

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2708
29 de Novembro de 2022

**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 Gesetz Nr. 5.648 vom 11. Dezember 1970, ist dies das Amtsblatt des Nationalen Instituts für gewerbliches Eigentum, eines Organs des Bundesministeriums für Wirtschaft der Bundesrepublik Brasilien, welches Amtsblatt alle Amtshandlungen, Beschlüsse und Entscheidungen über gewerbliches Eigentum in Brasilien, einschliesslich Warenzeichen und Patente, ebenso wie auch Übertragungsverträge von Technologie und Computerprogrammen als Urheberrecht, veröffentlicht.



Índice Geral:

| | |
|---|----|
| CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro)..... | 4 |
| CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros)..... | 9 |
| CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros)..... | 28 |
| CÓDIGO 395 (Concessão de registro)..... | 44 |



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2708 de 29 de novembro de 2022

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

Nº DO PEDIDO: BR 40 2021 000005 4

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: JUNDIAHY

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Uva Niagara Rosada

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A delimitação da área geográfica é formada pelos municípios de Jundiaí, Louveira, Itupeva, Jarinu e Itatiba, compreendendo as coordenadas UTM limite norte: -46,771 e -22,922; limite sul: -46,959; -23,327; limite leste: - 46,654; - 23,162 e limite oeste: -47,147; -23,104.

DATA DO DEPÓSITO: 17/05/2021

REQUERENTE: Associação Agrícola de Jundiaí

PROCURADOR: Não possui

DESPACHO

O pedido não atende ao disposto no art. 21 Portaria/INPI/PR nº 04/22. 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) “**JUNDIAHY**” para o produto Uva Niagara Rosada, 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 Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

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 870210044389 de 17 de maio de 2021, recebendo o nº BR 40 2021 000005 4.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, tendo sido a última exigência publicada em 23 de agosto de 2022, sob o código 304, na RPI 2694.

Em 11 de outubro de 2022, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870220093604, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

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

2.1 Exigência nº 1

A exigência nº 1 solicitou:

Apresente a ata da assembleia que aprovou as alterações no Caderno de especificações técnicas acompanhada da lista de presença indicando os signatários que são produtores de Uva Niagara Rosada, conforme exigido pelo art. 16, V, alínea “d” da Portaria/INPI/PR Nº 04, de 12 de janeiro de 2022;



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

- Ata da assembleia que aprovou as alterações no Caderno de especificações técnicas acompanhada da lista de presença indicando os signatários que são produtores de Uva Niagara Rosada, fl(s). 05-25;

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

2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

Comprove que o nome geográfico Jundiahy (com essa grafia) se tornou conhecido como centro produtor da variedade de uva Niagara Rosada. Para isso, apresente documentos de diferentes fontes, tais como notícias, reportagens, matérias, entre outros;

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

- Carta de esclarecimento, fl(s). 37-38;
- Documentos que visam a comprovar a espécie de IG requerida, fl(s). 39-61.

Em que pese tenha ficado claro que o surgimento da variedade rosada da uva niagara tenha sido um evento crucial para o desenvolvimento da cultura da videira na área delimitada no instrumento oficial, não ficou comprovado que Jundiahy seja nome geográfico que tenha se tornado conhecido como centro de produção da uva niagara rosada. Ao optar pela grafia com “hy” como uma forma de resgatar o histórico local e fortalecer o vínculo entre os municípios que compõem o território, o substituto processual deve comprovar que esse nome geográfico específico (com “hy”) se tornou conhecido como centro produtor de uva niagara rosada. Segundo o item 7.1.6 do Manual de Indicações Geográficas, a comprovação deve ser feita por “documentação advinda de diferentes fontes, e não de apenas uma origem, considerando o disposto no §4º do art. 9º da Portaria INPI nº 4/22”.

Entende-se por diferentes fontes documentos de diferentes autores, dentre os quais: obras literárias (livros, coletâneas, enciclopédias), artísticas (músicas, quadros, ilustrações) e científicas (artigos, trabalhos acadêmicos e científicos publicados em diferentes veículos); publicações em jornais, revistas e sites eletrônicos; matérias veiculadas por meio de radiodifusão (televisão, rádio); fontes iconográficas (fotografias, rótulos, anúncios), dentre outros.



Dessa forma, devem ser apresentados mais documentos que comprovem que o nome geográfico Jundiahy tenha se tornado conhecido como centro produtor de uva niagara rosada. Alternativamente, caso a requerente entenda que o nome geográfico que se tornou conhecido é outro, como Jundiaí ou Região de Jundiaí, pode ser solicitada a alteração do mesmo. Nesse caso, devem ser reapresentados: documentos que comprovem que o novo nome geográfico se tornou conhecido como centro produtor de uva niagara rosada, o caderno de especificações técnicas (acompanhado da lista de presença indicando os signatários produtores de uva niagara rosada), o instrumento oficial de delimitação da área geográfica e a representação gráfica ou figurativa da IG com as devidas alterações para adequação ao novo nome geográfico (**ver exigência 1 abaixo**).

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

2.3 Exigência nº 3

A exigência nº 3 solicitou:

Preste esclarecimentos acerca da ausência do município de Vinhedo na delimitação da área, tendo em vista que o mesmo fez parte de Jundiahy até 1948.

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

- Esclarecimento da Requerente, fl(s). 62-63;

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

2.4 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Caderno de Especificações Técnicas – fl(s). 26-36 e 64-74;
- Comprovante de pagamento – fl(s). 75-76.

3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* do art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

- 1) Apresente mais documentos que comprovem que o nome geográfico Jundiahy tenha se tornado conhecido como centro produtor de uva niagara rosada. Alternativamente, solicite a alteração do mesmo. Nesse caso, devem ser reapresentados: documentos que comprovem que o novo nome geográfico se tornou conhecido como centro produtor de uva niagara rosada, o caderno de especificações técnicas (acompanhado da lista de



presença indicando os signatários produtores de uva niagara rosada), o instrumento oficial de delimitação da área geográfica e a representação gráfica ou figurativa da IG com as devidas alterações para adequação ao novo nome geográfico

Cabe dizer que qualquer outro documento anexado ao processo, ainda que não diretamente identificado como alusivo a algum dos requisitos exigidos na Portaria/INPI/PR nº 04/22, 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. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

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, 25 de novembro de 2022

Assinado digitalmente por:

Igor Schumann Seabra Martins

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1771050

Mariana Marinho e Silva

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1379563



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2708 de 29 de novembro de 2022.

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

Nº DO PEDIDO: BR 40 2022 000007 3

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Sudoeste de Minas

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Café em grãos crus, beneficiados, torrados e torrados e moídos.

REPRESENTAÇÃO: --

PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área geográfica delimitada para produção de café abrange a área contínua compreendida pelos seguintes municípios do Sudoeste de Minas: Arceburgo, Alpinópolis, Alterosa, Bom Jesus da Penha, Botelhos, Cabo Verde, Carmo do Rio Claro, Conceição de Aparecida, Fortaleza de Minas, Guaxupé, Guaranésia, Itamogi, Jacuí, Juruiaia, Monte Belo, Monte Santo de Minas, Muzambinho, Nova Resende, Passos, São Pedro da União e São Sebastião do Paraíso.

DATA DO DEPÓSITO: 17 de agosto de 2022

REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO DOS CAFEICULTORES DO SUDOESTE DE MINAS

PROCURADOR: Marcos Fabricio Welge Gonçalves

DESPACHO

Publicado o Pedido de Registro de Indicação Geográfica. Inicia-se, nesta data, o prazo de 60 (sessenta) dias para manifestação de terceiros, conforme o art. 20 da Portaria/INPI/PR n.º 04/22.

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





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

EXAME PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “SUDOESTE DE MINAS” para o produto CAFÉ em grãos crus, beneficiados, torrados e torrados e moídos, 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 Portaria/INPI/PR n.º 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR n.º 04/22).

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de registro em questão com os requisitos preliminares de exame, nos termos do art. 16º da Portaria/INPI/PR n.º 04/22.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870220073748 de 17 de agosto de 2022, recebendo o n.º BR4020220000073.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de pedido de registro – fls. 01 a 03
- Caderno de especificações técnicas – fls. 04 a 16
- Procuração – fl. 19
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl. 20
- Estatuto Social registrado – fls. 21 a 47
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social – fls. 48 a 52
- Ata registrada da posse da atual Diretoria – fls. 48 a 52
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença – fls. 55
- Identidade e CPF dos representantes legais – fl. 58
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fls. 59 a 74
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fls. 114 a 1094
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fls. 75 a 77
- Outros documentos:
 - Edital de convocação para a Assembleia Geral de 19 de julho de 2022 – fl. 53
 - Regulamento do Instituto Mineiro de Agropecuária – fls. 78 a 113
 - Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral – fl. 1095



3. CONCLUSÃO

Verificada a presença dos documentos previstos no art. 16º da Portaria/INPI/PR nº 04/22 e não havendo pendências quanto ao exame preliminar do pedido, o mesmo encontra-se em condições de ser publicado para manifestação de terceiros, conforme previsto nos arts. 19, *caput*, e 20, *caput* e §§1º e 2º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22. Salienta-se que, de acordo com o referido art. 19, *caput*, **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 16º da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Importante dizer que, em busca realizada em 22 de novembro de 2022 na base de marcas do INPI na NCL (11) 30 foram encontradas as seguintes marcas contendo o termo “Sudoeste de Minas”: 927307391 “Associação dos Cafeicultores Sudoeste de Minas” (pendente de exame) e 823289532 “CAFÉ TIPO CASEIRO SUDOESTE DE MINAS” (registro em vigor).

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

Rio de Janeiro, 25 de novembro de 2022.

Assinado digitalmente por:

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

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

De acordo, publique-se.

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



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP SUDOESTE DE MINAS

5

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP SUDOESTE DE MINAS

SUMÁRIO

CAPÍTULO I - Do objeto

CAPÍTULO II - Dos cultivares

CAPÍTULO III - Da produção

Seção I - Delimitação da área

Seção II - Do plantio e cultivo

Seção III - Da colheita

Seção IV - Da pós-colheita

Seção V - Do beneficiamento

Seção VI - Armazenamento, embalagem e transporte

Seção VII - Dos itens de conformidade

Seção VIII - Da torrefação e moagem

CAPÍTULO IV - Do controle

Seção I - Do controle

Seção II - Da identificação

Seção III - Da comercialização

CAPÍTULO V - Do nome geográfico Sudoeste de Minas

Seção I - Do direito ao uso

Seção II - Da proteção

CAPÍTULO VI - Dos direitos e deveres

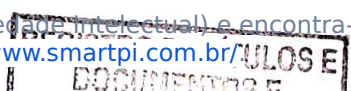
CAPÍTULO VII - Do Conselho Regulador

CAPÍTULO VIII - Das infrações e penalidades

CAPÍTULO IX - Das disposições finais

Francisco Baul

Página 1



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP SUDOESTE DE MINAS

CAPÍTULO I

- Do objeto -

Art. 1. O presente Caderno de Especificações Técnicas, doravante denominado Caderno, estabelece o regime aplicável à produção, controle e defesa da **IP Sudoeste de Minas**.

Art. 2. A **IP Sudoeste de Minas** é direito exclusivo dos produtores e ou torrefadores estabelecidos dentro da área geográfica delimitada e que satisfaçam o disposto no presente Caderno e nas demais legislações aplicáveis.

Art. 3. A **IP Sudoeste de Minas** é exclusiva para identificar como produto o café em **grãos crus, beneficiados, torrados e moídos**, desde que **plantados, cultivados, colhidos, beneficiados e processados dentro da área geográfica delimitada**.

Parágrafo único. A torrefação, como etapa que não influi no café beneficiado e processado, com a garantia de origem e qualidade, poderá ocorrer fora da área delimitada.

CAPÍTULO II

- Dos cultivares -

Art. 4. São autorizadas exclusivamente os cultivares de café da **espécie arábica** para o uso da **IP Sudoeste de Minas**.

CAPÍTULO III

- Da produção -

Seção I - Delimitação da área.

Art. 5. A área geográfica delimitada para produção de café abrange a área continua compreendida pelos seguintes municípios do Sudoeste de Minas: **Arceburgo, Alpinópolis, Alterosa, Bom Jesus da Penha, Botelhos, Cabo Verde, Carmo do Rio Claro, Conceição de Aparecida, Fortaleza de Minas, Guaxupé, Guaranésia, Itamogi, Jacuí, Juruáia, Monte Belo, Monte Santo de Minas, Muzambinho, Nova Resende, Passos, São Pedro da União e São Sebastião do Paraíso.**

Seção II - Do Plantio e cultivo.

Art. 6. O sistema de cultivo deve estar de acordo com as técnicas de plantio, manejo, colheita, dentro outros procedimentos aqui estabelecidos, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.

I. Serão adotadas práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial a reutilização dos subprodutos e o aprimoramento qualitativo da plantação e dos produtos colhidos;



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP SUDOESTE DE MINAS

- II. As áreas cultivadas devem ser identificadas em talhões contendo a altitude, variedade cultivada, data do plantio, espaçamento e número de plantas;
- III. Os lotes processados no terreiro e a sua identificação deve ser pelo talhão de origem;
- IV. Usar exclusivamente produtos registrados para a cultura do café segundo as legislações do MAPA, nas dosagens adequadas, acompanhadas de receituário agrônomo;
- V. Registrar e controlar os fertilizantes e defensivos aplicados em cada talhão, discriminados em caderneta de campo apropriada para tal fim; e
- VI. Respeitar os intervalos de carência recomendados para cada produto.

Seção III - Da colheita.

Art. 7. O método de colheita pode ser manual ou mecanizado, dependendo do relevo e das topografias acentuadas.

Seção IV - Da pós-colheita.

Art. 8. O processamento pós-colheita dos frutos de café pode ser por via seca ou via úmida, efetuando posteriormente a secagem e o beneficiamento. Os processos podem ser:

- I. Processamento Natural: consiste na secagem do grão de forma integral, sem efetuar a retirada da casca externa. Após a colheita os frutos de café passam pelo lavador a fim de retirar as impurezas e efetuar a separação da fração bóa da fração cereja e verde, sendo posteriormente levados para terreiros para efetuar a secagem. A secagem pode ser finalizada nos terreiros ou combinadas com uso de secadores mecânicos. Durante a secagem deve-se ter cuidado com a temperatura de secagem;
- II. Processamento cereja descascado: após passagem pelo lavador, os frutos cereja e verde passam por uma máquina denominada: "descascador de cereja", retirando por diferença de pressão a casca dos frutos cereja, mantendo a mucilagem recobrindo o pergaminho. Esta fração de café é denominada: "cereja descascado", tendo sua secagem efetuada em terreiros pavimentados ou suspensos e finalização se necessária em secadores mecânicos;
- III. Processamento cereja descascado desmucilado: semelhante ao processo descrito no item II, entretanto a mucilagem que recobre o pergaminho é retirada totalmente ou parcialmente de forma mecânica por um equipamento mecânico conhecido como "desmucilador". A secagem também é efetuada em terreiros pavimentados ou suspensos, podendo ser finalizada em secadores mecânicos;
- IV - Processamento café despulpado: semelhante ao processo descrito no item II, entretanto a mucilagem que recobre o pergaminho é retirada por meio de fermentação biológica. Esta fermentação consiste na permanência do pergaminho com a mucilagem dentro de tanques de alvenaria, com a presença de água, por um período que varia de 12 a 48 horas em função das características da região. Após a fermentação e retirada da mucilagem, o café vai para os terreiros pavimentados ou suspensos para efetuar a secagem, podendo ser finalizada em secadores mecânicos.



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP SUDOESTE DE MINAS

Seção V - Beneficiamento.

Art. 9. O beneficiamento do café deve ser efetuado na própria propriedade, ou propriedade autorizada, utilizando máquinas apropriadas para este processo. Após o beneficiamento o café deve ser ensacado em sacarias de juta novas ou bags, tendo sua identificação a fim de não interferir nas características sensoriais do café.

Seção VI - Armazenamento, embalagem e transporte.

Art. 10. Os produtos devem ser armazenados e embalados em local estabelecido, seguindo a legislação vigente.

I. O armazenamento do café beneficiado deverá ser realizado na mesma propriedade e ou armazéns construídos isentos de umidade e temperaturas altas, assegurando a qualidade do produto durante o armazenamento;

II. O armazenamento e benefício fora da propriedade deve ser em armazéns gerais de cooperativas ou empresas privadas credenciados pelo **CAFESUDOESTE**.

Parágrafo único. Os Armazéns para concorrerem ao credenciamento deverão obedecer a Resolução interna específica para este fim.

Art. 11. O transporte do produto também deverá obedecer a legislação vigente.

Seção VII - Dos itens de conformidade.

Art. 12. Da classificação do café quanto ao aspecto físico: os cafés deverão ser submetidos à avaliação, segundo a IN n. 8 do MAPA, **devendo apresentar classificação mínima de Tipo 6 (seis), teor de umidade entre 11% a 12%**, seca uniforme, **nas peniras 14 (quatorze) acima**, não sendo admitidos grãos chuvados e barrentos, grãos brocados em quantidade superior a 1% (um por cento) nem a presença de grãos pretos, fermentados e verdes.

Art. 13. Da classificação do café quanto à qualidade da bebida: Os cafés deverão ser submetidos à avaliação organoléptica da bebida, por degustadores cadastrados, devendo atingir, **no mínimo, 80 (oitenta pontos)** nos padrões de qualidade normatizados pela tabela SCA (Specialty Coffee Association), isto é, sem adstringência, sem sabores e aromas estranhos, gosto de madeira e safra remanescente.

Art. 14. Da Classificação do Café quanto aos atributos sensoriais: predominantemente encontra-se as notas de caramelo, chocolate e nozes, acidez cítrica evidente e um corpo denso com finalização prolongada, no entanto, ressalva-se ainda que notas sensoriais diferentes destas poderam ser encontradas, pelas características do terroir e, principalmente à



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP SUDOESTE DE MINAS

processos pós-colheita e novas variedades plantadas e o meio geográfico e os fatores naturais e humanos no decorrer do ano agrícola.

Seção VIII - Torrefação e moagem.

Art. 15. O café torrado em grão ou torrado e moído, cujos grãos sejam 100% (cem por cento) originários da área delimitada que atendam aos requisitos deste Caderno.

Parágrafo único. Produtos formados por *blends*, de espécies não arábicas, não poderão concorrer ao uso da IP Sudoeste de Minas.

Art. 16. A técnica usada para torrefação e moagem deve comprovadamente garantir a qualidade final do produto, livre de impurezas, aditivos ou qualquer outro elemento que altere a qualidade, aroma, cor ou sabor, mantendo o padrão 100% de pureza.

Parágrafo único - O Conselho Regulador poderá instituir manual de boas práticas.

Art. 17. As torrefadoras deverão possuir sistemas de auditoria de procedimentos.

CAPÍTULO IV - DO CONTROLE -

Seção I - Do controle.

Art. 18. Os produtores para concorrerem ao uso da IP Sudoeste de Minas, deverão, voluntariamente, encaminhar ao Conselho Regulador, para o ano de concessão, o seu produto ou produtos, do ano safra, identificados por produtor e ou marca, no período de inscrição.

Parágrafo único. Para a inscrição o produtor deverá possuir certificação que atenda o mínimo das boas práticas agrícolas e condições plenas de rastreabilidade de sua produção.

