centro produtor de barreado ou pela prestação do “serviço gastronômico do barreado”. Observe que é necessário apresentar documentos adicionais àqueles que já constam dos autos do processo;
- 4) Esclareça o motivo de municípios que são citados nos autos como locais em que há barreado não constarem da delimitação da área geográfica;
  - a. Caso haja alteração da área geográfica delimitada, rerepresente a Declaração de Estabelecimento na Área Delimitada. Observe que eventual alteração deve constar do CET e do IOD.
- 5) Rerepresente a representação gráfica da IG, de modo que ela contenha a descrição literal do produto ou do serviço assinalado junto ao nome geográfico. Alternativamente, exclua a referência ao nome do produto ou do serviço, mantendo apenas os elementos “Indicação de Procedência” e “Litoral do Paraná”, ou outro nome geográfico, de acordo com o declarado em resposta à exigência 1;
- 6) Rerepresente o CET:
  - a. Indicando no documento a composição do Conselho Regulador;
  - b. Harmonizando as possibilidades de penalidades para o mau uso da IG;
  - c. Corrigindo as menções ao termo “barreado” como nome geográfico;
  - d. Substituindo as menções feitas à expressão “Indicação de Procedência Barreado do Litoral do Paraná” para “Indicação de Procedência Litoral do Paraná” ou “Indicação de Procedência Serviço Gastronômico do Barreado do Litoral do Paraná”.
- 7) Rerepresente o IOD, de modo que o documento que se refira apenas ao nome geográfico solicitado e que contenha fundamentação condizente com a espécie requerida e o produto ou serviço a ser assinalado.



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 petiçãoamento, independentemente da data de vencimento constante da guia, sob pena de o serviço solicitado não ser considerado.

Rio de Janeiro, 30 de julho 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



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2639, de 03 de agosto de 2021.

**CÓDIGO 340 (Manifestação de terceiros ao pedido de registro)**

**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 km<sup>2</sup>, 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

## **DESPACHO**

Manifestação de terceiros indicada no relatório, face à publicação do Pedido de Registro de Indicação 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 publicar a manifestação de terceiros interessados, depois de decorrido o prazo de 60 (sessenta) dias, previsto no §2º, art. 12 da IN n.º 95/2018, para que o requerente possa apresentar resposta, caso seja de seu interesse, dentro do prazo de 60 (sessenta) dias desta publicação, conforme previsto no §3º do mesmo artigo.

## **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.

Uma vez considerado regularizado no âmbito do exame preliminar, o pedido foi publicado para a manifestação de terceiros, nos termos do art. 12 da IN n.º 95/2018, sob o código de despacho 335, na RPI 2629, de 25/05/2021.

Então, foi apresentada pelo requerente Vitivinícola Quintas de São Braz LTDA, tempestivamente, a petição de manifestação de terceiros n.º 870210067554 de 26/07/2021.

Para obter acesso ao conteúdo integral da petição de manifestação de terceiros mencionada acima, o requerente da IG Vale do São Francisco poderá solicitar a cópia reprográfica simples de tais documentos, utilizando o serviço de código 824-2 da Tabela de retribuições dos serviços prestados pelo INPI.



Dessa forma, abre-se o prazo de 60 (sessenta) dias para que o requerente apresente resposta, caso seja de seu interesse, nos termos do §3º do art. 12 da IN nº 95/2018.

### **3. CONCLUSÃO**

Considerando que houve manifestação de terceiros, publica-se o presente despacho para que o requerente possa apresentar resposta, dentro do prazo de 60 (sessenta) dias, nos termos do art. 12, § 3º, da IN nº 95/2018.

Em seguida, havendo resposta ou não, será efetuado o exame de mérito, durante o qual as manifestações e as respostas serão analisadas, nos termos do art. 12, §4º, e art. 13 da IN nº 95/2018.

Rio de Janeiro, 27 de julho 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



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2639 de 03 de agosto de 2021

**CÓDIGO 395 (Concessão de registro)**

**Nº DO PEDIDO:** BR41202000010-4

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Região de São Joaquim

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Maçã Fuji

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A área geográfica delimitada da Região de São Joaquim para DO da Maçã Fuji possui um total de 4.928 km<sup>2</sup> e abrange totalmente a área geográfica dos municípios de São Joaquim, Bom Jardim da Serra, Urupema, Urubici e Paniel.

**DATA DO DEPÓSITO:** 09/06/2020

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

**PROCURADOR:** Não se aplica

**COMPLEMENTO DO DESPACHO**

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

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas 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 2611, de 19 de janeiro 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 870200071779 de 09 de junho de 2020, recebendo o n.º BR412020000010-4.

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 19 de janeiro de 2021, sob o código 304, na RPI 2611.

Em 20 de março de 2021, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870210026476, 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) Esclareça se deseja continuar com o pedido de registro apenas para o produto "Maçã Fuji" ou se seguirá com todos os derivados anteriormente elencados;



- 1.1 Caso deseje retirar os derivados, as menções aos mesmos devem ser excluídas de todos os documentos obrigatórios apresentados, que deverão ser reapresentados;
- 1.2 Caso opte por seguir com os derivados apresentados, rerepresente a representação gráfica, excluindo o nome do produto "maça fuji" da mesma; também deverão ser alteradas todas as menções à IG como referida à expressão "Maçã Fuji da Região de São Joaquim" para apenas "Região de São Joaquim".

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

- Manifestação da AMAP em resposta às exigências da RPI 2611, fls. 4 a 11;
- Caderno de Especificações Técnicas, fls. 12 a 31.

Segundo manifestação da entidade requerente do registro, o produto objeto da Indicação Geográfica (IG) requerida deve ser apenas “Maçã Fuji”. Dessa maneira, o item 1.2 da mesma exigência deve ser desconsiderado. Ainda, em consonância com o exigido pelo item 1.1, foi reapresentado o Caderno de Especificações Técnicas alterado, sendo retiradas as menções aos produtos derivados da “Maçã Fuji”, anteriormente elencados como produtos pertencentes à IG em exame.

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

## 2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

- 2) Sobre o CET:
  - 2.1 Altere o art. 1º, excluindo nome do produto de modo a constar tão somente o nome geográfico da região objeto do pedido de registros da IG, qual seja “Região de São Joaquim”;
  - 2.2 No art. 2º, corrija, no item 2, b, o nome do produto citado de modo que seja idêntico ao requerido ("Geleia de Maçã Fuji");
  - 2.3 No mesmo art. 2º, exclua a menção ao derivado "compota de Maçã Fuji" no item 2, c, posto que o mesmo não consta da descrição dos produtos constante do requerimento de IG e nem da lista apresentada pelo próprio art. 2º, 2, do mesmo CET;
  - 2.4 Inclua o termo “IceCider” ao lado de “Sidra”, no item 2, f, do mesmo art. 2º do CET, de modo que o nome do produto encontre-se homogeneamente referenciado em todo o documento;
  - 2.5 No capítulo IV, especifique as características e as qualidades dos produtos derivados da maçã fuji que se devam à influência do meio geográfico;
  - 2.6 No capítulo V, especifique as condições e as proibições do uso da DO relacionadas aos produtos derivados da maçã fuji;
  - 2.7 Exclua o inciso III, do art. 12, d, que prevê a utilização da expressão “Maçã Fuji de São Joaquim” no lugar de “Maçã Fuji da Região de São Joaquim”, ainda que com aprovação do respectivo Conselho Regulador;
  - 2.8 Apresente ata de Assembleia com aprovação do CET alterado, seja com a retirada ou com a manutenção dos produtos derivados entre aqueles que pretendem ser assinalados com a IG requerida. Note que esta ata deve ser



acompanhada de lista de presença que indique dentre os presentes quais são produtores de maçã e dos produtos derivados, caso estes sejam mantidos no pedido de registro.

Em resposta à exigência nº 3, foi apresentado o documento:

- Manifestação da AMAP em resposta às exigências da RPI 2611, fls. 4 a 11;
- Caderno de Especificações Técnicas, fls. 12 a 31;
- Ata de Assembleia Geral da AMAP com aprovação do CET alterado acompanhada de lista de presença qualificada, fls. 32 a 40.

Dada a manifestação da entidade requerente do registro, que dá conta da exclusão dos produtos derivados da “Maçã Fuji” do escopo do pedido de registro de IG em exame, podem ser desconsiderados os itens 2.2, 2.3, 2.4 e 2.5 e 2.6 da exigência supracitada. Para além desses itens, considera-se cumprida a exigência anteriormente formulada.

Cumpra ainda ressaltar que a determinação do art. 9º, d do CET de que todas as unidades de processamento devem ser contribuintes da AMAP foi entendida como contribuição apenas para a gestão da IG. Não se trata de obrigatoriedade de associação ao substituto processual.

### **2.3 Exigência nº 3**

A exigência nº 3 solicitou:

- 3) Apresente declaração de comprovação da existência de produtor de maçã fuji no município de Paineira, conforme modelo II, com a identificação e a qualificação dos mesmos.

Em resposta à exigência nº 3, foi apresentado o documento:

- Declaração de estabelecimento na área, fls. 41 a 46.

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

### **2.4 Exigência nº 4**

A exigência nº 4 solicitou:

- 4) Caso opte pela manutenção dos produtos derivados da maçã fuji no pedido de registro de DO em exame, apresente documentos, de variadas fontes, que comprovem a influência direta do meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos, nas qualidades ou características do produtos maçã fuji desidratada/liofilizada; geleia de maçã fuji; suco integral de maçã fuji; vinagre de maçã fuji; sidra/icecider da maçã fuji, sob pena de serem os mesmos excluídos quando da decisão.

Como os produtos derivados foram excluídos do escopo do presente pedido de registro, a exigência acima perde objeto, devendo ser desconsiderada.



### 3. CONCLUSÃO

De acordo com a documentação apresentada, a Maçã Fuji apresenta alto grau de adaptabilidade às condições da Região de São Joaquim, resultando em características diferenciadas na qualidade dos frutos quando comparada às demais regiões produtoras. A altitude de 1.100m determinada para a produção da fruta permite uma ocorrência de pelo menos 700 horas de temperaturas abaixo de 7,2°C no inverno proporcionando uma boa indução natural da brotação e do florescimento, necessário para o desenvolvimento fisiológico do cultivar.

O clima tipicamente mais frio da região de São Joaquim resulta em ciclo vegetativo mais longo com floração antecipada e colheita mais tardia, favorecendo um processo de maturação mais prolongado, que possibilita a colheita de frutos com maior tamanho e peso. Isso porque a velocidade de desenvolvimento do fruto é diretamente proporcional ao calor que o mesmo recebe. Com temperaturas mais amenas, a Maçã Fuji da Região de São Joaquim desenvolve-se mais lentamente, resultando em frutos de maior tamanho, mais arredondados, bem como em um menor percentual de frutos achatados ou deformados, além da presença de teores mais elevados de Cálcio, que permitem períodos de armazenagem e abastecimento do mercado por mais tempo.

As temperaturas mais baixas nas semanas que antecedem a colheita também favorecem a ocorrência do chamado pingo de mel, distúrbio fisiológico que deixa o fruto mais doce. A ocorrência de noites frias no período de quatro a seis semanas que antecede a colheita corresponde à ocorrência de uma amplitude térmica suficiente para a síntese de antocianina, favorecendo a pigmentação com uma coloração vermelha mais intensa da casca, característica das frutas da região, que são mais crocantes e suculentas que as produzidas em outras localidades. Todas essas características têm impacto direto no preço de comercialização do produto mais vantajoso para os produtores. No que tange aos fatores humanos envolvidos na produção da Maçã Fuji, como a região de São Joaquim distingue-se das demais pela presença de relevo bastante acidentado e pedregoso, há dificuldade de mecanização dos pomares. A população de origem japonesa, que se estabeleceu a partir do século XX, identificou características próprias para o cultivo realizado em seu país natal. O saber-fazer nipônico original teve acrescido ao longo do tempo práticas e técnicas adaptadas às características edafoclimáticas encontradas na Região de São Joaquim, incluindo o predomínio da mão de obra familiar. Por apresentar tradição no cultivo de maçãs e grande conhecimento relacionado ao manejo e tratamentos culturais da macieira, atualmente, a região possui não apenas o maior número de produtores, mas também a maior produtividade do Brasil.