Art. 19. Os produtos encaminhados ao Conselho Regulador serão submetidos a laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação aos padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação brasileira, bem como aqueles estabelecidos no presente Caderno.

Art. 20. Os produtos da IP Sudoeste de Minas somente receberão certificado e ou selo de identificação e controle após terem atendido ao disposto neste Caderno, bem como terem sido aprovados por avaliações realizadas pelo Conselho Regulador ou autoridade por esta indicada, através de ficha desenvolvida para tal finalidade.

Fuando Saul



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP SUDOESTE DE MINAS

Art. 21. O Certificado será fornecido pelo Conselho Regulador que identificará o produto ou produtos, a marca e ou o produtor com direito ao uso da designação da **IP Sudoeste de Minas**.

Art. 22. O Certificado, selo de controle ou impressão será fornecido ou autorizado o uso pelo Conselho Regulador mediante pagamento de um valor a ser definido por resolução interna, observando o princípio da proporção da prestação de serviço.

Art. 23. Os selos de controle serão numerados seqüencialmente, para permitir um adequado controle de uso, referindo-se a um único produto e ou marca, não podendo ser usado em outros produtos ou marcas.

Parágrafo único. O selo de controle poderá ser substituído por impressão devidamente identificada com dados de rastreabilidade.

Art. 24. A quantidade de selos deverá obedecer a quantidade de produção ou comercialização, da forma de identificação no produto e ou embalagem, correspondente de cada produtor inscrito na **IP Sudoeste de Minas**.

Art. 25. O Conselho Regulador organizará vistorias, auditorias e degustações anuais, semestrais ou bimestrais, agendadas ou não, sempre que entenda necessária, nos cultivos e instalações destinadas ao beneficiamento para avaliação, manutenção e fiscalização dos procedimentos e padrões de identidade e qualidade da elaboração e dos produtos estabelecidos no presente Caderno.

I. O Conselho Regulador poderá requerer amostras dos cultivares e dos produtos, em quantidade suficiente, de modo a verificar o padrão de identidade e qualidade do cultivo ou produto;

II. A amostra será condicionada e identificada com o lote do produto e do estabelecimento do produtor, para depósito e conservação, e posterior análise;

III. O Conselho Regulador será responsável pela amostra do produto, bem como as condições técnicas a serem observadas pela retirada, acondicionamento, embalagem, conservação e análise.

Art. 26. Todo o cultivo, produção e ou as instalações dos estabelecimentos devem obedecer a condições e normas de conduta de higiene, trabalho, segurança, meio ambiente e demais, permitindo um controle fácil e eficiente.

Art. 27. Todos os produtores que se dediquem a produção ou comercialização de produtos designadas pela **IP Sudoeste de Minas** são obrigados a dispor da área de produção e do estabelecimento para controle do Conselho Regulador, e nos quais devem manter os registros atualizados nos termos definidos por resolução interna.

Fernando Baul



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP SUDOESTE DE MINAS

Art. 28. O Conselho Regulador poderá ter acesso a toda documentação que permita a verificação da obediência das normas prevista neste Caderno, bem como das demais legislações em vigor.

Art. 29. Quando o Conselho Regulador tiver evidências ou informações que o produto não corresponda às especificações do padrão de identidade e qualidade, contidas no respectivo Caderno, uma amostra do produto será recolhida para verificação.

Seção II - Da identificação.

Art. 30. Os produtos aprovados pelo Conselho Regulador poderão ser identificados em seu corpo ou embalagem, através de selos ou etiquetas, com o nome geográfico **Sudoeste de Minas**, seguido ou não da menção "**Indicação de Procedência**".

Parágrafo único. O Conselho Regulador estabelecerá, através de Resolução interna, o uso e tamanho da identificação para as diferentes formas de acondicionamento e embalagens.

Art. 31. Os produtos não aprovados não poderão utilizar a identificação especificada no artigo anterior. Quando procedente da área delimitada, poderá apenas conter o endereço, em embalagem ou semelhante, conforme norma fixada pela legislação brasileira, sem ressaltar o apelo geográfico.

Art. 32. Deverão ser obedecidas as demais normas de embalagem e ou rotulagem pela legislação em vigor.

Seção III - Da comercialização.

Art. 33. Os produtos identificados com a **IP Sudoeste de Minas**, só poderão ser postos em circulação, ou introduzida no comércio, após aprovação pelo Conselho Regulador; bem como as respectivas embalagens, e estejam cumpridas as exigências restantes estabelecidas neste Caderno e nas demais legislações.

CAPÍTULO V - DO NOME GEOGRÁFICO SUDOESTE DE MINAS -

Seção I - Do direito ao uso.

Art. 34. Todos os produtores estabelecidos dentro da área geográfica, que cumprirem com o disposto neste Caderno e nas demais resoluções internas, poderão usar do nome geográfico

Francisco Baur



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP SUDOESTE DE MINAS

reconhecido **Sudoeste de Minas**, assim como o direito a menção “**indicação de procedência**”, em seus produtos e em material de apresentação, publicidade e propaganda.
Parágrafo único. Os torrefadores que utilizarem 100% do café da região do Sudoeste de Minas, devidamente identificado, com o certificado de origem, poderão usar do nome geográfico reconhecido **Sudoeste de Minas**, assim como o direito a menção “**indicação de procedência**”, em seus produtos e em material de apresentação, publicidade e propaganda.

Seção II - Da proteção.

Art. 35. A **IP Sudoeste de Minas** só pode ser usada para identificar **café em grãos crus, beneficiados, torrados e moídos** que, cumulativamente, respeite as normas do Caderno, Resoluções internas e das demais legislações, e tenham sido certificadas pelo Conselho Regulador.

Art. 36. A menção ou referência a **IP Sudoeste de Minas**, abrangida pelo presente Caderno, pelo produtor na apresentação, venda, propaganda e publicidade de um produto só é permitido ao produto com direito ao uso.

Parágrafo único. A menção ou referência à **IP Sudoeste de Minas** não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou signifique um aproveitamento desta.

Art. 37. É proibido o uso, direto ou indireto, do nome geográfico da **IP Sudoeste de Minas** em produtos que não cumpram os requisitos deste Caderno, nomeadamente no acondicionamento, embalagem, rótulos, etiquetas, documentos ou publicidade, mesmo quando a verdadeira origem do produto seja indicada ou que as palavras constitutivas daquelas designações sejam traduzidas ou acompanhadas por termos como «gênero», «tipo», «qualidade», «método», «imitação», «estilo» ou outros análogos.

Art. 38. É proibido o uso, por qualquer meio de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos, ou qualquer indicação ou sugestão falsa ou falaciosa, que sejam susceptíveis de confundir o consumidor, quanto à proveniência, natureza ou qualidades essenciais dos produtos, bem como de qualquer sinal que constitua reprodução, imitação ou evocação da **IP Sudoeste de Minas**.

Art. 39. As proibições estabelecidas nos artigos antecedentes aplicam-se igualmente a outros produtos ou serviços quando a utilização procure, sem justo motivo, tirar partido indevido do caráter distintivo ou do prestígio da **IP Sudoeste de Minas**, ou possa prejudicá-la, nomeadamente, pela respectiva diluição ou pelo enfraquecimento da sua força distintiva.

Guarabau



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP SUDOESTE DE MINAS

9/3

CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E DEVERES -

Art. 40. São direitos dos produtores:

- I. O direito do uso do nome geográfico da IP Sudoeste de Minas;
- II. O direito do uso a menção "indicação de procedência";
- III. observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Caderno;
- IV. Observar e fiscalizar as medidas adotadas pelo Conselho Regulador;
- V. Propor ao Conselho Regulador as medidas de melhoramento do Caderno; e
- VI. Impedir terceiros do uso indevido da IP Sudoeste de Minas, independente da defesa conferida pelo CAFESUDOESTE.

Art. 41. São deveres dos produtores:

- I. Zelar pela imagem da IP Sudoeste de Minas;
- II. Observar e adotar as medidas necessárias para o cumprimento das normas deste Caderno;
- III. prestar as informações cadastrais;
- IV. Adotar as medidas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador e das demais legislações em vigor;
- V. Manter o cultivo e o estabelecimento em obediência as normas de segurança, meio ambiente, sanitárias e outras, permitindo um controle fácil e eficiente; e
- VI. Permitir o livre acesso as propriedades de cultivo e estabelecimentos para o cumprimento e fiscalização das normas deste Caderno.

CAPÍTULO VII - DO CONSELHO REGULADOR -

Art. 42. O Conselho Regulador da IP Sudoeste de Minas será estruturado e competente nos moldes do Estatuto do CAFESUDOESTE.

Art. 43. O Conselho Regulador será constituído por 5 (cinco) membros eleitos pela Assembleia Geral, para um mandato de 3 (três) anos, sendo permitida reeleições.

I. Os membros do Conselho Regulador deverão ser produtores, técnicos ou ligados diretamente a cafeicultura da região.

II. Os membros do Conselho Regulador elegerão, entre eles, um Diretor e dois Vice-Diretores.

III. O conselho Regulador se reunirá ordinariamente a cada trimestre e extraordinariamente, sempre que necessário, com a presença mínima de 50% (cinquenta por cento), mediante convocação prévia do Diretor.

IV. As deliberações do Conselho serão adotadas por maioria dos membros presentes, sendo necessária, para a aprovação, a presença de mais da metade dos membros. Em caso de empate, o voto do Diretor será privilegiado.

Página 9

Franco Bauer



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP SUDOESTE DE MINAS

V. As Resoluções e decisões do Conselho Regulador deverão constar em ata, em livro específico, lida, aprovada e assinada ao final de cada reunião pelos seus membros.

VI. O Conselho Regulador poderá contratar, com autorização do Conselho de Administração, auditores independentes para lhes assessorar com análises e pareceres.

Art. 44. O Conselho Regulador orientará e efetuará o controle do plantio, cultivo ou manejo, colheita e pós-colheita, da produção e ou torrefação dos cafés através de registros cadastrais, vistorias, degustações periódicas, fiscalização dos procedimentos e análise dos padrões de identidade e qualidade dos produtos designados pela **IP Sudoeste de Minas**.

Art. 45. O Conselho Regulador manterá atualizados os cadastros relativos ao:

I. Registro de inscrição do produtor;

II. Registro de inscrição das propriedades produtoras;

III. Registro de inscrição das propriedades armazenadoras;

IV. Registro de inscrição das torrefadoras;

V. Certidões atualizadas da comprovação das certificações das propriedades e torrefadoras participantes; e

VI. Registro das visitas e ou auditorias realizadas nas propriedades e torrefadoras dos participantes.

VII. Credenciamento dos profissionais especialistas na prova de café;

VIII. Credenciamento dos laboratórios de classificação;

IX. Registro das marcas e produtores autorizados a usar a menção da **IP Sudoeste de Minas**.

Parágrafo único. Somente produtores e torrefadores devidamente cadastrados, assim como suas unidades de produção, poderão concorrer a **IP Sudoeste de Minas**.

Art. 46. Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de resolução interna do Conselho Regulador.

Art. 47. A produção será objeto de controle pelo Conselho Regulador, através de:

I. Obtenção de declaração de área de produção;

II. Obtenção de declaração de produtos colhidos;

III. Obtenção de declaração das unidades armazenadoras de café;

IV. Obtenção de declaração de produtos processados;

V. Visitação e ou inspeção;

VI. Análise físico-química;

VII. Concessão de certificados;

VIII. Concessão de selos; e

IX. Fiscalização.

Art. 48. O Conselho Regulador, através do seu comitê ou comissões específicas, deverá:

I. Fiscalizar os produtores e a veracidade das declarações fornecidas;

Franco Bar



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP SUDOESTE DE MINAS

- II. Fiscalizar se os produtores seguem as normas de plantio, cultivo e ou manejo, colheita, pós-colheita, beneficiamento, torrefação e outras, estabelecidas por este Caderno;
- III. Recolher amostras destinadas a análise físico-química;
- IV. Aprovar os produtos com direito ao uso da **IP Sudoeste de Minas**
- V. Conceder os certificados e selos aos produtores; e
- VI. Fiscalizar o uso dos selos da designação **IP Sudoeste de Minas** nos produtos aprovados.

Art. 49. O Conselho Regulador estabelecerá outros controles relativos as operações executadas nos estabelecimentos, no sentido de assegurar a origem dos produtos da **IP Sudoeste de Minas**

- I. Tais controles incluem as operações de plantio, cultivo ou manejo, colheita e pós-colheita, beneficiamento, torrefação, embalagem e transporte, de forma a assegurar a rastreabilidade dos produtos designados pela **IP Sudoeste de Minas**;
- II. Tais controles são extensivos, quando possível, as operações de compra e venda de produção entre produtores com produtos com direito ao uso ou designado pela **IP Sudoeste de Minas**.

Parágrafo único. As informações de caráter comercial, relativa ao volume de produção e operações de compra e venda, serão consideradas confidenciais, não podendo ser usadas para outro propósito que não a proteção e o controle realizado pelo Conselho Regulador e autoridades competentes, quando requisitadas.

Art. 50. Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através de resolução interna do Conselho Regulador.

Art. 51. O Conselho Regulador poderá delegar, no todo ou em parte, o controle da produção e da análise do produto, a uma ou demais entidades.

Parágrafo único - Ao Conselho Regulador caberá a fiscalização e a responsabilidade pela(s) entidade(s) contratada(s).

Art. 52. O Conselho Regulador poderá, ainda, estabelecer outros tipos de controle para assegurar a reputação e garantir a elevada qualidade dos produtos da **IP Sudoeste de Minas**.

Art. 53. O Conselho Regulador poderá contar com o apoio dos órgãos e das entidades públicas, federais, estaduais ou municipais, no controle e na produção dos produtos designados com a **IP Sudoeste de Minas**, para evitar fraude, imitação, alteração ou adulteração.

CAPÍTULO VIII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES -

Art. 54. O descumprimento das disposições implicará as seguintes penalidades:

- I. Advertência por escrito;

Franco Baul



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP SUDOESTE DE MINAS

SP

II. Multa;

III. Suspensão temporária do direito de concorrer a IP; e

IV. Cassação e cancelamento do registro da IP Sudoeste de Minas.

Parágrafo único. Serão considerados descumprimentos mediante a ocorrência de reclamação, parecer contrário de auditorias realizadas, prazo de correção não atendido, fraude as normas aqui dispostas e a legislação em vigor.

Art. 55. A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas às normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o plantio a embalagem do produto.

Art. 56. A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas às normas presentes deste Caderno; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

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

Art. 57. A pena de suspensão temporária do direito de concorrer a designação da IP Sudoeste de Minas dar-se-á quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições deste Caderno.

I. A pena de suspensão temporária será de um ano;

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

Art. 58. A pena de cassação e cancelamento do registro da designação IP Sudoeste de Minas ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto, do certificado ou do selo de controle.

I. A cassação e o cancelamento implicarão na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação IP Sudoeste de Minas, sem direito de qualquer ressarcimento ou indenização;

II. Quando cassado e cancelado o direito de uso da designação o produtor se obriga a retirar do mercado, num prazo de 10 (dez) dias, todo o produto e material com a designação IP Sudoeste de Minas. Não o fazendo, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.

Parágrafo único. A reintegração, para concorrer ao uso, somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

Art. 59. O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna do Conselho Regulador, respeitando o direito de ampla defesa.

Art. 60. O uso da designação Sudoeste de Minas fora das normas deste Caderno, e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

Amoroso Souza



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP SUDOESTE DE MINAS

CAPÍTULO IX - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS -

Art. 61. O Conselho Regulador poderá aplicar regras de transição nos primeiros 5 (cinco) anos para aplicação integral deste Caderno.

Art. 62. Aplicam-se as normas deste Caderno na observância e sem prejuízo das demais legislações em vigor.

Art. 63. O presente Caderno deverá ser apreciado e aprovado em Assembleia Geral, devidamente registrado em ata.

Art. 64. Os casos omissos e eventuais interpretações deste Caderno serão resolvidos preliminarmente pelo Conselho Regulador até que a Assembleia Geral decida em caráter final.

Art. 65. Este Caderno poderá ser reformado, no todo ou em parte, mediante deliberação tomada em Assembleia Geral Extraordinária, convocada para este fim.

Art. 66. O presente Caderno entrará em vigor após o reconhecimento da **Indicação de procedência Sudoeste de Minas** pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

PROTOCOLO Nº 15414 - Registro nº 612 - Av 6
Livro A20 - Folha 80/93 - Data: 11/04/2022
Cotação: Emol R\$ 244,48 - TFJ R\$ 85,01 - Recompe R\$ 14,72 - ISS: R\$ 0,00 - Valor Final R\$ 344,21
- Códigos 8101-0(1), 8101-8(14)
Sebastiana Alves de Lima - Oficial

PODER JUDICIÁRIO - TJMG - CORREGEDORIA-GERAL DE JUSTIÇA
Cartório de Registro de Títulos e Documentos e Civil das Pessoas Jurídicas de Guaxupé - MG

SELO DE CONSULTA: EGN38420
CÓDIGO DE SEGURANÇA: 4298706061452822

Quantidade de atos praticados: 15
Ato(s) praticado(s) por: Carmen Eugénia Silva Rezende - Substituta
Emol.: R\$ 259,20 - TFJ: R\$ 85,01
Valor Final: R\$ 344,21
Consulte a validade deste selo no site: <https://selos.tjmg.jus.br>



Assinatura



Franco Zaul
20-01-2022





GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Instituto Mineiro de Agropecuária

Gerência de Certificação

Nota Técnica nº 6/IMA/GEC/2022

PROCESSO Nº 2370.01.0016951/2022-50

Órgão/Entidade: Instituto Mineiro de Agropecuária

Unidade: Gerência de Certificação

Data da Elaboração: 03/08/2022

INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA CAFÉ SUDOESTE DE MINAS

Interessado: ASSOCIAÇÃO DOS CAFEICULTORES DO SUDOESTE DE MINAS

1. ASSUNTO

Solicitação de Instrumento Oficial para delimitação da área geográfica do Sudoeste de Minas

2. REFERÊNCIA

1. Dossiê Histórico – Sudoeste de Minas
2. Estatuto da Associação dos Cafeicultores do Sudoeste de Minas
3. Caderno de Especificações Técnicas
4. Considerações em relação as cidades de Monte Belo, Conceição de Aparecida e Fortaleza de Minas

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1 Nome: Sudoeste de Minas

3.2 Produto: Café Arábica

3.3 Espécie: Indicação de Procedência

3.4 A ASSOCIAÇÃO DOS CAFEICULTORES DO SUDOESTE DE MINAS, por meio de requerimento datado de 13 de maio de 2022, solicitou a esta gerência, a emissão de instrumento oficial que delimite, fundamente e reconheça a área geográfica do **SUDOESTE DE MINAS** como região produtora da café.

3.5 Após a primeira avaliação do Dossiê Histórico foi solicitado maiores esclarecimentos para justificar a notoriedade dos municípios de Monte Belo, Conceição da Aparecida e Fortaleza de Minas como produtores

de café. A Associação requerente enviou resposta comprovando tal notoriedade, sendo portanto aceita por esta autarquia como parte do processo.