Desse modo, 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 “**REGIÃO DE SÃO JOAQUIM**” para o produto **MAÇÃ FUJI** como **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, nos termos do art. 14, *caput* e §1º, da IN n.º 95/2018. Ressalta-se que a proteção conferida pelo presente reconhecimento recai, tão somente, sobre o nome geográfico objeto do pedido e não sobre eventuais 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) 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, 30 de julho de 2021

Assinado digitalmente por:

**André Tibau Campos**

Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 2357106

**Patrícia Maria da Silva Barbosa**

Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1284997

De acordo, publique-se.

**Pablo Ferreira Regalado**

Coordenador Geral Substituto de Marcas,  
Indicações Geográficas e Desenhos Industriais  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1473339





---

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





Setembro, 2019

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

A AMAP – Associação dos Produtores de Maçã e Pera de Santa Catarina, nas atribuições que lhe confere seu Estatuto, no Art.1º, § único: ... “A área de abrangência geográfica de atuação da AMAP compreende a região de São Joaquim e o território do estado de Santa Catarina”... e, no Art. 2º: “A AMAP tem por finalidade a coordenação, proteção e representação legal da categoria econômica da produção de maçã e pera em Santa Catarina, nos termos das disposições legais e constitucionais sobre a matéria, com intuito de colaborar com os poderes públicos e as demais associações de classe, defender os interesses dos produtores de maçã e pera e promover o desenvolvimento da pomicultura no estado Catarinense”..., conjuntamente com seus associados produtores de Maçã Fuji da Região de São Joaquim e outras entidades representativas do setor com atuação na produção da Maçã Fuji na Região de São Joaquim, objeto desta Denominação de Origem, em duas assembléias gerais extraordinárias realizadas no dia 10 de outubro de 2019, e no 10 de março de 2021, resolve aprovar o Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem Maçã Fuji da Região de São Joaquim e suas alterações. O presente Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem (DO) Maçã Fuji da Região de São Joaquim, atende ao que estabelece o parágrafo único do Art. 182 da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, bem como ao que define o Art. 7º, alínea II – Caderno de Especificações Técnicas, da Instrução Normativa nº 095/2018 do Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, de 28 de dezembro de 2018, que “Estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas”.

## CAPÍTULO I

### NOME GEOGRÁFICO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM - DO

**Art. 1º** - O nome geográfico da Denominação de Origem (DO) é: “Região de São Joaquim”.





## CAPÍTULO II

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

**Art. 2º** - O produto da Denominação de Origem (DO) é: a “Maçã Fuji”.

§ 1º - A **maçã Fuji** da Região de São Joaquim, na forma “*in natura*”, é o produto da DO, se caracteriza pelo fruto, conhecido por “Maçã” (*Malos doméstica Borkh*), da cultivar Fuji e de todos os seus clones, de características próprias, produzidos na Região de São Joaquim.

§ 2º - O produto da Denominação de Origem (DO) será identificado e nominado como: “Maçã Fuji da Região de São Joaquim”;

## CAPÍTULO III

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

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

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

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

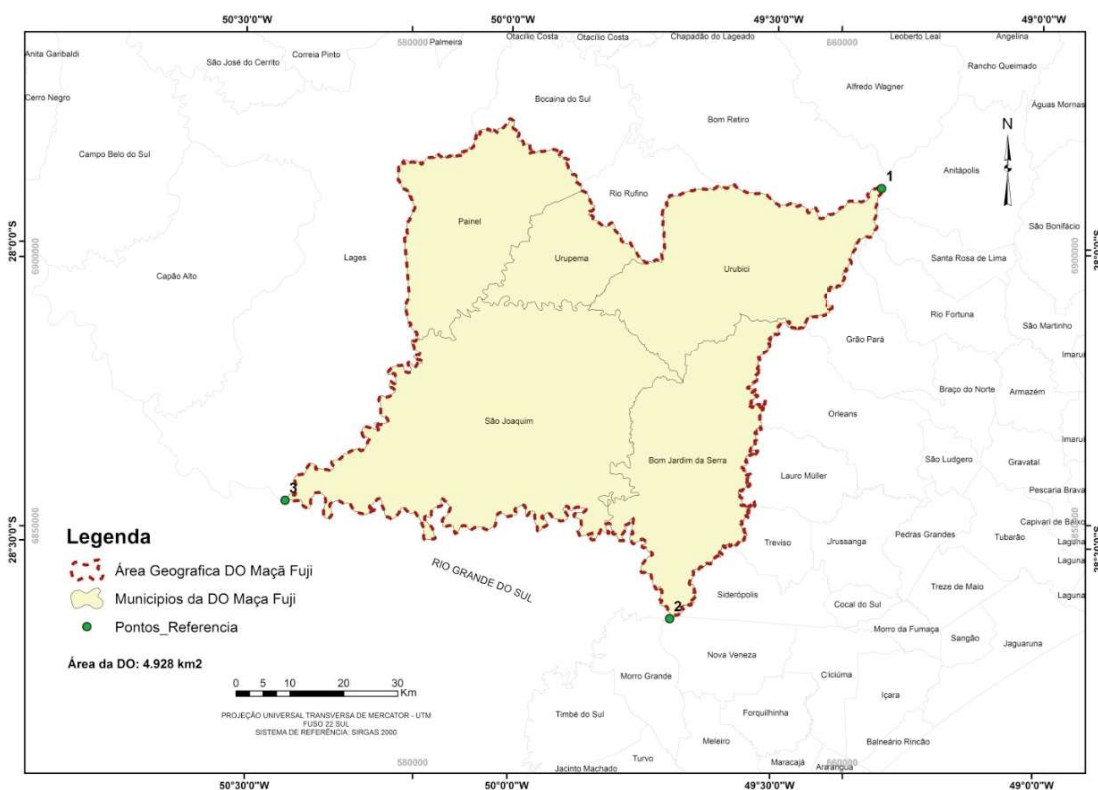
- a. Plano 1: A área geográfica delimitada de produção da Maçã Fuji da DO deverá ser exclusivamente na área da DO com cota acima de 1.100 metros do nível do mar, onde se encontram os fatores naturais no meio geográfico que definem a qualidade distinta da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim, cujos critérios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



encontram os fatores humanos no meio geográfico que definem a qualidade distinta da Maçã Fuji com DO e não se verificam alterações nas qualidades da fruta colhida no plano 1, área geográfica de produção, cujos critérios foram atendidos pela totalidade dos municípios de São Joaquim, Bom Jardim da Serra, Urupema, Urubici e Painei; definindo-se assim o mapa da área geográfica delimitada da DO.