4. FUNDAMENTAÇÃO

- O SUDOESTE DE MINAS possui um destaque com raízes históricas profundas na produção de café. A história do café do Sudoeste de Minas remonta ao século XIX e sua força econômica permitiu que ocorresse o binômio café-ferrovia.
- A chegada do café no Sudoeste de Minas teve importância econômica para a região, com o desmembramento do território e a formação dos municípios. A ideia de que ferrovias beneficiaram-se dessa expansão e contribuíram para seu avanço, como a Companhia Mogiana é considerada. A área cultivada em café no Sudoeste mineiro em 1920 correspondia a 10,35% da área cafeeira do Estado de Minas Gerais.
- A maior demanda de recursos financeiros no sudoeste mineiro advinha da cafeicultura, já instalada na região mesmo antes da chegada dos ramais das ferrovias. Esta região vivenciou o início da expansão cafeeira anterior ao seu desenvolvimento ferroviário, utilizando as tropas de muares como meio de transporte. A produção de café já alcançava volumes expressivos ainda no século XIX para essa região mineira.
- A partir dos anos de 1880, no Sudoeste de Minas, a cafeicultura tem um salto quantitativo significativo, tendo a região caminhado para uma especialização na cultura do café, abandonando as demais produções.
- A produção cafeeira contribuiu para a transformação das cidades, trazendo consigo o progresso como a eletricidade, o telefone, os tecidos finos, o calçamento das ruas. As cidades do Sudoeste de Minas, de arquitetura simples e construções de pau a pique e taipa, sofreram modificações em sua urbanização com a riqueza gerada pelo café. Os casarões passam a ser de tijolo cerâmico, representando a modernidade na época. As cidades da região se tornam sedes de bancos regionais voltados para financiamento e crédito, o que indica reflexos de uma economia agroexportadora em transição.
- A força econômica do café na região promoveu outros seguimentos industriais, como no caso da cidade de Juruáia, no Sudoeste de Minas Gerais, hoje considerada a capital da lingerie. A história inicia-se nas plantações de café, onde a maioria da população trabalhava nas lavouras, mas o crescimento econômico da cidade atraiu outro polo industrial.
- Há também municípios onde a cafeicultura é a principal fonte de renda, sendo que nos meses de colheita, a movimentação é muito grande na cidade, impulsionando a economia local durante todo o ano, como é o exemplo de Cabo Verde, conhecida como a “Cidade do Café”. No Sul e Sudoeste de Minas, muitos setores do comércio dependem do café.
- A origem de grandes exportadoras de café comprova a tradição de cidades desta região na cafeicultura. Em 1970, com apenas 20 funcionários foi fundada a Exportadora de Café Guaxupé Ltda, sediada no município de mesmo nome. Seu fundador, filho de fazendeiro produtor de café e leite, começou a comercializar cafés no Sudoeste de Minas e, em 1958, adquiriu a sua primeira fazenda de café. As segunda e terceira gerações da família ocuparam cargos estratégicos na empresa. Hoje a “Guaxupé”, como é conhecida internacionalmente, encontra-se entre as 10 maiores exportadoras de café do Brasil.
- A história da cooperativa Cooxupé, também localizada no município de Guaxupé e fundada em 1932 por vinte e quatro produtores rurais, com o objetivo de impulsionar o ‘negócio café’ na região. A primeira exportação da Cooxupé ocorreu em 1959. Hoje a cooperativa exporta para mais de 40 nações em cinco continentes, se tornando a maior cooperativa do Brasil. Atualmente com 38 núcleos, unidades e postos de atendimentos, sua área de atuação, compreende mais de 200 municípios. A Cooxupé oferece atendimentos gratuitos de assistência técnica e investe nas áreas social e ambiental. O Núcleo de Educação Ambiental da cooperativa atende cerca de 130 escolas de 23 municípios e contabiliza mais de 100 espécies de árvores nativas cultivadas em viveiro, entre elas Copaíba, Ipê do Cerrado, Jatobá e Jequitibá. Ao todo, 36 mil mudas foram doadas. A cooperativa atua ainda em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural proporcionando treinamentos aos produtores rurais. Estima-se que em torno de 10 mil empregos diretos e indiretos são criados pelas cooperativas no município de Guaxupé, o que faz a base da economia local ser o café.
- A criação da Associação Circuito Turístico Montanhas Cafeeiras de Minas; do Consórcio Público Para o Desenvolvimento do Café", que tem por finalidade planejar, fomentar e implementar, de forma cooperada e coordenada, ações e políticas públicas para o desenvolvimento do café nas regiões Sul e



Sudoeste de Minas e do Programa de Assistência Técnica e Gerencial no Sudoeste de Minas. Além disso fazendas cafeeiras do Sudoeste de Minas estão recorrendo ao Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) para facilitar a obtenção do Certifica Minas Café, programa de certificação do governo mineiro para garantir a qualidade do grão produzido no Estado. Observa-se ainda um aumento da mecanização da cafeicultura, o que reflete em maior procura de cursos para operação e manutenção de colhedoras nos municípios da região.

5. CONCLUSÃO

Assim sendo, com base nessa história, tradição e fama, delimita-se a área de produção do **café do Sudoeste de Minas** composta pelos municípios de Arceburgo, Alpinópolis, Alterosa, Bom Jesus da Penha, Botelhos, Cabo Verde, Carmo do Rio Claro, Conceição de Aparecida, Fortaleza de Minas, Guaranésia, Guaxupé, Itamogi, Jacuí, Juruiaia, Monte Belo, Monte Santo de Minas, Muzambinho, Nova Resende, Passos, São Pedro da União e São Sebastião do Paraíso, para subsidiar pedido de Indicação de Procedência junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial”.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Paula de Souza Moreira, Servidora Pública**, em 09/08/2022, às 11:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rogério Carvalho Fernandes, Gerente.**, em 09/08/2022, às 14:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **50829862** e o código CRC **DA8E1108**.

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2708 de 29 de novembro de 2022.

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

Nº DO PEDIDO: BR402022000008-1

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: CERRADO

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Queijo produzido a partir de leite de vaca cru integral

REPRESENTAÇÃO: --

PAÍS: BRASIL

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência do queijo do CERRADO corresponde à área delimitada dos municípios de: Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarães, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Vazante, Tiros e Varjão de Minas.

DATA DO DEPÓSITO: 28 DE AGOSTO DE 2022

REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES DE QUEIJO MINAS ARTESANAL DO CERRADO - ASSOCIAÇÃO QUEIJO DO CERRADO

PROCURADOR: Marcos Fabricio Welge Gonçalves

DESPACHO

Publicado o Pedido de Registro de Indicação Geográfica. Inicia-se, nesta data, o prazo de 60 (sessenta) dias para manifestação de terceiros, conforme o art. 20 da Portaria/INPI/PR n.º 04/22.

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





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

EXAME PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**QUEIJO DO CERRADO**” para o produto QUEIJO PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE DE VACA CRU INTEGRAL, 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 Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de registro em questão com os requisitos preliminares de exame, nos termos do art. 16º da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870220077395, de 26/08/, recebendo o nº BR40.2022.000008-1.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de pedido de registro de – fl(s). 1/3;
- Caderno de especificações técnicas – fl(s). 4/15;
- Procuração – fl.16;
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl.17;
- Estatuto Social registrado – fl(s). 18/37;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social – fl(s). 38/39;
- Ata registrada da posse da atual Diretoria – fl(s). 40/44
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença – fl(s). 38/39, 41/42
- Identidade e CPF dos representantes legais – fl. 48;
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fl(s). 49/58;
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fl(s). 62/1195;
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fl(s). 59/60;
- Outros documentos:
 - Cartão do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica da requerente, ativo - fl.61.



3. CONCLUSÃO

Verificada a presença dos documentos previstos no art. 16º da Portaria/INPI/PR nº 04/22 e não havendo pendências quanto ao exame preliminar do pedido, o mesmo encontra-se em condições de ser publicado para manifestação de terceiros, conforme previsto nos arts. 19, *caput*, e 20, *caput* e §§1º e 2º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22. Salienta-se que, de acordo com o referido art. 19, *caput*, **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 16º da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Importante dizer que, em busca realizada em 25 de novembro de 2022 na base de marcas do INPI na NCL (11)29 e foram encontradas marcas registradas contendo o termo “CERRADO.

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

Rio de Janeiro, 25 de novembro de 2022.

Assinado digitalmente por:

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

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



| Emolumentos | Estado | Secretaria da Fazenda | Registro Civil | Tribunal de Justiça | Ministério Público | ISS | Condução | Outras Despesas | Total |
|-------------|---------|-----------------------|----------------|---------------------|--------------------|---------|----------|-----------------|-----------|
| RS 242,53 | RS 0,00 | RS 0,00 | RS 14,59 | RS 83,79 | RS 0,00 | RS 0,00 | RS 0,00 | RS 11,00 | RS 351,91 |



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

SUMÁRIO

CAPÍTULO I - PRODUÇÃO

CAPÍTULO II - ELABORAÇÃO

CAPÍTULO III – ROTULAGEM, ARMAZENAGEM E TRANSPORTE

CAPÍTULO IV - DO CONSELHO REGULADOR

CAPÍTULO V - CONTROLE

CAPÍTULO VI - PROCEDIMENTOS DO CONTROLE

CAPÍTULO VII - DIREITOS E OBRIGAÇÕES

CAPÍTULO VIII - INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

CAPÍTULO IX - DISPOSIÇÕES GERAIS



| Emolumentos | Estado | Secretaria da Fazenda | Registro Civil | Tribunal de Justiça | Ministério Público | ISS | Condução | Outras Despesas | Total |
|-------------|----------|-----------------------|----------------|---------------------|--------------------|----------|----------|-----------------|------------|
| R\$ 242,53 | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 | R\$ 14,59 | R\$ 83,79 | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 | R\$ 11,00 | R\$ 351,91 |



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

O presente Caderno de Especificações Técnicas - CET, estabelece o regime aplicável a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da indicação de procedência do queijo do **CERRADO**.

CAPÍTULO I - PRODUÇÃO -

Art. 1. A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência do queijo do **CERRADO** corresponde à área delimitada dos municípios de: Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarães, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Vazante, Tiros e Varjão de Minas.

§1. O clima caracterizado na área delimitada é classificado como tropical de altitude, típico do cerrado, com temperatura média anual em torno de 22°C, com a média mínima de 16,4°C e a média máxima de 27,6 °C, chuvas distribuídas entre os meses de outubro a março, com índice pluviométrico médio em torno de 1.470 mm anuais;

§2. A altitude varia de 691 a 1.258 m, tendo um relevo com cerca de 30% de área plana, 45% de área ondulada e 25% de área montanhosa;

§3. A umidade do ar é típica de cerrado, com inverno seco e verão úmido, podendo ir de valores inferiores a 35% no inverno e superiores a 85% no verão.

§4. A região caracteriza-se por possuir uma variação acentuada de tipos de solos, dependendo dos limites geográficos analisados. Há predominância de latossolo vermelho amarelo, de textura média a argilosa, embora se registra também a evidência de latossolo roxo, originado de turfitos. Em áreas mais inclinadas predominam os cambissolos. Há solos aluviais de média a alta fertilidade nas baixadas, todos são utilizados com maior ou menor intensidade na exploração pecuária, o que pode interferir nas características físico-químicas do queijo produzido na região.

Art. 2. Das Matérias-Primas utilizadas para fabricação do queijo:

a. O queijo do CERRADO será elaborado a partir do leite cru, hígido, integral, recém ordenhado, retirado e beneficiado na propriedade de origem, apresentando todas as características físico-químicas, microbiológicas, sensoriais, cujo processamento será de até 90 (noventa) minutos após sua obtenção; umidade máxima de 45,9% (quarenta e cinco, e nove por cento).

b. O coalho industrializado deverá possuir obrigatoriamente registro sanitário no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal;

c. O cloreto de sódio (sal comum) deverá possuir registro no Ministério da Saúde;

d. A água utilizada na queijaria deverá ser analisada anualmente. A água deverá ser clorada e atender aos critérios dispostos na legislação pertinente.



| Emolumentos | Estado | Secretaria da Fazenda | Registro Civil | Tribunal de Justiça | Ministério Público | ISS | Condução | Outras Despesas | Total |
|-------------|----------|-----------------------|----------------|---------------------|--------------------|----------|----------|-----------------|------------|
| R\$ 242,53 | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 | R\$ 14,59 | R\$ 83,79 | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 | R\$ 11,00 | R\$ 351,91 |



Art. 3. Do rebanho utilizado:

a. O rebanho utilizado corresponde a todos os bovinos, das espécies “Bos taurus” e “Bos indicus”, assim como animais advindos de seus cruzamentos em diferentes graus de sangue.

Art. 4. Da Sanidade do rebanho:

a. A sanidade do gado leiteiro deve ser atestada por Médico Veterinário, que, para tal, deve adotar rigorosamente as recomendações técnicas contidas em Normas e Regulamentos sanitários em vigor;

b. O produtor deve adotar as práticas visando ao controle sanitário do rebanho que comprometam a saúde dos animais ou a qualidade do leite de acordo com legislação em vigor;

c. Os animais devem ser identificados individualmente através de brincos ou outro meio de identificação autorizado, seguindo a regulamentação em vigor.

Art. 5. Do sistema de criação do rebanho e das práticas de manejo:

a. O sistema de produção deverá ser baseado na bovinocultura extensiva, semi-intensiva ou intensiva, utilizando pastagens naturais ou modificadas, com raças adaptadas a estas condições de criação;

b. É recomendado o aproveitamento da diversidade das pastagens e a utilização racional da vegetação natural.

Art. 6. Da alimentação do rebanho:

a. A alimentação dos animais deve ser baseada na pastagem natural e formada, bem como de uma suplementação a base de concentrados e minerais;

b. Alguns produtores se valem de uma complementação volumosa à base de capim, cana-de-açúcar e ou silagens.

CAPÍTULO II - ELABORAÇÃO -

Art. 7. Do produto:

a. O Queijo do Cerrado é fabricado a partir de leite de vaca cru integral, produzido e processado na propriedade de origem, recém ordenhado e filtrado, ao qual se adiciona a cultura Láctea natural, o chamado “Pingo”, o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal), maturado pelo período mínimo de 22 (vinte e dois) dias, ou pelo menor tempo que a legislação vier a definir.

Art. 8. Dos tamanhos dos queijos:

a. Padrão: produzidos em formas cilíndricas de aproximadamente de 15 a 17cm de diâmetro e até 7 cm de altura;

b. Merendeiro: produzidos em formas cilíndricas de aproximadamente de 9cm de diâmetro e até 7 cm de altura.

§1º. Poderá ser produzido queijos de tamanho superior pelo produtor que possui demanda e o saber fazer desta prática.



| Emolumentos | Estado | Secretaria da Fazenda | Registro Civil | Tribunal de Justiça | Ministério Público | ISS | Condução | Outras Despesas | Total |
|-------------|----------|-----------------------|----------------|---------------------|--------------------|----------|----------|-----------------|------------|
| R\$ 242,53 | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 | R\$ 14,59 | R\$ 83,79 | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 | R\$ 11,00 | R\$ 351,91 |



Art. 9. Das características externas, da massa, organolépticas e físico-químicas do produto

- a. Do formato: cilíndrico, plano ou ligeiramente abaulado nas laterais;
- b. Peso da peça: cilíndrica.
 1. Padrão: 1.000g a 1600g
 2. Merendeiro: 300 a 500g
- c. Do aspecto da casca: amarelada, lisa ou com textura, tendendo escurecer com a maturação, podendo apresentar manchas e ou leveduras.
- d. Da resina: é facultativo o uso de resinas coloridas.
- e. Das características da massa: consistente, semidura, podendo conter olhaduras naturais desejáveis e ou mecânicas.
- f. Do sabor e gosto: suave, adocicado, ligeiramente ácido, podendo ser levemente amanteigado ou picante.
- f. A prova de fosfatase deve ser positiva;
- g. O teste para a presença do amido deve ser negativo.

Art. 10. Das características microbiológicas do produto:

- a. O queijo do Cerrado deverá ser analisado anualmente e sua qualidade deverá atender aos critérios dispostos na legislação vigente.

Art. 11. O processo de fabricação representado pelas etapas abaixo, obedecera:

I. OBTENÇÃO DA MATÉRIA PRIMA:

- a. O leite cru utilizado na fabricação deve ser obtido de vacas da propriedade de origem, de rebanho sadio, apresentando todas as características físico-químicas e microbiológicas exigidas pela legislação pertinente.
- b. As vacas devem se apresentar clinicamente sadias e em bom estado de nutrição; que não estejam no período final de gestação/fase colostrar; que não apresentem quaisquer sintomas de doenças no aparelho genital/lesões no úbere e tetos, febre, infecções generalizadas, enterites com diarreia; que não tenham sido tratadas com substâncias nocivas à saúde do homem pela transmissão através do leite, salvo quando houver o respeito ao período de carência destes produtos;
- c. A ordenha é realizada atendendo a requisitos de higiene previstos na legislação vigente;
- d. O leite é obtido através da ordenha manual ou mecânica, em locais apropriados, sendo transferido para recipiente em aço inox ou plástico higienizável.

II. FILTRAÇÃO:

- a. O processo de filtragem é feito através de filtro ou tecido sintético, previamente lavado e higienizado podendo ser adicionado sal no momento da filtragem.

III. ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL E COALHO:

- a. O pingo é adicionado ao leite no recipiente de coagulação, após a ordenha completa. A quantidade de pingo adicionado varia de acordo com a estação do ano e a temperatura ambiente e o saber fazer tradicional
- b. A quantidade de coalho pode variar de acordo com a recomendação do fabricante, a estação do ano e a temperatura ambiente.



| Emolumentos | Estado | Secretaria da Fazenda | Registro Civil | Tribunal de Justiça | Ministério Público | ISS | Condução | Outras Despesas | Total |
|-------------|---------|-----------------------|----------------|---------------------|--------------------|---------|----------|-----------------|-----------|
| RS 242,53 | RS 0,00 | RS 0,00 | RS 14,59 | RS 83,79 | RS 0,00 | RS 0,00 | RS 0,00 | RS 11,00 | RS 351,91 |



IV. COAGULAÇÃO:

a. A coagulação dura em média de 40 minutos de acordo com diversos fatores: temperatura ambiente, dose do coalho e pingo, composição do leite, estação do ano, entre outros.

V. CORTE DA COALHADA:

a. A massa é cortada em média 40 minutos após a adição do coalho.

b. O corte é realizado através de pá (de polietileno ou inox) ou lira (de inox), até estar dividida em grãos, de tamanho sempre inferior a 1 cm. Esta operação continua até a obtenção do tamanho dos grãos desejados.

VI. MEXEDURA:

a. É feita respeitando pequenos intervalos, para facilitar o dessoramento.

b. O tempo de mexedura varia entre 1 e 5 minutos, de acordo com diversos fatores ligados à tecnologia de fabricação e o saber fazer tradicional.

VII. DESSORAGEM:

a. A massa fica em descanso para que ocorra a dessoragem. Os grânulos descem ao fundo do recipiente, e o soro fica sobrenadante. Para retirada do soro podem ser utilizadas vasilhas de plástico ou inox devidamente higienizadas. O soro é utilizado na alimentação animal ou segue outro destino, de acordo com a legislação vigente.

b. A massa deve ser transferida para as formas, depois de retirada com um recipiente de plástico ou inox.

VIII. ENFORMAGEM:

a. Após a dessoragem, a massa é colocada em formas plásticas, de diâmetro e altura de acordo com tipo de queijo a ser fabricado, as formas podem ser forradas com tecido sintético apropriado.