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

**Figura 1.** Mapa da delimitação da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim.



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

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





de referência 2, com coordenadas UTM aproximadas de 627731,983m E e 6832794,0345m N, entre as divisas estaduais de Santa Catarina e Rio Grande do Sul. A partir deste ponto, segue pelas divisas estaduais de Santa Catarina com o Rio Grande do Sul, até o ponto de referência 3, com coordenadas UTM aproximadas de 556349,3613m E e 6854684,3289m N. A partir do ponto de referência 3, continua pelas divisas municipais de São Joaquim com Lages, depois Paineira com Lages, Bocaina do Sul e Rio Rufino. Depois segue pelas divisas municipais de Urupema com Rio Rufino, Urubici com Rio Rufino e Bom Retiro até o ponto inicial de referência 1, na intersecção das divisas municipais de Urubici com Bom Retiro e Anitápolis.

#### CAPÍTULO IV

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

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

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

- a. **O fator natural determinante no meio geográfico** para a qualidade e características da “Maçã Fuji da Região de São Joaquim” são fatores ambientais, característicos do bioma dos Campos de Cima da Serra Catarinense, sobretudo nos locais de maior altitude e clima mais frio. Já nos primórdios da implantação desta cultura na região o pesquisador Dr. Ushirozawa fazia referência a este como um fator imutável e determinante para produção de maçãs com qualidade nesta região, se referindo especificamente às horas de frio (HF) superiores a 700, com temperaturas  $\leq$  a 7,2 °C acumuladas de abril a setembro, confirmada somente neste paralelo geográfico em terras de altitude superior a 1.100 metros do nível do mar. Fatores que imprimem aos frutos a renomada qualidade singular e intrínseca da maçã ‘Fuji’ produzida na “Região de São Joaquim” em Santa Catarina.
- b. **O fator humano determinante no meio geográfico** para a qualidade da Maçã Fuji é o saber fazer, desencadeado a partir do século 20 com a colonização da etnia japonesa, imprimindo o fator cultural da cultura nipônica na produção de maçãs na





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

- c. **A qualidade e características da Maçã Fuji da Região de São Joaquim**, segundo os próprios Japoneses, supera a qualidade da ‘Fuji’ japonesa e de onde foi trazida para a região de São Joaquim. Seja pelas condições do clima desta região em altitudes acima de 1.100 metros, onde a fruta apresenta sua forma característica, ovalada, de coloração vermelha mais intensa, mais crocante e com acidez marcante, suculência maior que outras variedades e mesmo que da cultivar Fuji de outras regiões produtoras, com teores de Cálcio mais elevados, permitindo períodos de armazenagem e abastecimento do mercado por mais tempo. Características que essencialmente vem da sua origem, conforme descrito anteriormente no item a., sobre o fator natural determinante para a qualidade presente no meio geográfico, evidentemente associado à estrutura de produção implantada e dedicação do produtor com a organização produtiva atualmente estabelecida, conforme descrito no item b., ainda baseado em conceitos culturais e técnicos aplicados à produção da maçã nesta região, que juntos, todos são fatores que estabeleceram o renome da Região de São Joaquim como produtora e fornecedora de um fruto com a qualidade singular, resultante meio geográfico que a originou.



## CAPÍTULO V

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

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

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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





- e. As Práticas Agrícolas na produção da Maçã Fuji da DO, não previstas neste artigo, mas convencionadas para pomicultura no Brasil ou na região de São Joaquim, desde que observado o que definem os itens complementares a., b., c., d. deste artigo e atendendo à convenção das Boas Práticas Agrícolas na Pomicultura, são permitidas para a produção da Maçã Fuji com DO;

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

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

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

- a. A unidade de processamento\*(Armazenagem, Classificação, Embalamento, Distribuição) da Maçã Fuji da DO, deverá estar instalada na área geográfica delimitada para a DO, e incluída no sistema e-origem da CIDASC ou substituto similar, e estar relacionada com o produtor e o pomar da Maçã Fuji com DO conforme descreve o item a. art. 6º, e item a. art. 7º;
- b. A unidade de processamento\* da Maçã Fuji da DO, deverá ser cadastrada no sistema de controle da DO;
- c. As unidades de processamento\* da Maçã Fuji da DO, constituídas como empresas, associações, cooperativas, ou mesmo como terceirizadas, deverão apresentar os produtores relacionados, fornecedores da safra, devidamente formalizados e em acordo com o que define os art.7º deste Caderno de Especificações Técnicas;
- d. A unidade de processamento\* da Maçã Fuji da DO, deverá ser contribuinte da AMAP ou de substituta gestora processual da IG, seja associada ou não associada, para as ações de fortalecimento no mercado, proteção do produtor, divulgação e promoção da DO ou da Maçã Fuji da Região de São Joaquim, de valor e condições a serem definidas em Assembleia Geral;