IX. PRENSAGEM:

a. O processo poderá ser feito naturalmente através da drenagem.

b. Processo manual efetuado inicialmente com auxílio do tecido sintético e na fase final com a pressão das mãos;

c. Poderá ser adotada a prensa mecânica quando autorizada pela legislação vigente;

d. Após a prensagem, as formas deverão ser viradas com o objetivo de deixar os dois lados lisos e homogêneos.

X. SALGA SECA:

a. A salga realizada é do tipo seca, na superfície do queijo;

b. Depois de um período aproximado de 6 a 12 horas, o queijo deve ser virado, o queijo e o sal é transferido para a superfície que antes não havia recebido sal;

c. No segundo dia da fabricação, na parte da manhã, transfere-se as formas para uma segunda banca e realiza-se a retirada do sal.

XI. MATURAÇÃO:

a. Após 24 horas o queijo é retirado da forma, colocado em prateleiras de madeira, lavado e virado de acordo com o estado de maturação e saber fazer tradicional;

b. A maturação deve ser à temperatura ambiente ou em ambiente de temperatura controlada, localizado na zona delimitada de produção, obedecendo ao modo tradicional de fabricação e a legislação vigente.



| Emolumentos | Estado | Secretaria da Fazenda | Registro Civil | Tribunal de Justiça | Ministério Público | ISS | Condução | Outras Despesas | Total |
|-------------|---------|-----------------------|----------------|---------------------|--------------------|---------|----------|-----------------|-----------|
| RS 242,53 | RS 0,00 | RS 0,00 | RS 14,59 | RS 83,79 | RS 0,00 | RS 0,00 | RS 0,00 | RS 11,00 | RS 351,91 |



XII. A TOALETE:

- a.** A toalete (conhecida como grosagem), seguida da lavagem em água corrente e secagem do queijo deve ser realizada de acordo com o dia que o queijo vai ser entregue a comercialização.
- b.** Após a toalete, pode-se retorná-los às prateleiras de maturação ou realizar embalagem para a continuação da maturação, comercialização, venda/transporte ou armazenagem sob refrigeração seguindo-se a legislação vigente.

Art. 12. Dos utensílios utilizados para fabricação:

- a.** O material utilizado para produção do queijo deve ser de fácil higienização, não podendo ser poroso e/ou oxidar e/ou descascar. Deve ser preferencial a utilização de material de PVC, ou aço inox; utilização de filtros de plástico e coadores de plástico com tela removível de nylon ou similar (material sintético aprovado – polietileno).

Art. 13. Do processo de higienização das instalações:

- a.** As instalações deverão apresentar superfícies lisas e limpas, nas quais serão utilizados detergentes e desinfetantes aprovados pelos órgãos competentes. Materiais de limpeza deverão ser guardados em local próprio e distante da matéria prima. A higienização pessoal e das instalações deverá seguir a legislação vigente.

CAPÍTULO III

- ROTULAGEM, ARMAZENAGEM E TRANSPORTE -

Art. 14. Deverão ser obedecidas as normas legais vigentes para rotulagem e embalagem.

- a.** Terá direito ao uso da designação Indicação de Procedência, ou sua abreviatura, em conjunto ou separado do nome geográfico reconhecido, **CERRADO**, seguido ou não da expressão “Queijo Minas Artesanal” o produto oriundo de unidade de produção escrita na Legislação de Inspeção Municipal, ou cadastrado no IMA, ou relacionada ou reconhecido pelo Estado ou MAPA, tal como Selo Arte ou semelhantes, que tenha atendido todas as exigências contidas nas legislações vigentes e obedecidas as normas descritas no presente CET.
- b.** O queijo poderá ser embalado e comercializado em peças inteiras ou fracionadas.

Art. 15. Normas de Transporte.

- a.** O transporte do produto da propriedade produtora ao entreposto ou ao local de comercialização é realizado seguindo a legislação vigente.

Art. 16. Normas de Armazenamento.

- a.** O produto deve ser armazenado em local higienizado, isento de odores estranhos seguindo a legislação vigente.



| Emolumentos | Estado | Secretaria da Fazenda | Registro Civil | Tribunal de Justiça | Ministério Público | ISS | Condução | Outras Despesas | Total |
|-------------|---------|-----------------------|----------------|---------------------|--------------------|---------|----------|-----------------|-----------|
| RS 242,53 | RS 0,00 | RS 0,00 | RS 14,59 | RS 83,79 | RS 0,00 | RS 0,00 | RS 0,00 | RS 11,00 | RS 351,91 |



CAPÍTULO IV - DO CONSELHO REGULADOR -

Art. 17. O Conselho Regulador, conforme estabelecido no Estatuto da APROCER, será o órgão competente para efetuar o controle da Indicação de Procedência do queijo do CERRADO.

§1º. O Conselho Regulador será constituído por 3 (três) membros eleitos pela Assembleia da APROCER para um mandato de 3 (três) anos.

§2º. Os membros do Conselho Regulador elegerão, entre eles, um Comitê, formado por um Diretor Presidente, um Diretor Vice-Presidente e um Diretor Secretário.

§3º. O Conselho Regulador se reunirá trimestralmente, ou quando se fizerem necessárias, com a presença mínima de 50% (cinquenta por cento) de seus membros efetivos.

§4º. As deliberações do Conselho Regulador serão tomadas por maioria simples dos membros presentes nas reuniões.

§5º. Em caso de empate nas decisões, o voto do Diretor Presidente será privilegiado.

Art. 18. O Conselho Regulador orientará e efetuará o controle do produto, da produção e dos produtores, através de registros cadastrais, vistorias e degustações periódicas, fiscalização dos procedimentos e análise dos padrões de identidade e qualidade dos produtos.

Art. 19. O Conselho Regulador será responsável pela análise dos documentos elaborados pela equipe técnica, encarregada de acompanhar o cumprimento das normas deste CET, e de outros documentos, aplicando as devidas sanções em caso de não cumprimento.

Art. 20. O Conselho Regulador manterá atualizados os cadastros relativos ao:

- I. Registro de inscrição do produtor;
- II. Registro de inscrição das propriedades;
- III. Certidões atualizadas da comprovação das certificações das propriedades participantes;
- IV. Registro das visitas e ou auditorias realizadas nas propriedades dos participantes.

Parágrafo único. Somente produtores devidamente cadastrados, assim como suas unidades de produção poderão concorrer a Indicação de Procedência do queijo do CERRADO.

Art. 21. Dos Controles efetuados pelo Conselho Regulador:

- I. O Conselho Regulador deverá propor formas para que sejam realizadas as análises periódicas dos produtos para identificar se o produto segue os padrões de qualidade normalizados por este CET para emissão do certificado e selos de controle aos produtores;
- II. O Conselho Regulador criará comissões de fiscalização das unidades produtoras para identificar se as mesmas estão seguindo, em suas instalações, as normas de processo de produção instituídas pelo CET;
- III. Os produtores deverão zelar pelo cumprimento da legislação referente às instalações, processo de fabricação, higiene e sanidade do rebanho e comercialização em Minas Gerais e fora do Estado.
- IV. Caberá ao Conselho Regulador a aplicação das sanções, no caso de não cumprimento deste Regulamento.

Art. 22. Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de

| Emolumentos | Estado | Secretaria da Fazenda | Registro Civil | Tribunal de Justiça | Ministério Público | ISS | Condução | Outras Despesas | Total |
|-------------|---------|-----------------------|----------------|---------------------|--------------------|---------|----------|-----------------|-----------|
| RS 242,53 | RS 0,00 | RS 0,00 | RS 14,59 | RS 83,79 | RS 0,00 | RS 0,00 | RS 0,00 | RS 11,00 | RS 351,91 |



resolução interna do Conselho Regulador.

Art. 23. Caberá ao Conselho Regulador conferir o registro dos produtores para emissão dos Certificados e selos de controle, desde que em conformidades com este CET, mediante visita prévia e laudo técnico da unidade de produção, emitido por técnico credenciado pela associação e controle através de visitas periódicas.

Parágrafo único. Serão arquivados os dados referentes aos produtores que interrompam a produção ou sejam descredenciados, pelos prazos estabelecidos pela legislação vigente.

CAPÍTULO V - CONTROLE -

Art. 24. Dos tipos de controle:

I. Controles oficiais: serão seguidos os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente, sendo a coleta realizada obrigatoriamente por técnico credenciado pela inspeção;

II. Controles internos/autocontroles: Realizados pela APROCER com amostras coletadas obrigatoriamente por responsável técnico credenciado pela associação.

Art. 25. Dos controles:

I. Controles oficiais: De acordo como estabelecido na legislação vigente.

II. Autocontroles: Realizados pelos produtores através da APROCER, conforme descrito nas normas deste CET:

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

I. O cumprimento do CET: acompanhamento dos laudos de visitas técnicas, realizadas por profissional credenciado pela associação; visita inicial de credenciamento e no mínimo uma visita de monitoramento;

II. A qualidade físico-química e microbiológica do produto: Monitoramento através de análises anuais de laboratório, de amostras colhidas por técnico da associação.

§2. Para controle da qualidade gustativa do produto, o Conselho Regulador avaliará anualmente uma amostra do produto de cada produtor inscrito, para verificar se o mesmo atende às características descritas para o queijo do CERRADO. As amostras serão colhidas por técnico credenciado pela associação.

CAPÍTULO VI - PROCEDIMENTOS DO CONTROLE -

Art. 26. As visitas técnicas, para o controle sobre os produtores e a produção, serão realizadas por técnico credenciado pela associação, do seguinte modo:

I. Visita inicial para credenciamento da propriedade, onde será preenchido laudo técnico com parecer favorável ou desfavorável, verificando a observância ou não dos critérios maiores de delimitação da zona e sistema de produção;

II. Uma visita anual de controle e monitoramento.

| Emolumentos | Estado | Secretaria da Fazenda | Registro Civil | Tribunal de Justiça | Ministério Público | ISS | Condução | Outras Despesas | Total |
|-------------|----------|-----------------------|----------------|---------------------|--------------------|----------|----------|-----------------|------------|
| R\$ 242,53 | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 | R\$ 14,59 | R\$ 83,79 | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 | R\$ 11,00 | R\$ 351,91 |



Parágrafo único. Os custos das visitas técnicas, compreendendo honorários, quilometragem e diárias, correrão por conta dos produtores inscritos, podendo a associação, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para os produtores, observando o princípio da relação do custo e prestação de serviço.

Art. 27. Serão realizadas anualmente as seguintes avaliações da qualidade do produto e das quantidades comercializadas:

- I. Da conformidade dos produtos através de suas características externas, da massa, organolépticas e físico-químicas;
- II. Dos resultados das análises de laboratório, para verificação das suas conformidades às legislações vigentes, comunicando aos órgãos competentes os casos de não cumprimento;
- III. Das planilhas trimestrais de controle da produção, para verificação da coerência dos dados informados, em relação a superfície agrícola útil da fazenda da produção de alimentos, tamanho e produtividade do rebanho para controle da quantidade dos selos distribuídos;
- IV. Dos pareceres técnicos das visitas, visando o credenciamento e monitoramento do cumprimento do CET, ao nível das unidades de Produção.

Art. 28. As análises de monitoramento serão realizadas anualmente, em laboratórios Conveniados a APROCER, através de amostras colhidas por técnico credenciado, devendo, os resultados, atender às exigências da legislação vigente.

Parágrafo único. Os custos das coletas e análises de laboratório, compreendendo honorários, quilometragem, diárias e prestação de serviços, correrão por conta dos produtores inscritos, podendo a associação, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para os produtores, observando o princípio da relação do custo e prestação de serviço.

Art. 29. Para o devido controle do volume da produção os produtores deverão entregar planilhas trimestrais à APROCER, de forma que esta contenha informações sobre:

- I. Controle do volume produzido;
- II. Controle do volume comercializado; e
- III. Controle do volume descartado.

§1. A entrega das planilhas constitui-se em pré-requisito para liberação dos selos de controle para o triênio seguinte. O prazo de arquivamento destes dados seguirá a legislação vigente.

§2. O queijo fracionado deverá ser identificado em todas as suas partes para o devido controle.

CAPÍTULO VII - DIREITOS E OBRIGAÇÕES -

Art. 30. Direitos e Obrigações dos produtores inscritos:

- a. Fazer uso da Indicação de Procedência do queijo do CERRADO, nos produtos protegidos pela mesma;
- b. Zelar pela imagem da Indicação de Procedência queijo do CERRADO;
- c. Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Conselho Regulador e no CET;



| Emolumentos | Estado | Secretaria da Fazenda | Registro Civil | Tribunal de Justiça | Ministério Público | ISS | Condução | Outras Despesas | Total |
|-------------|----------|-----------------------|----------------|---------------------|--------------------|----------|----------|-----------------|------------|
| R\$ 242,53 | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 | R\$ 14,59 | R\$ 83,79 | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 | R\$ 11,00 | R\$ 351,91 |



d. Pagar as taxas e emolumentos estabelecidos neste CET e nas normas internas do Conselho Regulador para monitoramento e controle, de acordo com o princípio da relação custo-benefício da prestação de serviço.

CAPÍTULO VIII - INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS -

Art. 31. O Conselho Regulador comunicará aos órgãos competentes os casos de não cumprimento da legislação vigente, para as devidas sanções.

Art. 32. São consideradas infrações:

- a. O não cumprimento das normas de produção, rotulagem, embalagem e transporte;
- b. Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos pela legislação vigente.

Art. 33. O descumprimento das disposições deste CET implicará as seguintes penalidades:

- I. Advertência por escrito;
- II. Multa;
- III. Suspensão temporária da inscrição;
- IV. Cassação e cancelamento do registro do produtor inscrito.

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

Art. 34. A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas as normas presentes desse CET; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

Art. 35. A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes desse CET; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

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

Art. 36. A pena de suspensão temporária da inscrição dar-se a quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições desse CET.

- I. A pena de suspensão temporária será de um ano;
- II. Havendo reincidência a pena de suspensão temporária será de dois anos.

Art. 37. A pena de cassação e cancelamento da inscrição ocorrerá nos casos de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto, do certificado ou do selo de controle.

- I. A cassação e o cancelamento implicarão na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação da Indicação de Procedência do queijo do CERRADO, sem direito de qualquer ressarcimento ou indenização;
- II. Quando cassado a inscrição o produtor se obriga a retirar do mercado, em 10 dias, todo o

| Emolumentos | Estado | Secretaria da Fazenda | Registro Civil | Tribunal de Justiça | Ministério Público | ISS | Condução | Outras Despesas | Total |
|-------------|----------|-----------------------|----------------|---------------------|--------------------|----------|----------|-----------------|------------|
| R\$ 242,53 | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 | R\$ 14,59 | R\$ 83,79 | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 | R\$ 0,00 | R\$ 11,00 | R\$ 351,91 |



produto e material com a designação da Indicação de Procedência do queijo do CERRADO. Não o fazendo, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.

Parágrafo único. A reintegração do produtor para concorrer ao uso da Indicação de Procedência do queijo do CERRADO somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

Art. 38. O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna do Conselho Regulador, respeitando o direito de ampla defesa.

Art. 39. O uso da designação da Indicação de Procedência do queijo do CERRADO fora das normas desse CET e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

CAPÍTULO IX - DISPOSIÇÕES GERAIS -

Art. 40. Aplicam-se as normas desse CET na observância e sem prejuízo das demais legislações em vigor.

a. Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelo INPI, MAPA, IMA, SEAPA, e outras normas pertinentes.

Art. 41. O Conselho Regulador poderá emitir pareceres e adotar medidas de caráter excepcionais e transitórias, para:

- a.** Questões não previstas neste CET, que deverão ser ratificadas pela Assembleia Geral;
- b.** Viabilidade e gestão da Indicação de Procedência do queijo do CERRADO.

Art. 42. Os casos omissos e eventuais interpretações deste CET serão resolvidos preliminarmente pelo Conselho Regulador até que a Assembleia Geral decida em caráter final.

Art. 43. Este CET poderá ser reformado, no todo ou em parte, mediante deliberação tomada em Assembleia Geral Extraordinária, convocada para este fim.

Art. 44. O presente CET entrará em vigor após a sua averbação pelo INPI.

Table with 3 columns: Department, Position, and Name. Lists various positions in the DEPARTAMENTO DE TRANSITO DE MINAS GERAIS.

DEPARTAMENTO DE TRANSITO DE MINAS GERAIS
PORTARIA Nº 1.291, DE 2 DE AGOSTO DE 2022
O Diretor do Departamento do Trânsito de Minas Gerais - DETRAN-MG, Órgão Executivo Estadual de Trânsito e integrante da estrutura da Polícia Civil, no uso de suas atribuições previstas no Art. 22 da Lei nº 9.503, de 23 de setembro de 1997, que instituiu o Código de Trânsito Brasileiro - CTB e na Lei Complementar nº 129/2013 (Lei Orgânica da Polícia Civil do Estado de Minas Gerais);

Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais - FAPEMIG

Presidente: Paulo Sérgio Lacerda Beirão
ATO DO SENHOR PRESIDENTE
O Presidente da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais retifica os atos de progressão referente à servidora Gabriela Alves de Novais, Masp 1393790-9, conforme abaixo:

Table with 4 columns: CONCESSÃO, PUBLICAÇÃO, ONDE SE LÊ, LEIA-SE. Shows progression details for Gabriela Alves de Novais.

Paulo Sérgio Lacerda Beirão - Presidente da FAPEMIG
02 1669940 - 1

Instituto de Desenvolvimento do Norte e Nordeste de Minas Gerais - IDENE

Diretor-Geral: Carlos Alexandre Gonçalves da Silva

O Diretor de Planejamento Gestão e Finanças do INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO DO NORTE E NORDESTE DE MINAS GERAIS, conforme delegação de competência contida no Art. 1 da Portaria IDENE Nº 01 de 12 de janeiro de 2022, e no uso de suas atribuições REGISTRA AFASTAMENTO POR MOTIVO DE LUTO, nos termos da alínea "b" do art. 201 da Lei nº 869, de 5/7/1952, por oito dias, do servidor: MASP 14771994-6, DIEGO VICTOR CEZAR, a partir de 17/07/2022.

RETIFICAÇÃO:
No ato publicado no "Diário Oficial" do dia 27/07/2022, referente autorização de afastamento para gozo de férias prêmio da servidora REJANE LUIZIA SILVA, MASP. 1369878-2.

BELO HORIZONTE, 02 de agosto de 2022.
Estelvo Della Lúcia Gomes
Diretor de Planejamento, Gestão e Finanças
Conforme Delegação de competência Portaria Nº 01, de 12 de janeiro de 2022, Art. 1 inciso XVII.
02 1670253 - 1

O Diretor-Geral do Instituto de Desenvolvimento do Norte e Nordeste de Minas Gerais revoga o ato que atribuiu, nos termos da Lei Delegada nº 182, de 21 de janeiro de 2011 e do Decreto nº 45.537, de 27 de janeiro de 2011, a GUSTAVO DE LIMA TAVARES COIMBRA, MASP 1477115-5, a gratificação temporária estratégica GTE-2- ID1100271, a contar de 27/7/2022.

O Diretor-Geral do Instituto de Desenvolvimento do Norte e Nordeste de Minas Gerais exonera, a pedido, nos termos do art. 106, alínea "a", da Lei nº 869, de 5 de julho de 1952, e do Decreto nº 45.537, de 27 de janeiro de 2011, GUSTAVO DE LIMA TAVARES COIMBRA, MASP 1477115-5, a cargo de provimento em comissão DAJ-2- ID1100268, a contar de 27/7/2022.

BELO HORIZONTE, 02 de agosto de 2022.
02 1670244 - 1

Instituto de Metrologia e Qualidade do Estado - IPEM

Diretor-Geral: Francisco José da Fonseca

PORTARIA IPEM/DIGE Nº 52, DE 02 DE AGOSTO DE 2022.
Fixa o cronograma, da regional Uberaba, para execução da verificação metrológica dos instrumentos "taxímetros", instalados em veículo táxi, conforme específica e dá outras providências.
"O Diretor-Geral do Instituto de Metrologia e Qualidade do Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais e CONSIDERANDO o Decreto nº 47.899, de 26/03/2020; CONSIDERANDO a Lei Federal nº 9.933, de 20/12/1999; RESOLVE:

Table with 5 columns: Município, Final de Placa, Data Prevista, Endereço, Horário. Lists inspection schedule for Uberaba taxis.

Art. 2º - Será autuado o proprietário de veículo táxi que não apresentá-lo para verificação no prazo determinado nesta Portaria, ficando sujeito às penalidades previstas nos artigos 1º, 5º, 8º e 9º da Lei nº 9.933, de 20 de dezembro de 1999, e, no que couber, na Resolução nº 08/2016 CONMETRO.
Art. 3º - O proprietário de veículo táxi que não puder apresentá-lo no prazo estabelecido no artigo 1º desta Portaria deverá justificar a sua impossibilidade dentro deste prazo. Parágrafo único - A justificativa deverá ser protocolizada nas Regionais do IPEM-MG, anexando prova cabal do impedimento alegado.
Art. 4º - Superado o impedimento indicado na justificativa definida no artigo anterior, o proprietário de veículo táxi deverá apresentá-lo para

Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretário: Thales Almeida Pereira Fernandes

Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA

Diretor-Geral: Antônio Carlos de Moraes

Ato 265/2022 - O Diretor-Geral do Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA, no uso das atribuições que lhe confere o Art. 12, inciso III, do Decreto nº 47.859, de 07-02-2020, RETIFICA, ato 264/2022 publicado em 28-07-2022 no que se refere aos servidores abaixo:

Table with 4 columns: MASP, SERVIDOR, Onde se lê, Leia-se. Shows corrections for server appointments.

ATO Nº 266/2022 - O Diretor-Geral do Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 12, do Decreto nº 47.859, de 07.02.2020, APOSENTA, a partir de 01.08.2022, com proventos integrais nos termos do Artigo 144 do ADCT da CE/89, incluído pela emenda Constitucional Estadual Nº 104, de 2020, combinado com o Artigo 6º, da Emenda à Constituição Federal, nº 41/2003, a servidora BERNADETHI ESPERANÇA DEUS SOUZA MONTEIRO, Masp 1017107-2, CPF 349.420.846-87, cargo efetivo de AUXILIAR OPERACIONAL, Nível VI, Grau F.

ATO Nº 267/2022 - O Diretor-Geral do Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA, no uso das atribuições que lhe confere o Art. 12, do Decreto nº 47.859, de 07.02.2020, CONVERTE, férias prêmio em espécie, nos termos do inciso I do Artigo 117 do ADCT da CE/1989, da servidora BERNADETHI ESPERANÇA DEUS SOUZA MONTEIRO, Masp 1017107-2, cargo efetivo de Auxiliar Operacional, referente ao saldo de 06 (seis) a partir de 01.08.2022, data de sua aposentadoria.

ATO 268/2022 - O Diretor-Geral do Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA, no uso das atribuições que lhe confere o Art. 12, do Decreto nº 47.859, de 07.02.2020, CONCEDE ABONO PERMANENTE, nos termos do artigo 36, §2º da EC, de 1989, redação dada pela EC nº 104, de 2020 e artigo 151 ADCT da CE/89, combinado com artigo 147 do ADCT, acrescentado pela Emenda Constitucional nº104, de 2020.

Table with 4 columns: MASP, SERVIDOR, VIGENCIA. Lists server appointments and terms.

Antônio Carlos de Moraes - Diretor-Geral
02 1670238 - 1

DESPACHO DECISÓRIO - EXTINÇÃO DE PUNIBILIDADE
O Diretor-Geral do Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA, no uso da competência que lhe confere o Decreto Estadual nº 48.418, de 16 de maio de 2022, considerando o cumprimento do Termo de Ajustamento Disciplinar nºs 04/2021 e 05/2021, declara EXTINTA A PUNIBILIDADE em relação aos servidores L.E. de O., masp. 1.201.872-1 e J.B. de A.S. masp. 1.017.664-2.

BeLO Horizonte, 02 de agosto de 2022.
Antônio Carlos de Moraes. Diretor-Geral - IMA
02 1670017 - 1

PORTARIA IMA Nº 2168, DE 02 DE AGOSTO DE 2022
Delimita a área geográfica de produção do Queijo do Cerrado e revoga as Portarias IMA nº619/2003, nº874/2007 e nº1.021/2009.

O DIRETOR-GERAL DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA, no uso de suas atribuições, previstas no artigo 12, inciso I, do Decreto Estadual nº 47.859, de 07 de fevereiro de 2020, e;

Considerando a solicitação da Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal do Cerrado - APROCEC, de atualização da delimitação da área geográfica de produção do queijo do Cerrado;

Considerando a análise do Dossiê QUEIJO DO CERRADO, realizado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE e a Welge e Gonçalves Advogados Associados, o qual apresenta notícias de jornais e revistas de diversos veículos de comunicação e estudos técnicos de instituições e Universidades;

Considerando os relatos da produção de queijo na época da colonização do Cerrado (devido a procura de pedras preciosas, ouro e pastagens para os rebanhos) e sua comercialização às famílias locais e aos tropeiros que por ali passavam e distribuíam esses queijos a toda a comarca de Paracatu, províncias de São Paulo e Goiás, e que esse escoamento era favorecido pela melhoria dos meios de transporte, com a primeira ferrovia do Triângulo Mineiro, em 1872;

Considerando que a fabricação de queijo é uma atividade tradicional, das famílias locais, que desde os primórdios da ocupação dos campos e cerrados, têm nessa atividade uma alternativa de renda e sobrevivência;

Considerando o Parecer Técnico nº 141/2021 de 11 de novembro de 2021, aprovado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, o qual inclui a região do CERRADO como produtora de queijo e

Considerando o papel da indicação de procedência no reconhecimento da notoriedade dos produtos e a importância socioeconômica desse reconhecimento para os produtores de queijo do Cerrado,

RESOLVE:
Art. 1º A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência do CERRADO é composta pelos seguintes municípios: Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coronelandia, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarães, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Tiras, Várzea de Minas e Vazante.
Art. 2º Ficam revogadas as Portarias IMA nº619, de 01/12/2003, nº 874, de 02/10/2007 e nº 1.021, de 03/11/2009.
Art. 3º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.
BeLO Horizonte, 02 de agosto de 2022.
ANTÔNIO CARLOS DE MORAES
Diretor-Geral
02 1670121 - 1

Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico

Secretário: Fernando Passalio de Avelar

Expediente

ATO DA DIRETORA
PROCESSO SEI Nº 1220 01.0003006/2022-60
A Diretora de Recursos Humanos da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico, usando da competência que lhe delega o inciso II do art. 8º da Resolução SEDI nº 29, de 27 de maio de 2021, "CONCEDE TRÊS MESES DE FÉRIAS-PRÊMIO, nos termos do § 4º do art. 31, da CE/1989, à servidora Maria dos Reis Guilherme de Jesus, Masp 349.901-9, cargo Auxiliar de Atividades em Ciência e Tecnologia - AACCT/IV-1, referentes ao 7º quinquênio de exercício, a partir de 30/07/2022.
BeLO Horizonte, 02 de agosto de 2022
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico
Aline Chaves Lopes
Diretora de Recursos Humanos
02 1670377 - 1

Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social

Secretária: Elizabeth Jacú e Mello Jacometti

Expediente

RESOLUÇÃO CEAS Nº 18, DE 02 DE AGOSTO DE 2022.
Dispõe sobre a aprovação do Relatório Trimestral de execução físico-financeira do Fundo Estadual de Assistência Social de Minas Gerais - FEAS/MG referente ao 1º trimestre de 2022 e atualização do Plano de Aplicação 2022.
O Conselho Estadual de Assistência Social de Minas Gerais - CEAS/MG, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 13 da Lei Estadual nº 12.262 de 23 de julho de 1996, pela Norma Operacional Básica do Sistema Único de Assistência Social de 2012 - NOB/SUAS/2012 e considerando a deliberação da 275ª Plenária Ordinária, realizada no dia 22 de julho de 2022, e;



Documento assinado eletronicamente com fundamento no art. 6º do Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017.
A autenticidade deste documento pode ser verificada no endereço http://www.jornalminasgerais.mg.gov.br/autenticidade, sob o número 320220803003616018.
Petição 870220077395, de 26/08/2022, pág. 59/1195



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

PORTARIA IMA Nº 2168, DE 02 DE AGOSTO DE 2022

Delimita a área geográfica de produção do Queijo do Cerrado e revoga as Portarias IMA nº 619/2003, nº 874/2007 e nº 1.021/2009.

O DIRETOR-GERAL DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA, no uso de suas atribuições, previstas no artigo 12, inciso I, do Decreto Estadual nº 47.859, de 07 de fevereiro de 2020, e;

Considerando a solicitação da Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal do Cerrado – APROCER, de atualização da delimitação da área geográfica de produção do queijo do Cerrado;

Considerando a análise do Dossiê QUEIJO DO CERRADO, realizado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e a Welge e Gonçalves Advogados Associados, o qual apresenta notícias de jornais e revistas de diversos veículos de comunicação e estudos técnicos de instituições e Universidades;

Considerando os relatos da produção de queijo na época da colonização do Cerrado (devido a procura de pedras preciosas, ouro e pastagens para os rebanhos) e sua comercialização às famílias locais e aos tropeiros que por ali passavam e distribuíam esses queijos a toda a comarca de Paracatu, províncias de São Paulo e Goiás, e que esse escoamento era favorecido pela melhoria dos meios de transporte, com a primeira ferrovia do Triângulo Mineiro, em 1872;

Considerando que a fabricação de queijo é uma atividade tradicional, das famílias locais, que desde os primórdios da ocupação dos campos e cerrados, têm nessa atividade uma alternativa de renda e sobrevivência;

Considerando o Parecer Técnico nº 141/2021 de 11 de novembro de 2021, aprovado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, o qual inclui a região do CERRADO como produtora de queijo e

Considerando o papel da indicação de procedência no reconhecimento da notoriedade dos produtos e a importância socioeconômica desse reconhecimento para os produtores de queijo do Cerrado,

RESOLVE:

Art. 1º A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência do CERRADO é composta pelos seguintes municípios: Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarânia, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Tiros, Varjão de Minas e Vazante.

Art. 2º Ficam revogadas as Portarias IMA nº 619, de 01/12/2003, nº 874, de 02/10/2007 e nº 1.021, de 03/11/2009.

Art. 3º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 02 de agosto de 2022.


ANTÔNIO CARLOS DE MORAES
Diretor-Geral



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2708 de 29 de novembro de 2022

CÓDIGO 395 (Concessão de registro)

Nº DO PEDIDO: BR 41 2021 000003 4

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: ALTOS DE PINTO BANDEIRA

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Espumante natural

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área delimitada da Denominação de Origem de espumante natural Altos de Pinto Bandeira possui 65Km² de área contínua, sendo 76,6% localizada no município de Pinto Bandeira, 19,0% no município de Farroupilha e 4,4% no município de Bento Gonçalves, cujas coordenadas máximas são: a) ao norte, 29°01'22 de latitude sul e 51°28'02 de longitude oeste Greenwich; b) a leste, 29°06'46 de latitude sul e 51°23'09 de longitude oeste Greenwich; c) ao sul, 29°10'32 de latitude sul e 51°26'38 de longitude oeste Greenwich e d) a oeste, 29°02'07 de latitude sul e 51°30'35 de longitude oeste Greenwich.

DATA DO DEPÓSITO: 12/04/2021

REQUERENTE: ASPROVINHO - ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE VINHO DE PINTO BANDEIRA

PROCURADOR: Norberto Pardelhas de Barcellos

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) “**ALTOS DE PINTO BANDEIRA**” para o produto **Espumante natural**, 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 Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas anteriormente, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2688 de 12 de julho de 2022, 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 870210033393 de 12 de abril de 2021, recebendo o n.º BR 41.2021.000003-4.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 18 de maio de 2021, sob o código 303, na RPI 2628.

Em 20 de maio de 2021, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870210045908, em atendimento ao despacho da exigência supracitada, sendo objeto de publicação para manifestação de terceiros, no prazo de 60 dias, na Revista de Propriedade Industrial, RPI 2638, de 27 de julho de 2021.

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 12 de julho de 2022, sob o código 304, na RPI 2688. Em 12 de setembro de 2022, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870220083052, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.



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

2.1 Exigência nº 1

A exigência nº 1 solicitou:

1) Apresente estudos que correlacionem as características físico-químicas do vinho com os fatores naturais da região e maior explicação do conteúdo da Tabela 26. Alternativamente, caso tenha havido equívoco na numeração dos fatores atribuídos como “causas” e seus respectivos efeitos, reapresente essa Tabela contendo apenas as relações de causa e efeito demonstradas por meio de estudos conduzidos em Altos de Pinto Bandeira. Esclareça a correlação de cada item da tabela 25 com seu resultado sobre as características e qualidade do produto na tabela 2.

Em resposta à exigência nº 1, foi apresentada versão ajustada da Nota Técnica, que apresenta a *“Comprovação da influência do meio geográfico nas qualidades ou características do espumante natural da Denominação de Origem Altos de Pinto Bandeira”* (Nota Técnica em anexo). A Parte V, acima referida, discorre sobre *“O nexa causal entre o meio geográfico e as características ou qualidades do (...)”* (fl. 405) produto a ser distinguido pela DO.

As alterações consistem na [1] *“complementação da Tabela 25, vinculando à fonte das pesquisas (...) realizadas especificamente para a área delimitada da DO Altos de Pinto Bandeira, cujos resultados são apresentados na referida Nota Técnica para os fatores naturais e os fatores humanos (vitícolas e enológicos). [2] A Tabela 26 foi excluída. [3] Foi realizada a “complementação do descritivo do nexa causal na DO Altos de Pinto Bandeira (item 14.2 da Parte V), com os principais elementos da relação do meio geográfico da DO” e [4] a “inclusão de um “Resumo do nexa causal” (item 14.4)”*.

Cabe acrescentar que na resposta foi mencionado que a Nota Técnica é resultado de pesquisas inéditas especialmente desenvolvidas *in loco* para essa DO em projeto de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação - PD&I, componente do Macroprograma 4 da Embrapa, sob nº 04.13.14.007.00.00, intitulado *“Estruturação, qualificação e consolidação de indicações geográficas”*, Plano de Ação 2, composto por 13 atividades. O projeto contou com a participação de uma equipe de 12 pesquisadores com atuação interdisciplinar de três instituições (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA, Universidade de Caxias do Sul - UCS, Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS).

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



2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

2) *Reapresente o Instrumento Oficial de Delimitação subscrito ou ratificado por Ministério ou Secretaria afim ao produto, nos termos da alínea b, do inciso VIII, do art. 16, da Portaria/INPI/PR nº 04/22.*

Em resposta à exigência nº 2, foi apresentado um Instrumento Oficial, subscrito pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através da Coordenação de Indicação Geográfica, designado Nota Técnica nº 15/2022, atendendo ao conteúdo da exigência e aos elementos necessários para o aceite de tal documento, razões pelas quais, consideramos esta exigência **cumprida**.

3. CONCLUSÃO

Com base na documentação apresentada, concluímos que os elementos necessários para a avaliação do mérito estão presentes, sendo os documentos trazidos aos autos capazes de estabelecer a vinculação das características e qualidades do produto com os elementos do meio geográfico, tal qual explicado a seguir.

Os requerentes sustentam que *“nas distintas denominações de origem de vinhos do mundo (...) as qualidades ou características do produto espumante natural são determinadas pela interação complexa “clima x solo x variedade”, somado ao sistema de produção (produtividade e colheita), assim como pelas técnicas de elaboração do produto, que, no caso do espumante natural, sofre duas fermentações, e diversas intervenções enológicas. Nesta realidade, a contribuição de cada causa associada ao meio geográfico e seu efeito sobre o produto (qualidades e características), pode ser descrita de forma sequencial, com efeitos cumulativos sobre o produto”* (fl.407).

A altitude média da área delimitada para a DO *“é de 632m, variando de 520m até 770m de altitude”* (fl.432) com terrenos de *“relevo ondulado até montanhoso”* (fl.432), o que influencia na escolha de técnicas de cultivo e manejo dos vinhedos e, por conseguinte, na qualidade do vinho produzido.

Quanto aos solos, *“os vinhedos das três cultivares de Vitis vinifera L. autorizadas”* estão cerca de *“77% estão situados sobre solos com aptidão recomendável, e a maior parte do restante em áreas pouco recomendáveis (Tabela 9). A cultivar que possui a maior fração*



de vinhedos sobre sítios com aptidão recomendável é a Pinot Noir, com quase 84%, seguida da Chardonnay, com pouco mais de 77%,” sendo essa a mais cultivada, “e da Riesling Itálico, com quase 68%” (fl.456).

Quanto ao clima e disponibilidade hídrica observa-se que *“Pode-se observar que as temperaturas de maturação, em particular as máximas, são relativamente amenas, associadas a uma condição hídrica de disponibilidade de água sem estresse hídrico, que caracteriza as condições de produção da DO Altos de Pinto Bandeira, sendo um elemento determinante da qualidade da uva que dá origem ao espumante natural”* (fls.486/487).

A seleção das uvas para a vinificação observa a critérios de qualificação das uvas, para *“que não sejam excessivamente maduras, que gerem vinhos base com teor alcoólico natural baixo/moderado e um conteúdo de acidez médio/alto, para o bom desenvolvimento das fermentações (fermentação alcoólica e de tomada de espuma) e para a preservação dos constituintes nas fases de envelhecimento em garrafa”* (fl.489), sendo um elemento fundamental para a caracterização do vinho e que reúne o saber fazer local com as características naturais do território.

O produto do território da DO tem aspecto visual caracterizado por um aspecto límpido, com *“borbulhas finas, efervescência (“perlage”) fina, borbulhas persistentes, coroa de espuma abundante, média intensidade de cor, tonalidades predominantes de cor amarelo claro, amarelo esverdeado ou amarelo (em produtos mais envelhecidos)”*, uma vez que o tempo de guarda influencia na intensidade da coloração (fl.503).

Sob o aspecto olfativo, a utilização do Chardonnay como vinho base influencia diretamente os elementos aromáticos, assim como o *“método de elaboração (do “cuvée” ao licor de tiragem), que atribui complexidade e notas mais maduras de aroma aos espumantes”* (fl.503).

Quanto ao paladar, é caracterizado pelo *“bom volume de boca, acidez equilibrada, ataque adocicado, complexo, fino, harmônico, refrescante, aveludado, cremoso, notas de torrefação, nozes, café, amêndoas, boa persistência, final de boca agradável, retrogosto cítrico/levedura/mel”* (fl.504), aspectos identificáveis em avaliações sensoriais do produto.

A Tabela 25 (fl.512) correlaciona aspetos do produto oriundo da DO com capítulos do estudo, de forma a facilitar a identificação dos elementos da indicação geográfica e seu impacto sobre o produto proveniente da área delimitada.