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





## **Artigo 10º - O processamento e as práticas nos “packing houses”;**

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

- a. O processamento da Maçã Fuji da DO, com a finalidade de preservar a qualidade do produto da DO e que define o renome da Região de São Joaquim, deverá atender integralmente o que estabelecem os art.10º e 11º deste Caderno de Especificações Técnicas;
- b. O processamento da Maçã Fuji da DO, deverá ter todas as etapas do processamento registrado, à cada lote de processamento da Maçã Fuji da DO, tendo os lotes e as frutas ou suas frações devidamente rastreados desde a origem no pomar até a expedição do produto da DO destinado ao mercado consumidor, sempre mantendo na unidade de processamento da Maçã Fuji o arquivamento de toda a documentação comprovatória correspondente e definida no plano de controle da DO;
- c. O processamento da Maçã Fuji da DO, deverá ser realizado exclusivamente em unidade habilitada para a atividade, atendendo a legislação e marcos regulatórios do Brasil, seja com registro e inspeção dos órgãos de controle da identidade e qualidade higiênico e sanitária competentes aos produtos da DO, como CIDASC, MAPA ou VISA.
- d. O processamento da Maçã Fuji da DO, para a preservação da inocuidade qualidade e identidade do produto da DO, deverá garantir o uso de Boas Práticas de Fabricação, se submeter à inspeção do sistema de controle da DO e adotar as práticas ou os procedimentos necessários quando definidos pelo conselho regulador;

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

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

Os padrões de qualidade e identidade bromatológica definidos para a Maçã Fuji da DO, são atribuídas as pesquisas e análises realizadas pela Estação Experimental da Epagri nos municípios de São



Joaquim ao longo dos últimos anos, com os frutos da Região de São Joaquim; os padrões de qualidade à serem aplicados para Maçã Fuji da DO, verificados no embalamento da Maçã “in natura” quando destinada ao mercado, deverão atender as condições e os critérios como seguem descritos:

- a. Qualidade e tamanho da Maçã Fuji da DO: Frutos bem formados e característicos da cultivar ‘Fuji’; mínimo de 198 de calibre (peso mínimo de 86 g);
- b. Resistência de polpa da Maçã Fuji da DO: Não inferior a 14 lb.;
- c. Classificação da Maçã Fuji da DO: Será realizada de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Maçã (IN 05/2006) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2006), com limites de tolerância para cor e defeitos em:
  - i. Cor - mínima de área vermelha da fruta (%):  $\geq 50$ ;
  - ii. “Russeting” - máximo da área (%):  $\leq 10$ ;
  - iii. “Bitter Pit” – área atingida ( $mm^2$ ): 0;
  - iv. Lesão cicatrizada leve - ( $mm^2$ ):  $\leq 20$ ;
  - v. Lesão cicatrizada grave ( $mm^2$ ), Dano de geada – área atingida (%), Mancha de Sarna ( $mm^2$ ), Mancha de doenças – *Glomerela* e *Botryosphaeria* ( $mm^2$ ), e *Fuligem* (%): 0;
  - vi. Danos mecânicos ( $cm^2$ ):  $\leq 1$ ;
  - vii. Queimadura de sol (%):  $\leq 5$ ;
  - viii. Rachadura peduncular (cm); Lesão aberta - da área ( $mm^2$ ) e em comprimento (cm): 0;
  - ix. Para os demais defeitos e especificações não previstos na descrição acima, deverá ser considerada a classificação para a “Categoria Extra”, de acordo com o previsto na IN 05/2006 (BRASIL, 2006);
  - x. Percentual de mistura de frutas de outras categorias será limitado a 10%. Frutos de “Categoria 3” ou inferior não serão tolerados em mistura, de acordo com o previsto na IN 05/2006 (BRASIL, 2006) para “Categoria Extra”;
- d. Qualidade da Maçã Fuji da DO destinado ao processamento: Maçãs ‘Fuji’ são e próprias ao consumo, independentemente do calibre e da categoria, de acordo com as normas definidas pela IN 05/2006 (BRASIL, 2006);





- e. Os Registros dos padrões de qualidade da Maçã Fuji da DO: *são aplicados para frutas de consumo in natura e as frutas destinadas à agroindustrialização; deverão ser registros internos, de autocontrole, dos padrões de qualidade de cada lote e em cada safra;*
- f. Análises da qualidade da Maçã Fuji da DO, *serão realizadas em laboratório designado pelo Conselho Regulador, quando justificado e solicitado, as custas do produtor, em atendimento às condições definidas no plano de controle da DO;*

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

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

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

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

- a. A Maçã Fuji da DO: quando for a fruta “in natura” para o mercado consumidor, a critério do produtor e quando informado ao Conselho regulador, poderá levar o selo de controle da DO em cada fruta individualmente;
- b. A Maçã Fuji da DO: quando for a “fruta in natura” para o mercado consumidor, deverá obrigatoriamente estar acondicionada em embalagens apropriadas, convencionadas e aprovadas pelo Conselho Regulador para embalamento de maçã, comprovadamente novas e nunca reutilizadas, que garantam e preservem a qualidade do fruto até os mercados consumidores, que tenham ou admitam lacre de fechamento após o embalamento;
- c. Os produtos da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim, terão identificação obrigatória no rótulo principal e facultativa no contra-rótulo, conforme norma que segue:
  - i. Norma de rotulagem para o rótulo principal: identificação do nome geográfico da DO “Maçã Fuji da Região de São Joaquim”, acompanhado da expressão “Denominação de Origem”.





- ii. Norma de rotulagem para o contra-rótulo: além das informações facultadas pela legislação brasileira, o contra-rótulo deverá identificar o nome do produtor e que indique a origem do produto; e apresentar pequeno texto alusivo à DO e sua territorialidade, a ser orientado pelo conselho regulador;
- iii. Os produtos da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim que não tiverem a atestação de conformidade do Conselho Regulador para uso da “DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim” não poderão utilizar o selo de controle da DO e/ou qualquer identificação prevista neste artigo ou alusiva à DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim.