Importante destacar que a altitude é considerada na documentação apresentada como sendo um elemento de estabilidade e previsibilidade, pois garante a *“menor influência do efeito térmico conferido pelo topoclima associado ao vale do rio das Antas, excluindo*



aquelas com perfil térmico mais quente conferido pela dinâmica das correntes ascendentes de ar quente do vale, muito encaixado, formado por encostas de elevada declividade. (...) A área delimitada, possui boa exposição solar em função da maior concentração da exposição norte conferida pela localização na margem esquerda do vale do rio das Antas, bem como uma boa circulação horizontal do ar que influencia na evapotranspiração da videira” (fls. 513/514).

Os documentos apresentados sustentam, constantemente, a existência de uma relação entre os elementos naturais e humanos do meio geográfico e do sistema produtivo, como é perceptível neste trecho: *“A interação “clima-solo-videira”, essa última representada pelas especificidades das variedades autorizadas, sistemas de cultivo e período de colheita na DO, conferem características particulares às uvas produzidas na área delimitada da DO para a elaboração do ‘vinho base’, destinado ao espumante natural, condicionando uma maturação moderada das uvas – com composição equilibrada entre açúcares e ácidos orgânicos, bem como de precursores aromáticos, que resultam em qualidades e características de cor, aroma, paladar e estrutura do espumante natural determinadas essencialmente por este meio geográfico” (fl.514).*

Com relação a seleção das uvas, cultivadas através de sistema de condução em espaldeira ou em ypsilon, afirmam que a experiência adquirida pelos *“vitivinicultores da região de Pinto Bandeira [em] identificar o grau de maturação adequado das uvas, especificamente, para a elaboração dos melhores ‘vinhos base’ para espumantes, que requerem um menor teor alcoólico e uma acidez mais acentuada que aquela de ‘vinhos tranquilos’, para garantir o frescor necessário de sabor no produto final” (fl.515),* configurariam um saber fazer adaptado à realidade e às condições do meio geográfico.

Neste mesmo sentido, afirmam que *“somando-se a seletividade dos fatores naturais e humanos, alcança-se a acidez natural adequada para a condução das fases de elaboração do ‘vinho base’², fase de tomada de espuma e fase de contato ‘sur lees’/envelhecimento. Como resultado obtêm-se um produto final de aroma fino, nítido, de sabor fresco e delicado” (fl.516),* de forma a afirmar a relação destas características com a origem geográfica específica deste vinho espumante.

A manutenção da tipicidade e da identidade do produto local seriam garantidas, ano a ano, a despeito das eventuais variações nas safras, através de acertos na composição varietal dos espumantes, de forma a equilibrar a influência das uvas e do processo de envelhecimento no produto final (fl.517).

Ainda, afirmam que *“as características e qualidades do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira são o resultado da produção em uma área delimitada homogênea. As*



condições específicas da delimitação, em termos de fatores naturais (vide Tabela 25), interação com todo o processo de produção vitícola, incluindo as práticas agrícolas associadas (com uvas 100% produzidas na área, para as três variedades que comprovaram seu alto potencial enológico qualitativo para o espumante natural da DO) e vinícola (tecnologia de elaboração) do local, que são específicas, que é parte donexo causal. Soma-se a isso, o processamento enológico dentro da área delimitada da DO, resultando num produto cujas qualidades e características são, essencialmente, explicadas pelos fatores naturais e fatores humanos da DO, evidenciando, de forma inequívoca, o nexocausal entre o meio geográfico e as qualidades e características do produto” (fl.520).

O exame minucioso dos elementos de convicção trazidos no presente pedido pelo requerente nos permite concluir pela verossimilhança das alegações nos autos, apontando a existência de elementos que justificam o reconhecimento de uma Denominação de Origem para o nome geográfico “Altos de Pinto Bandeira”, com vistas a distinguir o produto espumante natural.

Logo, verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela Portaria/INPI/PR n.º 04/22, e não havendo pendências quanto ao exame, recomendamos a **CONCESSÃO** do pedido de registro e expedição do certificado de reconhecimento do nome geográfico “**ALTOS DE PINTO BANDEIRA**” para o produto **Espumante natural**, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, nos termos do art. 22, *caput* e §1º, da Portaria/INPI/PR n.º 04/22. Ressalta-se que a proteção conferida pelo presente reconhecimento recai, tão somente, sobre o nome geográfico objeto do pedido e não sobre eventuais expressões complementares, tais como nome do produto ou serviço e descrição da espécie da IG.

Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos (Cód. 622 da Tabela de Retribuições dos Serviços prestados pelo INPI – Resolução INPI n.º 251/2019) 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. 31 da Portaria/INPI/PR n.º 04/22. 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, 25 de novembro de 2022.

Assinado digitalmente por:

Raul Bittencourt Pedreira

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1528344

Mariana Marinho e Silva

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1379563

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 DE ESPUMANTE NATURAL ALTOS DE PINTO BANDEIRA

O presente Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem de Espumante Natural Altos de Pinto Bandeira (DO Altos de Pinto Bandeira) atende ao que estabelece o Parágrafo Único do Art. 182 da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, bem como ao que define o Art. 7º, alínea II - Caderno de Especificações Técnicas, da Instrução Normativa nº 095/2018 do Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, de 28 de dezembro de 2018, que “Estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas”.

CAPÍTULO I

NOME GEOGRÁFICO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art. 1º - O nome geográfico da Denominação de Origem é Altos de Pinto Bandeira.

CAPÍTULO II

DESCRIÇÃO DO PRODUTO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art. 2º - O produto da DO Altos de Pinto Bandeira é o Espumante Natural, definido no marco regulatório brasileiro como uma classe de vinhos. O produto da DO Altos de Pinto Bandeira, além de atender ao estabelecido no marco regulatório brasileiro para o produto, deve atender ao estabelecido no Capítulo V deste documento, que trata das “Condições ou Proibições de Uso da Denominação de Origem”.

CAPÍTULO III

ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

Art. 3º - Área Geográfica Delimitada da Denominação de Origem de Espumantes Naturais Altos de Pinto Bandeira

A área delimitada da Denominação de Origem de espumante natural Altos de Pinto Bandeira possui 65km² de área contínua, sendo 76,6% localizada no município de Pinto Bandeira, 19,0% no município de Farroupilha e 4,4% no município de Bento Gonçalves, cujas coordenadas máximas são: ao norte, 29°01'22" de latitude sul e 51°28'02" de longitude oeste Greenwich; à leste, 29°06'46" de latitude sul e 51°23'09" de longitude oeste Greenwich; ao sul, 29°10'32" de latitude sul e 51°26'38" de longitude oeste Greenwich; e, à oeste, 29°02'07" de latitude sul e 51°30'35" de longitude oeste Greenwich.



A região da Denominação de Origem está contida na área delimitada e descrita pelas coordenadas geográficas de referência dos pontos numerados de 1 a 50, conforme segue:

Ponto Latitude Sul Longitude Oeste de Greenwich

| | | |
|----|-----------|---------------------------|
| 1 | 29°01'22" | 51°28'02" (extremo norte) |
| 2 | 29°02'27" | 51°28'05" |
| 3 | 29°02'55" | 51°27'22" |
| 4 | 29°03'08" | 51°27'54" |
| 5 | 29°03'42" | 51°26'54" |
| 6 | 29°04'32" | 51°27'18" |
| 7 | 29°04'54" | 51°25'58" |
| 8 | 29°05'26" | 51°26'07" |
| 9 | 29°06'30" | 51°27'00" |
| 10 | 29°06'13" | 51°26'02" |
| 11 | 29°07'03" | 51°26'20" |
| 12 | 29°05'56" | 51°25'00" |
| 13 | 29°06'30" | 51°24'34" |
| 14 | 29°06'02" | 51°23'52" |
| 15 | 29°06'46" | 51°23'09" (extremo leste) |
| 16 | 29°07'52" | 51°23'26" |
| 17 | 29°15'44" | 51°26'25" |
| 18 | 29°09'10" | 51°25'03" |
| 19 | 29°10'24" | 51°25'32" |
| 20 | 29°10'32" | 51°26'38" (extremo sul) |
| 21 | 29°10'30" | 51°27'19" |
| 22 | 29°09'36" | 51°27'28" |
| 23 | 29°09'18" | 51°26'33" |
| 24 | 29°09'02" | 51°27'51" |
| 25 | 29°08'49" | 51°26'44" |
| 26 | 29°08'15" | 51°28'05" |
| 27 | 29°08'26" | 51°26'37" |
| 28 | 29°07'20" | 51°27'20" |
| 29 | 29°07'38" | 51°28'11" |
| 30 | 29°06'07" | 51°29'32" |
| 31 | 29°05'33" | 51°29'15" |
| 32 | 29°05'50" | 51°28'06" |
| 33 | 29°05'57" | 51°28'16" |
| 34 | 29°05'41" | 51°27'45" |
| 35 | 29°05'39" | 51°28'27" |
| 36 | 29°05'09" | 51°28'01" |
| 37 | 29°05'12" | 51°28'40" |
| 38 | 29°04'42" | 51°29'28" |
| 39 | 29°03'59" | 51°28'54" |
| 40 | 29°04'36" | 51°28'34" |
| 41 | 29°04'06" | 51°28'26" |
| 42 | 29°03'56" | 51°27'46" |
| 43 | 29°03'38" | 51°28'15" |
| 44 | 29°03'21" | 51°28'24" |
| 45 | 29°03'10" | 51°29'08" |
| 46 | 29°02'56" | 51°28'19" |
| 47 | 29°02'50" | 51°29'30" |
| 48 | 29°02'07" | 51°30'35" (extremo oeste) |
| 49 | 29°02'36" | 51°28'32" |
| 50 | 29°01'55" | 51°28'20" |



A área da Denominação de Origem foi delimitada pela base cartográfica do aerolevante de Pinto Bandeira (EMBRAPA, 2007), em escala 1:5.000, e da carta Farroupilha (BRASIL, 1981), em escala 1:50.000.

CAPÍTULO IV

DESCRIÇÃO DAS QUALIDADES OU CARACTERÍSTICAS DO ESPUMANTE NATURAL QUE SE DEVAM EXCLUSIVA OU ESSENCIALMENTE AO MEIO GEOGRÁFICO, INCLUINDO OS FATORES NATURAIS E HUMANOS, E SEU PROCESSO DE PRODUÇÃO

Art. 4º - Características e Qualidades do Espumante Natural da DO Altos de Pinto Bandeira

Altos de Pinto Bandeira é um nome geográfico que designa uma região localizada nas áreas de maior altitude do município de Pinto Bandeira. As principais características do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira, diferenciadas pelos **fatores naturais** do meio geográfico impactam na sua cadeia de produção vitivinícola, já que a produção das uvas utilizadas para a elaboração do produto é totalmente produzida na região delimitada da DO. A delimitação, localizada no alto de um dos patamares do planalto basáltico da Serra Gaúcha, na Encosta Superior do Nordeste do Rio Grande do Sul, corresponde a uma área geográfica homogênea, com mesoclima caracterizado por temperaturas mais amenas, conferidas pela altitude da região - entre 520 e 770m, exposição solar favorecida pela localização da região na margem esquerda do vale do rio das Antas e pela boa circulação horizontal do ar favorecida pela localização no alto de patamar. A maturação das uvas da DO ocorre em período que apresenta Índice de Frio Noturno da classe “de noites temperadas” - próximo ao quente (índice médio para o mês de janeiro), Índice Heliotérmico de ciclo centrado na classe “temperado quente” e Índice de Seca da classe “úmido”. Os solos da delimitação, derivados da rocha basáltica - fácies Caxias, são essencialmente os Argissolos Bruno-Acinzentados e os Cambissolos Háplicos, caracterizados pela média a alta profundidade, drenagem e capacidade de água disponível (CAD) e baixa a média fertilidade. Os **fatores humanos** do meio geográfico na cadeia de produção **vitícola** da DO, que interagem com a componente “clima-solo” da região, são diferenciados pelas variedades autorizadas - exclusivamente Chadonnay, Pinot Noir e Riesling Itália, sistemas de sustentação verticais da videira utilizados, padrões de produtividade dos vinhedos e ponto de colheita das uvas, que buscam otimizar o potencial de qualidade da uva destinada à elaboração do vinho base espumante para o produto da DO, resultando em uvas com maturação moderada - composição equilibrada de açúcares e ácidos orgânicos, bem como



de precursores aromáticos, determinando qualidades de cor, aroma, paladar e estrutura do espumante natural deste meio geográfico.

Do ponto de vista dos **fatores humanos** do meio geográfico na sua cadeia de produção **vinícola**, os principais diferenciais estão associados ao uso exclusivo do Método Tradicional para a elaboração do espumante natural, à prensagem das uvas inteiras, padrões físico-químicos específicos da DO para o vinho base destinado à elaboração do espumante (graduação alcoólica, acidez total, acidez volátil, pH e SO₂) e ao seu perfil sensorial, à seleção do vinho base para elaboração do espumante - incluindo o saber associado ao preparo da “cuvée”, e ao tempo de tomada de espuma e guarda na segunda fermentação, que pode ser de um até vários anos.

Em todo o processo da cadeia de produção, o diferencial também está vinculado à produção vitícola e ao processamento enológico dentro da área delimitada da DO – que possui identidade única, bem como está associado ao saber-fazer local historicamente desenvolvido e assimilado pelos produtores locais, tanto no saber associado ao uso dos fatores naturais, quanto aos fatores humanos, expressos nas práticas vitícolas e enológicas.

As principais qualidades diferenciais do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira são determinadas pelos fatores naturais e pelos fatores humanos do meio geográfico da DO. A qualidade intrínseca do espumante natural da DO, apresenta-se sem defeitos tecnológicos, sendo mensurável nos atributos físico-químicos e sensoriais.

Do ponto de vista físico-químico a qualidade é definida pelos padrões específicos do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira (graduação alcoólica, acidez total, relação álcool – extrato seco reduzido, acidez volátil, SO₂, pH e pressão).

Do ponto de vista sensorial, os principais descritores do aspecto visual, olfativo e gustativo do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira são:

- Aspecto Visual - Límpido, borbulhas finas, efervescência (“perlage”) fina, borbulhas persistentes, coroa de espuma abundante, média intensidade de cor, tonalidades predominantes de cor amarelo claro, amarelo esverdeado ou amarelo (em produtos mais envelhecidos).
- Exame Olfativo - Aroma delicado, com notas de levedura, frutado, abacaxi, maçã, pera madura, melão, cítrico (pomelo, limão siciliano), carambola, maçã, leve floral (flor de laranjeira), mel, pão torrado/tostado, amêndoas, amanteigado. Ainda, apresenta elevada complexidade e notas mais maduras.
- Paladar - Bom volume de boca, acidez equilibrada, ataque adocicado, complexo, fino, harmônico, refrescante, aveludado, cremoso, notas de torrefação, nozes, café, amêndoas,



boa persistência, final de boca agradável, retrogosto cítrico/levedura/mel. Os espumantes, em decorrência da diferenciação tecnológica, revelam um paladar de média a alta intensidade, tendo, com frequência, nuances de gostos ‘mais maduros’ (frutas secas e mel).

Já a qualidade extrínseca do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira está associada não somente à sua qualidade intrínseca, como também ao renome existente para o espumante natural produzido na região de Pinto Bandeira.

Art. 5º - Processo de Obtenção do Espumante Natural da DO Altos de Pinto Bandeira

A produção do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira segue as exigências estabelecidas pelo marco regulatório do vinho no Brasil, possuindo, ainda, especificidades inerentes à DO Altos de Pinto Bandeira, conforme segue:

- Produção vitícola: as uvas destinadas à elaboração do espumante natural são 100% produzidas em vinhedos cultivados dentro da área geográfica delimitada da DO, exclusivamente das variedades de *Vitis vinifera* L. - Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico. Os vinhedos utilizam os sistemas de sustentação vertical – sobretudo o espaldeira, encontrando-se também o sistema Ypsilon, observando limites máximos de produtividade. A uva destinada à elaboração deve apresentar aptidão enológica para o produto da DO.
- Produção vinícola/primeira fermentação: a elaboração do vinho base para espumante se dá na área geográfica delimitada do DO Altos de Pinto Bandeira. A prensagem dos cachos é realizada exclusivamente com uvas não desengaçadas, seguindo para a fermentação dos mostos, que passam por limpeza prévia, com decantação natural das partes sólidas e uso de técnicas enológicas. A fermentação é feita com temperatura controlada. Tanto a primeira fermentação quanto o vinho base de guarda podem ou não contemplar o uso de barricas de carvalho. O vinho base para espumante deve apresentar os padrões físico-químicos definidos para a DO Altos de Pinto Bandeira. Os cortes dos vinhos base (“cuvée”) podem ser de diferentes safras, desde que com as variedades autorizadas, sendo que o vinho base de Riesling Itálico está limitado a um máximo de 25% sobre o volume do produto final. Estes padrões de produção visam resguardar a qualidade final e a originalidade do produto da DO.
- Produção vinícola/segunda fermentação: o espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira é elaborado exclusivamente pelo Método Tradicional, ou seja, com a segunda fermentação na garrafa, sendo que o processo de elaboração - da incorporação do licor de tiragem até o início do “dégorgement”, ocorre na mesma garrafa. Efetuada a incorporação do licor de tiragem, as garrafas são fechadas e colocadas em posição horizontal para a realização da segunda fermentação em local com controle de temperatura e luminosidade.



Na DO Altos de Pinto Bandeira, o período de tomada de espuma - da incorporação do licor de tiragem até o “dégorgement”, dura no mínimo 12 meses. Uma vez atingido o período de autólise desejado, as garrafas passam pelo “rémuage”, quando são colocadas em posição inclinada para a retirada das borras. Esta retirada é dada pela migração das borras internas para o gargalo das garrafas e pode ocorrer automaticamente (pupitres automáticos) ou manualmente (pupitres clássicos) através de “rémuages” manuais. Na sequência ocorre o “dégorgement”, que consiste na eliminação dos sedimentos de leveduras (borras) depositados no gargalo da garrafa, resultando num produto límpido e brilhante, sem a presença de sedimentos. Na operação, o volume das garrafas é aferido com o próprio espumante e a adição do licor de expedição. Quanto ao conteúdo de açúcar residual o espumante natural da DO é produzido as classificações Nature, Extra-Brut, Brut, Sec e Demi-Sec. Após a adição do licor de expedição é colocada a rolha definitiva e a gaiola.

Os requisitos específicos de produção do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira são descritos de forma detalhada no Capítulo V.

CAPÍTULO V

CONDIÇÕES OU PROIBIÇÕES DE USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

O espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira, além de atender ao estabelecido no marco regulatório brasileiro para o produto, deverá atender às condições ou proibições abaixo especificadas:

Art. 6º - Cultivares de Videira Autorizadas

O produto da DO Altos de Pinto Bandeira é elaborado exclusivamente a partir de uvas de cultivares de *Vitis vinifera* L.

Para a elaboração do produto da DO Altos de Pinto Bandeira são autorizadas exclusivamente as variedades Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itália, cujos vinhedos devem ser cultivados exclusivamente na área geográfica delimitada definida no Art. 3º.

Para possuir direito de uso da uva para a elaboração do produto da DO, os respectivos vinhedos deverão estar declarados no cadastro vitícola.