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

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

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

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





## CAPÍTULO VI

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

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

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

#### Art. 15º - Conselho Regulador

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

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



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

### Art. 16º - Plano de Controle

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

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

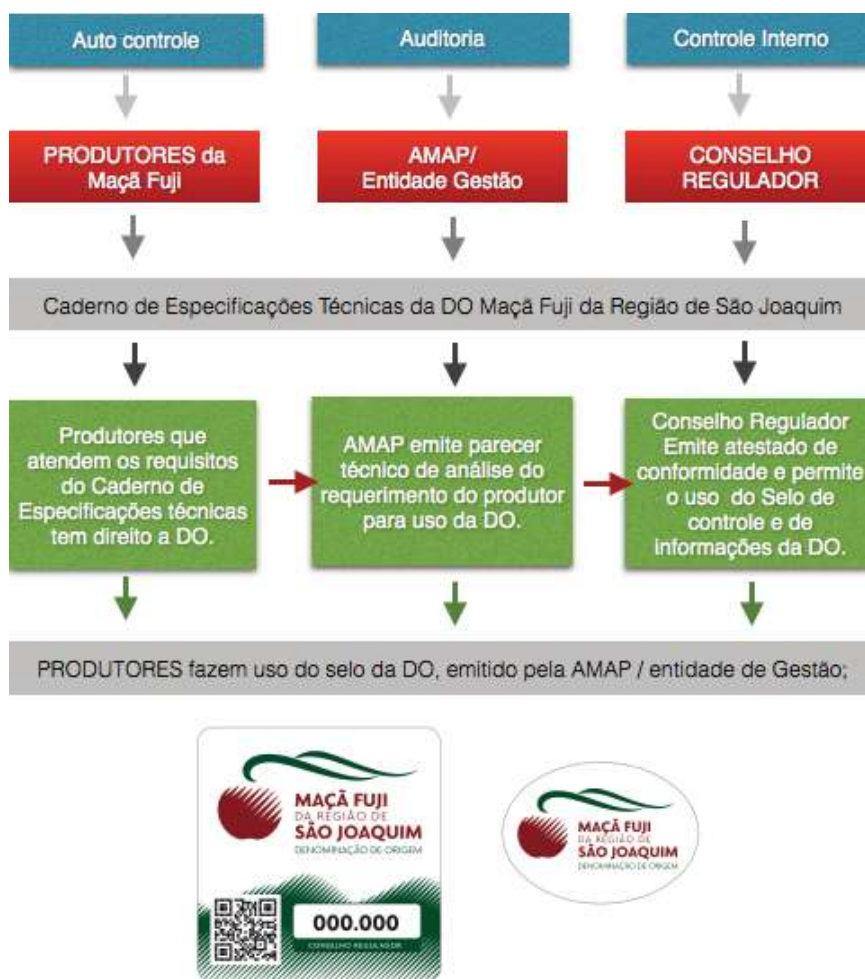


Figura 1: Fluxo do Controle da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim.





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



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

#### Art. 17º - Os Pontos de Controle

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

PONTOS DO CONTROLE INTERNO	
Controles	Método de verificação <sup>2</sup>
<b>Produtores Maçã Fuji</b>	
Produtor: Cadastro do pomicultor no Sistema de Controle da DO	a, b, d
Pomar: Georeferenciamento, Área de produção e Localização	a, b
Produção Cultivar Fuji: Capacidade Produtiva do pomar e período da safra	a, b
Práticas de Produção: Cadastro e-Origem CIDASC/ ou Similar Substituto	a, b
Boas práticas Agrícolas	a
Qualidade do Fruto: Ficha de Produção (amostragem para formato, calibre, cor, defeitos, pressão de polpa, brix) com estimativa % de classificação;	a, b
Embalagem: Tipo, peso e quantidade de embalagens/ talhão/ produtor	a, b
Rastreabilidade: Nota Fiscal Venda, CFO – Certificado Fitossanitário Origem	a, b

<b>“Packing House”/ Processadores e Distribuidores</b>	
Unidade processamento: Cadastro no Sistema de Controle da DO	a, b, d
Unidade processamento: Registrada e Fiscalizada por órgão de controle	a
Produtores: Relacionados a unidade de processamento	a, d, d
Fruto: Ficha técnica <sup>1</sup> - produto/ Padrões de qualidade/ % de Classificação/ produtor/ talhão/ safra - entrada	a, b
Origem do fruto: CFO – Certificado Fitossanitário Origem, NF origem/ lote	a, b
Processamento: Ficha técnica <sup>1</sup> – produto resultante/ Padrões de Qualidade/ % classificação/ produtor(es)/ lote/ safra	a, b
Manual de Boas práticas de processamento aplicado	a, b
Armazenagem: Ficha técnica <sup>1</sup> – produto armazenado/ Padrões de Qualidade/ tempo de armazenagem/ % de classificação/ produtor(es)/ lote/ safra	a, b
Embalagem A: Tipo, peso e quantidade de embalagens/ lotes estocados	a, b
Qualidade: Ficha técnica <sup>1</sup> - produto classificado/ Padrões de Qualidade/ % de classificação/ lote final/ safra - embalagem	a, b
Embalagem M: Tipo e quantidade embalagens, de Maçã Fuji “in natura”/ DO	a, b
Rastreabilidade: Sistema de Autocontrole adotado/ NF venda	a, b
<i><sup>1</sup>Legenda: <b>Embalagem A</b> – Intermediária, “bins” de armazenagem; <b>Embalagem M</b>. – Final, destinada aos mercados; <b>1</b> - Ficha técnica poderá ser aplicada individualmente por etapa-setor ou contínua para lote de entrada;</i>	
<b>Produtos embalados para os mercados</b>	
Tipo e quantidade embalagens / produtos da DO	e
Padrões de Rotulagem do produto da DO	e
Selo da DO/ lote embalado/ safra	e
<b>Outros Controles</b>	
Declaração de produtos elaborados para DO	d
Declaração de Autocontrole do Caderno de Especificações Técnicas	d
Atendimento aos princípios que definem a DO	d
<i><sup>2</sup>Método de Avaliação: <b>a</b> - Controle Documental; <b>b</b> - Controle de Campo em caso de anormalidade ou amostragem; <b>c</b> - Exame analítico; <b>d</b> - Termo de compromisso entre partes; <b>e</b> - controle documental ou de campo</i>	

## CAPÍTULO VII

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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

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

- a. Advertência verbal;
- b. Advertência por escrito;
- c. Suspensão temporária da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim.

§ 1º - Compete ao Conselho Regulador estabelecer critérios objetivos de aplicação das penalidades acima referidas. Sem prejuízo às penalidades acima, compete ao Conselho Regulador, igualmente, estabelecer outras providências para fortalecer a DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim, incluindo a desqualificação da Maçã em processo de obtenção do atestado de conformidade como DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim, ou adotar providências visando o recolhimento da Maçã Fuji ou dos





produtos da DO que tenham sido colocados no mercado sem a devida qualificação exigida para DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim.