Parágrafo Primeiro

Visando ao aprimoramento qualitativo da vitivinicultura e estando manifesto o interesse coletivo por parte dos produtores da DO, o Conselho Regulador poderá autorizar a inclusão de outra (s) cultivar (es) de *Vitis vinifera* L. não relacionadas neste artigo. A inclusão somente será feita se comprovada a potencialidade agrônômica e enológica da variedade, comprovação a ser feita através de estudos específicos a serem



desenvolvidos por um período mínimo de três anos no âmbito da DO Altos de Pinto Bandeira, com o acompanhamento do Conselho Regulador.

Art. 7º - Origem das Uvas para a Elaboração dos Produtos da DO Altos de Pinto Bandeira

As uvas autorizadas para a elaboração dos produtos da DO Altos de Pinto Bandeira, conforme especificado no Art. 6º, deverão ser produzidas 100% na área geográfica delimitada da DO especificada no Artigo 3º.

Art. 8º - Sistemas de Produção, Produtividade e Qualidade das Uvas para Vinificação

O sistema de condução autorizado para a produção de uvas da DO Altos de Pinto Bandeira é o espaldeira. Também está autorizado o sistema Ýpsilon.

Parágrafo Primeiro

Outros sistemas verticais poderão ser autorizados pelo Conselho Regulador com base em parecer técnico emitido pelo Conselho Regulador e estando manifesto o interesse coletivo por parte dos produtores da DO.

A produtividade por hectare deverá buscar um equilíbrio vegetativo-produtivo, no sentido de aprimorar a qualidade das uvas e dos vinhos. O limite máximo de produtividade por hectare é de 12 t/ha.

Parágrafo Segundo

Considerando aspectos da qualidade da uva e demandas de mercado, devidamente justificados, o Conselho Regulador poderá autorizar, especificando as variedades, para determinada safra, produtividade até 20% superior em relação ao limite máximo acima estabelecido. Nestes casos, a autorização deverá ser dada antes ou durante a colheita da respectiva safra.

Parágrafo Terceiro

O eventual excedente de produção que não se enquadre na disposição prevista no Parágrafo Segundo, poderá compor reserva técnica dos produtores da DO, desde que declarado pelo produtor, na respectiva safra, no pedido de inscrição de produtos elaborados. A autorização de uso deste vinho para produtos da DO necessitará de autorização do Conselho Regulador, com base em demandas de mercado, e somente poderá incluir vinhos elaborados nas cinco últimas safras.

A proteção contra geadas tardias, bem como o cultivo protegido com o uso de tela anti-granizo é autorizado nos vinhedos. Afora esses usos, não é autorizado o uso de cobertura impermeável nos vinhedos com o objetivo de alterar o microclima da planta.



A qualidade da uva para vinificação deverá atender ao estabelecido na legislação brasileira do vinho, mas não poderá ser inferior a 14º Babo.

A colheita mecânica não está autorizada nos vinhedos cujas uvas forem destinadas à DO Altos de Pinto Bandeira.

Art. 9º - Elaboração do Produto

O Espumante Natural, produto da DO Altos de Pinto Bandeira, somente poderá ser elaborado pelo Método Tradicional.

Parágrafo Primeiro

Não é autorizado o método Charmat na elaboração do produto da DO.

Parágrafo Segundo

Quanto ao conteúdo de açúcar residual, nos espumantes naturais da DO são autorizadas as classes Nature, Extra-Brut, Brut, Sec e Demi-Sec definidas pela legislação brasileira do vinho.

Os produtos da DO Altos de Pinto Bandeira serão elaborados exclusivamente a partir das cultivares de *Vitis vinifera* L. autorizadas, conforme especificado no Art. 6º.

O produto da DO Altos de Pinto Bandeira deverá ser elaborado com 100% de uvas produzidas na área geográfica delimitada, conforme especificado no Art. 3º. Todas as etapas da elaboração do produto da DO Altos de Pinto Bandeira, incluindo os processos explicitados no Artigos 10º e 11º deverão ser realizados na área geográfica delimitada da DO Altos de Pinto Bandeira, especificada no Art. 3º.

Art. 10º - Processos Enológicos para Obtenção do Vinho Base para Espumante

a) Região de Elaboração do Vinho Base para Espumante

A elaboração dos vinhos base para espumante para a elaboração do produto da DO Altos de Pinto Bandeira deve ocorrer dentro da área geográfica delimitada, conforme especificado no Art. 3º.

b) Prensagem das Uvas

A prensagem deverá ser realizada exclusivamente com uvas não desengaçadas. Para a elaboração do vinho base, somente será autorizado o rendimento máximo de uva em mosto de 65% (com 100 kg de uva poderá ser obtido um máximo 65L de mosto clarificado).

c) Primeira Fermentação

Após a prensagem, os mostos deverão ter uma limpeza prévia, com decantação natural das partes sólidas e uso de outras técnicas permitidas pela legislação brasileira de vinhos.



É permitido o uso de barricas de carvalho, tanto na primeira fermentação quanto no vinho base para espumante.

d) Uso de Vinhos Base no Produto da DO

Os vinhos base para espumante autorizados para a elaboração do produto da DO devem ter no máximo cinco anos, contados a partir da data de término da respectiva safra de uva.

e) Cortes dos Vinhos Base

É permitido o uso de diferentes safras de vinhos base para espumante nos cortes, desde que das variedades autorizadas. Nos cortes, o vinho base de Riesling Itália terá um percentual máximo de 25% sobre o volume do produto final.

Art. 11º - Processos Enológicos na Segunda Fermentação do Espumante Natural

O Espumante Natural da DO Altos de Pinto Bandeira somente poderá ser elaborado pelo Método Tradicional, ou seja, com a segunda fermentação na garrafa.

a) Vasilhames

O vasilhame autorizado para a elaboração e comercialização do Espumante Natural da DO Altos de Pinto Bandeira é exclusivamente o de garrafas de vidro, podendo ser utilizadas embalagens nos volumes de 375mL, 750mL, 1500mL e 3000mL.

Parágrafo Primeiro

A utilização de outras embalagens ou volumes para o produto da DO Altos de Pinto Bandeira somente poderá ser autorizada pelo Conselho Regulador, desde que homologada pela assembleia geral dos produtores da DO.

Parágrafo Segundo

O Conselho Regulador, desde que homologada pela assembleia geral dos produtores da DO, poderá adotar garrafa com padrão exclusivo para o produto da DO Altos de Pinto Bandeira.

b) Licor de Tiragem

Para a elaboração do licor de tiragem, poderão ser utilizadas leveduras secas ou em suspensão vínica (pé-de-cuba) e sacarose ou mosto concentrado.

A incorporação do licor de tiragem poderá aumentar o grau alcóolico do vinho base para espumante em até um máximo 1,7 %vol.

Efetuada a incorporação do licor de tiragem, as garrafas devem ser fechadas com tampa metálica ou rolha e colocadas em posição horizontal para a realização da segunda fermentação em local com controle da temperatura e da luminosidade.

c) Tomada de Espuma e Guarda

A duração do processo tomada de espuma e guarda do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira, medido da incorporação do licor de tiragem até o “dégorgement” deve ser igual ou superior a 12 meses.

d) “Rémuage” e “Dégorgement”

Uma vez passado o período de guarda, as garrafas são colocadas em posição inclinada para a retirada das borras. Esta retirada é dada pela migração das borras internas para o gargalo das garrafas e pode ocorrer automaticamente (pupitres automáticos) ou manualmente (pupitres clássicos) através de “rémuages” manuais.

O “dégorgement” consiste na eliminação dos sedimentos de leveduras (borras) depositados no gargalo da garrafa. Tal prática deverá resultar num produto límpido e brilhante, sem a presença de sedimentos. Na operação, o volume das garrafas deverá ser aferido com o próprio espumante e a adição do licor de expedição.

Parágrafo Terceiro

O processo de elaboração, da incorporação do licor de tiragem até o início do “dégorgement”, deverá ocorrer na mesma garrafa.

Parágrafo Quarto

É admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras da segunda fermentação no produto destinado ao mercado. Neste caso, o produto fica dispensado da realização do “Rémuage” e do “Dégorgement”, desde que esteja garantida a estabilidade e a segurança do produto, e que esta informação esteja corretamente descrita no rótulo do produto, conforme exigências definidas no marco regulatório do vinho brasileiro (Instrução Normativa nº 14, de 08.02.2018, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento).

Parágrafo Quinto

Para o produto com as características referidas no Parágrafo Quinto, acima, o Conselho Regulador poderá definir outros padrões específicos para a DO Altos de Pinto Bandeira, os quais deverão ser referendados em assembleia geral dos produtores da DO.

e) Adição do Licor de Expedição

O licor de expedição poderá ser composto de anidrido sulfuroso, sacarose, mosto de uva, mosto de uva concentrado, destilado vínico, vinho base para espumante, mescla dos produtos mencionados e outros aditivos enológicos permitidos pela legislação em vigor. A incorporação do licor de expedição não poderá aumentar o grau alcoólico acima de 0,5 %vol.



Após a adição do licor de expedição será colocada a rolha definitiva e a gaiola.

Art. 12º - Padrões de Identidade e Qualidade Química do Vinho Base para Espumante e do Espumante Natural da DO

Quanto as suas características químicas, o produto da DO Altos de Pinto Bandeira deverá atender ao estabelecido na Legislação Brasileira do vinho relativamente aos padrões de identidade e qualidade do produto. De forma complementar, visando garantir padrão de qualidade diferencial para os produtos protegidos pela DO, os mesmos deverão atender aos padrões analíticos abaixo especificados.

a) Vinho Base para Espumante

O vinho base para espumante destinado à elaboração do produto da DO Altos de Pinto Bandeira deverá apresentar as seguintes características analíticas:

| Componentes | Parâmetros |
|---------------------------------|-------------------|
| Gradação alcoólica (%vol.) | 9,5 a 12,0 |
| Acidez total (mEq/L) | > 67,0 |
| Acidez volátil (mEq/L) | < 10,8 |
| pH | 2,8 a 3,5 |
| Anidrido sulfuroso total (mg/L) | < 140,0 |

b) Espumante Natural da DO

O Espumante Natural da DO Altos de Pinto Bandeira deverá apresentar as seguintes características analíticas:

| Componentes | Parâmetros |
|--|-------------------|
| Gradação alcoólica (%vol.) | 10,5 a 13,0 |
| Acidez total (mEq/L) | > 67,0 |
| Relação álcool - extrato seco reduzido | < 6,7 |
| Acidez volátil (mEq/L) | < 10,8 |
| Anidrido sulfuroso total (mg/L) | < 170,0 |
| pH | 2,80 a 3,50 |
| Pressão (Bar à 20°C) | > 4,5 |



Art. 13º - Padrões de Identidade e Qualidade Organoléptica do Produto

O produto da DO Altos de Pinto Bandeira deverá ser aprovado em avaliação sensorial a ser realizada pela Comissão de Degustação, operacionalizada pelo Conselho Regulador da DO.

A operacionalização da avaliação sensorial do produto obedecerá ao estabelecido no “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem de espumante natural Altos de Pinto Bandeira” (“Plano de Controle”), sob a gestão do Conselho Regulador.

Art. 14º - Espumantes Safrados e Qualificativos

Os espumantes da DO Altos de Pinto Bandeira poderão ser safrados. Quando safrados, deverão conter no mínimo 85% de vinho base da safra mencionada, desde que atendam ao estabelecido no marco regulatório do vinho brasileiro sobre o assunto.

Para efeitos do Controle Interno, o Conselho Regulador utilizará os seguintes qualificativos para o produto da DO Altos de Pinto Bandeira

- a) “Cuvée” - quando o espumante natural for elaborado com um corte de vinhos base para espumante;
- b) “Reserva” - quando o espumante natural possuir no mínimo 24 meses de garrafa;
- c) “Gran Reserva” - quando o espumante natural possuir no mínimo 36 meses de garrafa;
- d) “Millésime” - quando o espumante natural for safrado e se enquadre como Reserva ou Gran Reserva.

Art. 15º - Normas de Rotulagem para o Produto da DO

Os produtos engarrafados da DO Altos de Pinto Bandeira serão rotulagem com os elementos definidos nos itens “a” e “b” a seguir especificados:

- a) No rótulo principal, identificação do nome geográfico da DO, seguido da expressão Denominação de Origem, conforme segue:

Altos de Pinto Bandeira
Denominação de Origem

- b) A rotulagem também deverá incluir Selo de Controle numerado, especificando o número do lote e da respectiva garrafa do lote do espumante natural da DO.

O padrão e as especificações de rotulagem a ser adotado para atender aos itens “a” e “b” acima serão definidos em resolução interna do Conselho Regulador aprovada por parte da assembleia geral dos produtores da DO.



Os produtos não protegidos pela DO Altos de Pinto Bandeira não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “a” e “b” deste Artigo.

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

A DO Altos de Pinto Bandeira buscará estimular a qualidade do produto da DO, bem como estimulará políticas e ações para uma vitivinicultura sustentável nas vertentes ambiental, econômica, social e territorial.

Art. 17º - Disposições Transitórias

- a) Os produtores com vinhedos próprios existentes em 2016, conduzidos em latada, que tenham destinado uvas destes vinhedos à elaboração de espumantes naturais de indicação geográfica, poderão utilizar as uvas destes vinhedos, até a safra de 2027, inclusive, para as variedades autorizadas na DO, na elaboração do produto da DO Altos de Pinto Bandeira. Após a safra 2027, seu uso estará proibido.

Parágrafo Primeiro

Para o item “a”, acima, os critérios de variedades, qualidade da uva e produtividade dos vinhedos aplicáveis a estes vinhedos são os mesmos definidos para os vinhedos em espaldeira e Ýpsilon, devendo ainda atender às demais especificações de produção constantes do Capítulo V.

- b) Para a elaboração do produto da DO, fica autorizada a prensagem das uvas desengaçadas até a safra de 2025, sendo que, a partir da safra 2026, passa a valer a obrigatoriedade da prensagem de uvas não desengaçadas, conforme especificado no Art. 10º - item b.
- c) Até a safra de 2025, produtor que ao longo dos anos tenha elaborado espumante natural de indicação geográfica em vinícola própria no município de Bento Gonçalves, poderá elaborar o vinho base para espumante e o espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira na respectiva vinícola própria do referido município.

Parágrafo Segundo

A eventual prorrogação da transitoriedade prevista no item “c”, acima, necessitará da aprovação pela assembleia geral dos produtores da DO.

Parágrafo Terceiro

Para ter direito de uso das disposições transitórias “a”, “b” ou “c” acima referidas, o produtor deverá comprovar, junto ao Conselho Regulador, seu enquadramento em uma ou mais das disposições transitórias especificadas no Art. 17º.



CAPÍTULO VI

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

Art. 18º - Conselho Regulador

A DO Altos de Pinto Bandeira será gerida pelo Conselho Regulador – Órgão Social constituído nos estatutos da Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira - Asprovinho, ao qual compete o controle sobre os produtores que tenham direito ao uso da Denominação de Origem, bem como sobre os espumantes naturais por ela distinguidos, além da defesa e promoção da DO.

Art. 19º - Plano de Controle

- a) O cumprimento das condições ou proibições de uso da Denominação de Origem Altos de Pinto Bandeira estabelecidas no Capítulo V, é de responsabilidade dos produtores, através do Autocontrole, e do Conselho Regulador, através do Controle Interno;
- b) A metodologia, os instrumentos, as responsabilidades e a operacionalização do Autocontrole e do Controle Interno, com vistas ao cumprimento das condições ou proibições de uso da DO Altos de Pinto Bandeira, especificadas no Capítulo V, são aqueles estabelecidos no “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem de Espumante Natural Altos de Pinto Bandeira”;
- c) O produto que atende às condições ou proibições de uso da DO Altos de Pinto Bandeira especificadas no Capítulo V, tendo sido submetido ao “Plano de Controle do Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem de Espumante Natural Altos de Pinto Bandeira” (Capítulo VI), receberá o Atestado de Conformidade do produto, estando apto ao uso da DO, incluindo sua representação gráfica ou figurativa.
- d) Os principais pontos de controle para a implementação do Controle Interno por parte do Conselho Regulador, através do Plano de Controle, estão relacionados abaixo.



PRINCIPAIS PONTOS DO CONTROLE INTERNO REALIZADO SOB A GESTÃO DO CONSELHO REGULADOR

CONTROLES**Vitícolas**

Zona de produção das uvas

Variedades autorizadas

Sistema de condução e produtividade dos vinhedos

Gradação da uva para vinificação

Enológicos**Primeira Fermentação: Vinho Base para Espumante**

Local de elaboração do vinho base para espumante

Prensagem de uvas não desengaçadas

Rendimento máximo da uva em mosto

Uso de barricas na primeira fermentação e no vinho base de guarda

Padrões de identidade e qualidade química

Segunda Fermentação pelo Método Tradicional

Elaboração do espumante natural pelo método tradicional

Porcentagem de cortes com Riesling Itália

Idade do vinho base utilizado na elaboração do espumante natural

Local de elaboração do espumante natural

Processos enológicos autorizados

Tempo mínimo de autólise

Padrões de identidade e qualidade química

Padrões de identidade e qualidade organoléptica

Produtos Prontos Embalados

Tipo de vasilhame

Padrões de rotulagem do produto da DO, incluindo qualificativos e safrados

Outros Controles

Enquadramento em disposições transitórias

CAPÍTULO VII**DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES E SANÇÕES APLICÁVEIS AOS
PRODUTORES PELA INFRINGÊNCIA DO DISPOSTO NOS CAPÍTULOS V E VI****Art. 20º - Direitos e Obrigações dos Produtores da DO Altos de Pinto Bandeira**

São direitos dos produtores:

- a) Fazer uso da DO Altos de Pinto Bandeira no produto protegido pela mesma.

São obrigações dos produtores:

- b) Cumprir, através do Autocontrole, as condições ou proibições de uso da Denominação de Origem previstas no Capítulo V;



- c) Cumprir as exigências estabelecidas para os produtores no Plano de Controle - Art. 19º;
- d) Zelar pela imagem da DO Altos de Pinto Bandeira.

Art. 21º - Princípios da DO Altos de Pinto Bandeira

São princípios dos produtores que tem direito ao uso da DO Altos de Pinto Bandeira, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas pelo Brasil.

Assim, os mesmos não poderão utilizar em seus produtos, sejam eles protegidos ou não pela DO, o nome de indicações geográficas reconhecidas pelo Brasil.

Art. 22º - Infrações à DO Altos de Pinto Bandeira por Parte dos Produtores da DO

São consideradas infrações à DO Altos de Pinto Bandeira por parte dos produtores da DO:

- a) O descumprimento do Caderno de Especificações Técnicas da DO;
- b) O não atendimento das exigências do sistema de controle e do Plano de Controle;
- c) O descumprimento dos princípios da DO, definidos no Art. 21º.

Art. 23º - Penalidades Aplicáveis aos Produtores para as Infrações à DO

Penalidades aplicáveis aos produtores para as infrações à DO Altos de Pinto Bandeira:

- a) Advertência verbal documentada;
- b) Advertência por escrito, podendo incluir termo de ajuste se necessário;
- c) Multa;
- d) Suspensão temporária do direito de uso da DO Altos de Pinto Bandeira.

Pinto Bandeira, de de 2020
Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira
ASPROVINHO



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE INOVAÇÃO, DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO - SDI
DEPARTAMENTO DE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO
COORDENAÇÃO GERAL DE AGREGAÇÃO DE VALOR
COORDENAÇÃO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

NOTA TÉCNICA Nº 15/2022/CIG/CGAV/DEPROS-SDI/SDI/MAPA

PROCESSO Nº 21000.079239/2022-04

INSTRUMENTO OFICIAL QUE DELIMITA A ÁREA DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DE ESPUMANTE NATURAL DE ALTOS DE PINTO BANDEIRA

1. INTERESSADO

1.1. Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira (ASPROVINHO).

2. ASSUNTO

2.1. Instrumento Oficial que delimita a área geográfica em conformidade com o inciso VIII do artigo 16 da Portaria INPI/PR nº 04/2022.

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1. **Nome:** Altos de Pinto Bandeira.

3.2. **Produto:** espumante natural.

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

3.4. A Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira (ASPROVINHO), por meio do **Ofício ASPROVINHO nº 01/2022** (23349628), solicitou a este Ministério, a emissão do Instrumento Oficial de Delimitação de área geográfica de Indicação Geográfica, em conformidade com o inciso VIII do artigo 16 da Portaria INPI/PR nº 04/2022, visando compor o pedido de registro da *Denominação de Origem de Espumante Natural de Altos de Pinto Bandeira*.

4. ANÁLISE.

4.1. Inicialmente, reporta-se que a Lei nº 9.279/1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial (dentre esses, os registros das Indicações Geográficas), em seu artigo 178 traz que: "*considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos*" [grifo nosso].

4.2. Por sua vez, a Portaria INPI/PR nº 04/2022, que estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, versa em seu artigo 16 que o pedido de registro neste enquadramento de Indicação Geográfica deve contemplar, além dos conteúdos previstos nos demais incisos deste artigo, os seguintes requisitos:

VII - em se tratando de Denominação de Origem, documentos que comprovem a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto ou serviço, devendo conter os elementos descritivos:

a) do meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos;

b) das qualidades ou características do produto ou serviço; e

c) do nexos causal entre os itens a que se referem as alíneas "a" e "b". [grifo nosso]

4.3. Ademais, o inciso VIII do supracitado artigo, especifica a necessidade da apresentação de documento nomeado *Instrumento Oficial*, por parte do requerente, como segue abaixo:

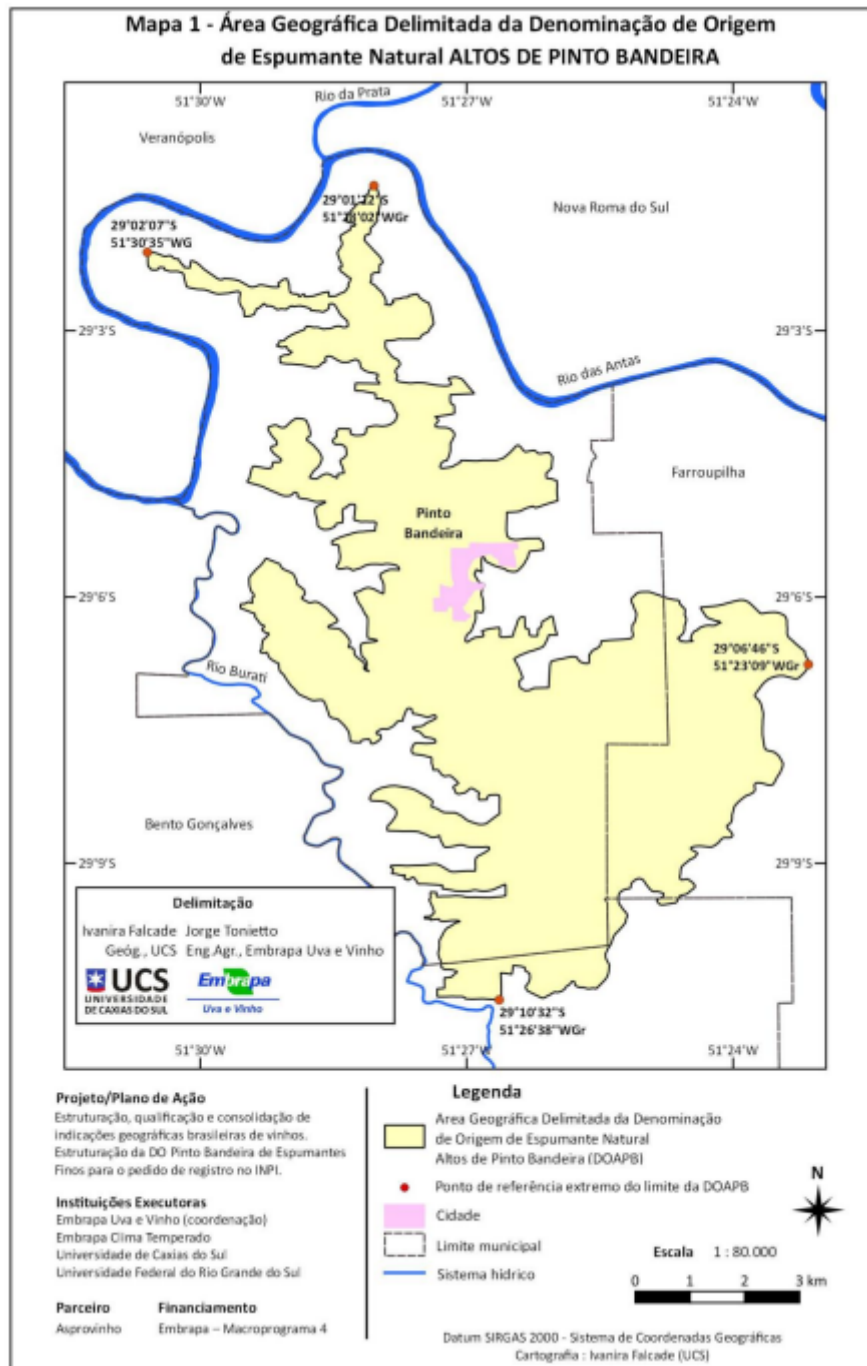
VIII - Instrumento oficial que delimita a área geográfica:

- a) No qual conste a fundamentação acerca da delimitação geográfica apresentada de acordo com a espécie de Indicação Geográfica requerida;
- b) Expedido por órgão competente de cada Estado, sendo competentes, no Brasil, no âmbito específico de suas competências, a União Federal, representada pelos Ministérios afins ao produto ou serviço distinguido pela Indicação Geográfica, e os Estados, representados pelas Secretarias afins ao produto ou serviço distinguido pela Indicação Geográfica.

4.4. Feitas essas colocações, segue-se a análise dos documentos apresentados pela solicitante. Por oportuno, informa-se que foram considerados na análise os documentos listados no **item 6** (abaixo).

4.5. Segundo o **Caderno de Especificações Técnicas** (23350021), a reivindicada Denominação de Origem *Altos de Pinto Bandeira* contempla os produto Espumante Natural, em conformidade com as definições previstas no marco regulatório brasileiro de vinhos (Lei n. 7.678/1988, Instrução Normativa MAPA nº 14/2018 e Instrução Normativa MAPA nº 48/2018). Consoante indicado neste documento, bem como nas **Notas Técnicas Comprovação para IOD - DO Altos de Pinto Bandeira** (23349821) e **Elementos para IO DO Altos de Pinto Bandeira** (23455696), a área delimitada da pretendida IG inclui parcialmente os municípios sul-rio-grandenses de Pinto Bandeira, Farroupilha e Bento Gonçalves, como mostrado no mapa abaixo.





4.6. De acordo com a **Nota Técnica Comprovação para IOD - DO Altos de Pinto Bandeira (23349821)**, *Altos de Pinto Bandeira* se refere à uma região que abarca áreas altas do município de Pinto Bandeira, onde há destacada produção de vinhos espumantes de alta qualidade devido aos aspectos históricos e à aptidão edafoclimática incidentes neste ambiente, tais como: produção vitivinícola constituída, métodos de produção vitivinícola adotados, variedades de uvas produzidas, relevo, clima, altitude, solos, etc. Em específico, a **Nota Técnica Comprovação para IOD - DO Altos de Pinto Bandeira (23349821)** apresenta descrição aprofundada dos critérios presentes no meio geográfico que embasariam a tipicidade do produto em questão (vinhos espumantes naturais), e a sua consequente repercussão geolocalizada definidora de sua área territorial de imbricação, resultante desse trabalho técnico de pesquisa aplicada.

4.7. A partir disso, por meio da **Nota Técnica Comprovação para IOD - DO Altos de Pinto Bandeira (23349821)**, a requerente indica que a área delimitada dessa reivindicada Denominação de Origem, contemplaria parte dos municípios de Farroupilha e Bento Gonçalves, além de grande porção do município de Pinto Bandeira. Os critérios utilizados que resultaram na delimitação geográfica apresentada acima, considerou a exclusão das áreas de florestas nas áreas de menor altitude e também os seguintes elementos:

4.7.1. **Fatores Naturais:** Boa exposição das áreas em função da localização na margem esquerda do vale do rio das Antas; Região de altitude entre 520 e 770m; Declividade dos vinhedos concentrada ente 3 a 30%; Clima vitícola do grupo climático CCM "Temperado quente (IH+1), De noites temperadas (IF-1), Úmido (IS-2)" e Tipo de clima "temperado perúmido"; Solos: Argissolos Bruno-acinzentado (PBACd1, PBACd2, PBACd3) e Cambissolos Háplicos (CXBd), derivados da rocha basáltica da geologia regional (Fácies Caxias).

4.7.2. **Fatores Humanos:** saber-fazer estruturado e manifestado pelas seguintes características - Seleção de variedades de uvas específicas *Vitis vinifera* L (Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico [apenas para corte]); Adoção de sistemas de condução verticais próprios (espaldeira e Ýpsilon); Parâmetros de produtividade máxima por hectare; Bioclima das variedades na área da DO (fenologia de variedades precoces com colheita concentrada no mês de janeiro); Realização de colheita manual; Proveniência das uvas para vinificação exclusiva e limitada à área região delimitada da DO; Manejo dos vinhedos; Prensagem de uvas inteiras; Estabelecimento de padrões físico-químicos do vinho base para espumante (gradação alcoólica, acidez total, acidez volátil, pH e SO₂); Manejo enológico (processo *cuvée*, seleção das leveduras, envelhecimento; licor de expedição, controles de temperatura, técnicas de fermentação do vinho base, segunda fermentação na garrafa por Método Tradicional) e Tempo mínimo de tomada de espuma de 12 meses.

4.8. O nexa causal entre esses fatores com a tipicidade do produto se manifesta através das características organolépticas do vinho espumante, verificados por meio de análises sensoriais em que se observou as seguintes características, consoante a **Nota Técnica Comprovação para IOD - DO Altos de Pinto Bandeira** (23349821), páginas 92 e 93:

Aspecto Visual - Límpido, borbulhas finas, efervescência ("perlage") fina, borbulhas persistentes, coroa de espuma abundante, média intensidade de cor, tonalidades predominantes de cor amarelo claro, amarelo esverdeado ou amarelo (em produtos mais envelhecidos)[...]

Exame Olfativo - Aroma delicado, com notas de levedura, frutado, abacaxi, maçã, pera madura, melão, cítrico (pomelo, limão siciliano), carambola, maçã, leve floral (flor de laranjeira), mel, pão torrado/tostado, amêndoas, amanteigado. Ainda, apresenta elevada complexidade e notas mais maduras [...]

Paladar - Bom volume de boca, acidez equilibrada, ataque adocicado, complexo, fino, harmônico, refrescante, aveludado, cremoso, notas de torrefação, nozes, café, amêndoas, boa persistência, final de boca agradável, retrogosto cítrico/levedura/mel. Os espumantes, em decorrência da diferenciação tecnológica, revelam um paladar de média a alta intensidade, tendo, com frequência, nuances de gostos 'mais maduros' (frutas secas e mel).

4.9. Com essas informações identificadas, estabeleceram-se os termos descritores referenciais deste produto típico, tais como: borbulhas finas, com boa intensidade de efervescência, coloração média/intensa, fineza e nitidez de aroma, média/alta intensidade de sabor, leve doçura, acidez equilibrada, persistência prolongada; com destaque à maior quantidade de espuma, fineza/nitidez de aroma, a intensidade de frutado e a maior fineza/nitidez de sabor. Entende-se que essas informações indicam a particularidade local/regional baseada na interação clima/solo-relevo/planta/saber-fazer, que resultam na qualidade e características distintas do produto.

4.10. Diante de todas as informações apresentadas pela solicitante, verifica-se coerência e consistência no pleito, especialmente, no tocante à delimitação geográfica da pretendida Denominação de Origem, como bem expressa o seguinte parágrafo da **Nota Técnica Elementos para IO DO Altos de Pinto Bandeira** (23455696), página 7:

A interação "clima-solo-videira" (solo representado pelos tipos que ocorrem nas altitudes da DO e videira representada pelas variedades autorizadas, sistemas de cultivo e período de colheita na DO), confere características específicas às uvas produzidas na delimitação da DO para a elaboração do vinho-base, destinado ao espumante natural, com maturação moderada - composição equilibrada de açúcares e ácidos orgânicos, bem como de precursores aromáticos, que resultam em qualidades e características de cor, aroma, paladar e estrutura do espumante natural determinadas por este meio geográfico.

4.11. Por fim, verificou-se que todos os fatores naturais e humanos, além dos termos descritores referenciais, listados acima estão previstos como requisitos a serem atendidos e controlados



no **Caderno de Especificações Técnicas** (23350021). Isso é importante para se estabelecer coerência e garantir a integridade e autenticidade do produto.

5. MEMORIAL DESCRITIVO DA ÁREA DELIMITADA

5.1. Consoante o **Caderno de Especificações Técnicas** (23350021), páginas 2 e 3,

A área delimitada da Denominação de Origem de espumante natural Altos de Pinto Bandeira possui 65km² de área contínua, sendo 76,6% localizada no município de Pinto Bandeira, 19,0% no município de Farroupilha e 4,4% no município de Bento Gonçalves, cujas coordenadas máximas são: ao norte, 29°01'22" de latitude sul e 51°28'02" de longitude oeste Greenwich; à leste, 29°06'46" de latitude sul e 51°23'09" de longitude oeste Greenwich; ao sul, 29°10'32" de latitude sul e 51°26'38" de longitude oeste Greenwich; e, à oeste, 29°02'07" de latitude sul e 51°30'35" de longitude oeste Greenwich.

A região da Denominação de Origem está contida na área delimitada e descrita pelas coordenadas geográficas de referência dos pontos numerados de 1 a 50, conforme segue:

Ponto Latitude Sul Longitude Oeste de Greenwich

1 29°01'22" 51°28'02" (extremo norte)
2 29°02'27" 51°28'05"
3 29°02'55" 51°27'22"
4 29°03'08" 51°27'54"
5 29°03'42" 51°26'54"
6 29°04'32" 51°27'18"
7 29°04'54" 51°25'58"
8 29°05'26" 51°26'07"
9 29°06'30" 51°27'00"
10 29°06'13" 51°26'02"
11 29°07'03" 51°26'20"
12 29°05'56" 51°25'00"
13 29°06'30" 51°24'34"
14 29°06'02" 51°23'52"
15 29°06'46" 51°23'09" (extremo leste)
16 29°07'52" 51°23'26"
17 29°15'44" 51°26'25"
18 29°09'10" 51°25'03"
19 29°10'24" 51°25'32"
20 29°10'32" 51°26'38" (extremo sul)
21 29°10'30" 51°27'19"
22 29°09'36" 51°27'28"
23 29°09'18" 51°26'33"
24 29°09'02" 51°27'51"
25 29°08'49" 51°26'44"
26 29°08'15" 51°28'05"
27 29°08'26" 51°26'37"
28 29°07'20" 51°27'20"
29 29°07'38" 51°28'11"
30 29°06'07" 51°29'32"
31 29°05'33" 51°29'15"
32 29°05'50" 51°28'06"
33 29°05'57" 51°28'16"
34 29°05'41" 51°27'45"
35 29°05'39" 51°28'27"
36 29°05'09" 51°28'01"
37 29°05'12" 51°28'40"
38 29°04'42" 51°29'28"
39 29°03'59" 51°28'54"
40 29°04'36" 51°28'34"
41 29°04'06" 51°28'26"
42 29°03'56" 51°27'46"
43 29°03'38" 51°28'15"
44 29°03'21" 51°28'24"
45 29°03'10" 51°29'08"



46 29°02'56" 51°28'19"
47 29°02'50" 51°29'30"
48 29°02'07" 51°30'35" (extremo oeste)
49 29°02'36" 51°28'32"
50 29°01'55" 51°28'20"

6. DOCUMENTOS RELACIONADOS

- 6.1. Ofício ASPROVINHO nº01/2022 (23349628).
- 6.2. Nota Técnica Comprovação para IOD - DO Altos de Pinto Bandeira (23349821).
- 6.3. Caderno de Especificações Técnicas (23350021).
- 6.4. Nota Técnica Elementos para IO DO Altos de Pinto Bandeira (23455696).

7. CONCLUSÃO

7.1. Como resultado da presente análise, entende-se que a área delimitada da reivindicada *Denominação de Origem de Espumante Natural de Altos de Pinto Bandeira* **apresenta coerência e conformidade para os fins pretendidos.**

8. REFERÊNCIAS

- 8.1. Lei nº 9.279/1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial (http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm).
- 8.2. Portaria INPI/PR nº 04/2022, que consolida, nos termos do Decreto 10.139, de 28 de novembro de 2019, os atos normativos editados pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI que estabelecem as condições para o registro das Indicações Geográficas e que dispõem sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas, à luz do disposto na Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. E revoga a Resolução INPI nº 55/2013, a Instrução Normativa INPI nº 95/2018, a Resolução INPI nº 233/2019, e a Portaria INPI nº 415/2020 (<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria/inpi/pr-n-4-de-12-de-janeiro-de-2022-375778644>).
- 8.3. Lei n. 7.678, de 8 de novembro de 1988. Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências (http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1980-1988/L7678.htm).
- 8.4. Instrução Normativa MAPA nº 14/2018. Complementação dos padrões de identidade e qualidade do vinho e derivados da uva e do vinho (<https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202008/17121016-instrucao-normativa-14-de-2018-piqs-vinhos-e-derivados-da-uva-e-do-vinho.pdf>).
- 8.5. Instrução Normativa MAPA nº 48/2018. Altera a Instrução Normativa MAPA nº 14/2018 (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/instrucao-normativa-no-48-de-31-de-agosto-de-2018.pdf/@@download/file/instrucao-normativa-no-48-de-31-de-agosto-de-2018.pdf>).

DARSONE RIBEIRO XAVIER
Analista Agropecuário

AMAURY DE BARROS FREITAS
Analista Técnico de Políticas Sociais

De acordo.

WELLINGTON GOMES DOS SANTOS
Geógrafo e Coordenador Substituto de Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários

Documento assinado eletronicamente por **AMAURY DE BARROS FREITAS, Assessor Técnico Especializado**, em 19/08/2022, às 15:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

Esta revista é de propriedade do INPI (Instituto Nacional de Propriedade Intelectual) e encontra-se disponível gratuitamente para consulta no site <http://www.smartpi.com.br/>.





Documento assinado eletronicamente por **DARSONE RIBEIRO XAVIER, Analista Agropecuário**, em 19/08/2022, às 15:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **WELLINGTON GOMES DOS SANTOS, Coordenador(a) de Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários Substituto(a)**, em 19/08/2022, às 15:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:

[https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **23455715** e o código CRC **C742F9E7**.