§2º - A Suspensão temporária do produtor, da DO Maçã Fuji da Região de São Joaquim seguirá a ordem de agravante abaixo descrita :

- a. Penalidade leve, com o descumprimento do CET da DO, porém sem acarretar prejuízos ao renome do Maçã Fuji da Região de São Joaquim: 60 dias, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador;
- b. Penalidade media, com o descumprimento do CET da DO, que ainda acarretam prejuízos ao renome do Maçã Fuji da Região de São Joaquim: 180 dias, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador;
- c. Penalidade Grave, com o descumprimento do CET da DO, que definem práticas da usurpação do uso do nome e graves prejuízos ao renome do Maçã Fuji da Região de São Joaquim: 1 safra ou 365 dias, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador;
- d. Penalidade Gravíssima, onde verifica-se a reincidência da mesma penalidade se aplicará a penalidade em dobro, e, ou onde verifica-se uma segunda penalidade distinta da primeira, se aplicará a maior penalidade em dobro”.

§ 3º - Para cada penalidades aplicada em específico, o Conselho regulador e a luz do Caderno de Especificações Técnicas, estabelecerá as medidas corretivas a serem adotadas, estabelecendo ao produtor da IG o direito a defesa, e subsequente direito de uso da IG somente se, sua defesa seja deferida ou sejam cumpridas as medidas e penalidades respectivas a suspensão em questão;

- a. A falta de resposta do produtor ao conselho regulador e ou sua defesa, e ou a adoção da medida corretiva quando suspenso no período estabelecido à penalidade em questão, implicará na caracterização de reincidência da penalidade e por isto considerado penalidade gravíssima, e assim subsequentemente;

Florianópolis, 09 de março de 2019.

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





**ESTADO DE SANTA CATARINA**

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

Parecer nº 2/2019

Florianópolis, 16 de dezembro de 2019.

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

## 1. Introdução e contextualização

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

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

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

---

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

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





**ESTADO DE SANTA CATARINA**

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

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

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

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

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

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

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

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

---

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

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





## ESTADO DE SANTA CATARINA

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

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

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

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

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

## 2. Variáveis utilizadas para a delimitação da área

### 2.1. Maçã Fuji

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

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

---

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

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



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

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

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

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

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

Fonte: ABPM.

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

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

## 2.2. Clima

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

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

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



**ESTADO DE SANTA CATARINA**

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

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

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

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

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

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

---

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

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





## ESTADO DE SANTA CATARINA

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

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

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

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

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

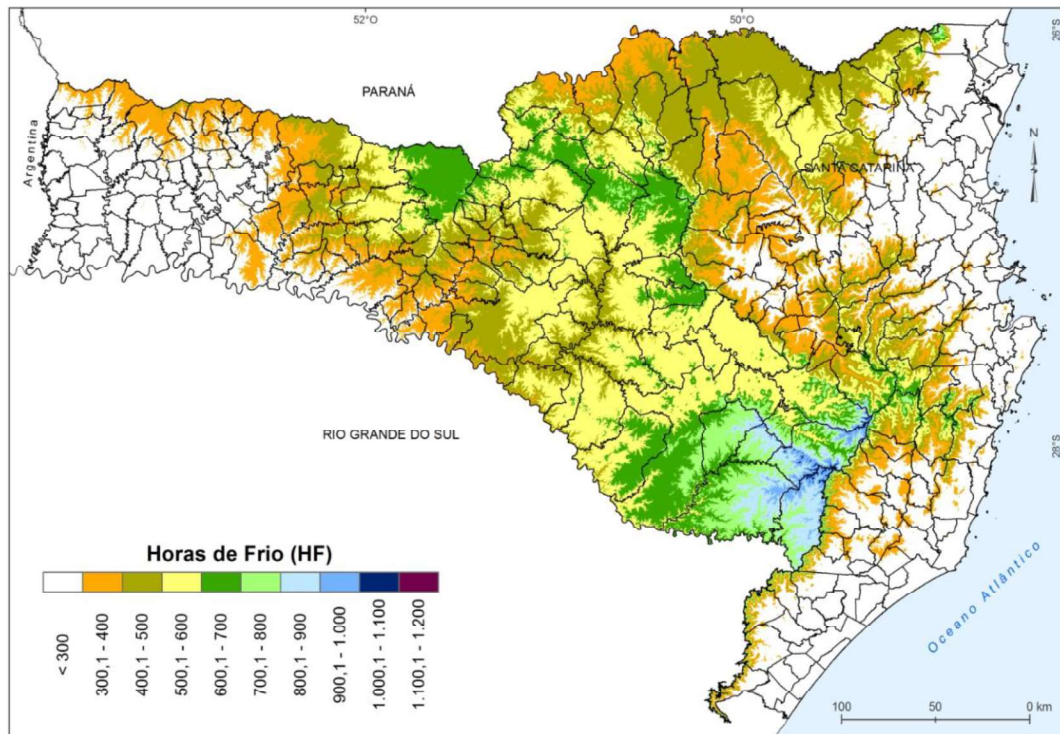


Figura 1. Horas de Frio (HF) com temperatura  $\leq 7,2^{\circ}\text{C}$  acumuladas de abril a setembro para o estado de Santa Catarina.

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

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







## ESTADO DE SANTA CATARINA

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

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

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

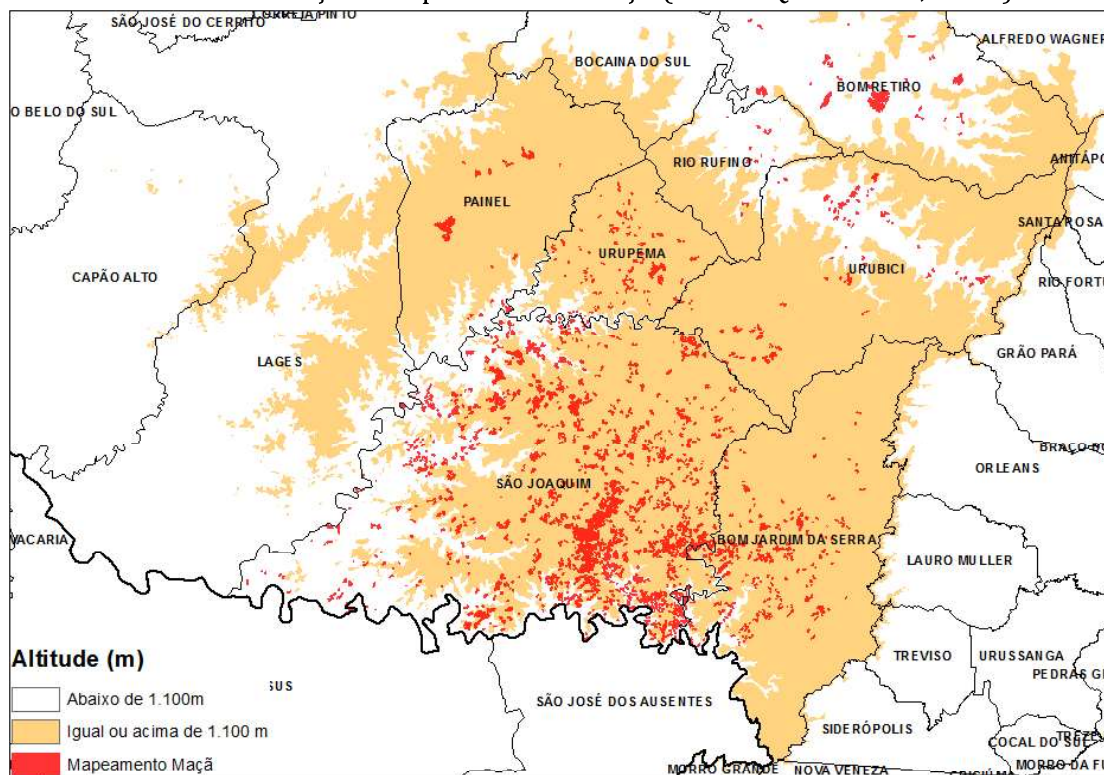


Figura 3. Destaque para a região com mais de 1.100 m de altitude no Planalto Sul de Santa Catarina e a localização dos pomares de maçã (TRABAQUINI et. al, 2019).

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

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

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





## ESTADO DE SANTA CATARINA

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

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

### 2.3. Qualidade Específica

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

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

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

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

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

---

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

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





**ESTADO DE SANTA CATARINA**

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

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

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

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

#### *2.4. Produtores de maçã fuji*

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

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

---

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

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





## ESTADO DE SANTA CATARINA

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

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

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

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

### 2.5. Saber Fazer

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

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

---

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

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





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

## 2.6. Packing-houses

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

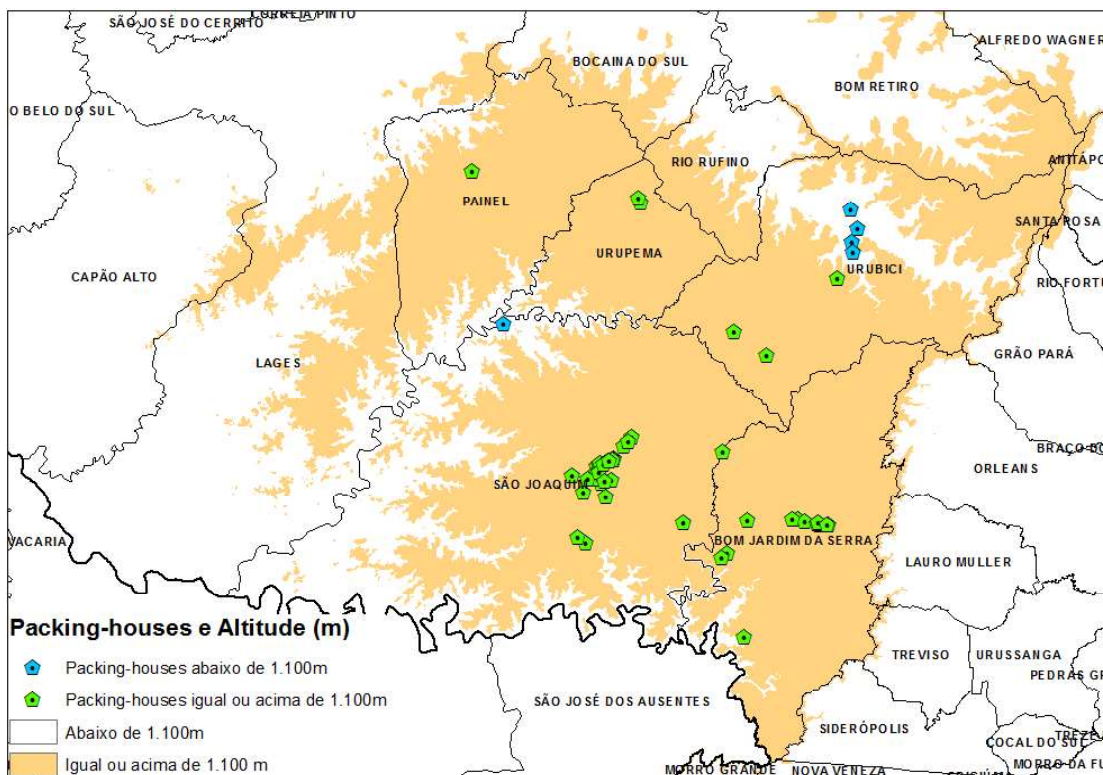


Figura 4. Localização dos packing-houses na região do Planalto Sul de Santa Catarina nas faixas de altitudes abaixo e igual ou acima de 1.100m.

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

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

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





**ESTADO DE SANTA CATARINA**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

---

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

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





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

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

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



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

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





**ESTADO DE SANTA CATARINA**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





**ESTADO DE SANTA CATARINA**

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

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

## 2. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

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

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

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

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

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

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

[Assinatura Digital]

**Ricardo de Gouvêa**

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

---

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

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

