

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2741
18 de Julho de 2023

**Indicações
Geográficas**
Seção IV





REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Presidente

Luiz Inácio Lula da Silva

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS

Ministro do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços

Geraldo José Rodrigues Alckmin Filho

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

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 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro).....	4
CÓDIGO 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro).....	9
CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros).....	13
CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros).....	46
CÓDIGO 395 (Concessão de registro).....	69



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2741 de 18 de julho de 2023.

CÓDIGO 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro)

Nº DO PEDIDO: BR412023000003-0

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Scotch

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Uísque

REPRESENTAÇÃO: Não se aplica

PAÍS: Reino Unido

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Na Escócia, especialmente nas localidades “Campbeltown” e “Islay”, e nas regiões de “Highland”, “Lowland” e “Speyside”.

DATA DO DEPÓSITO: 28/02/2023

REQUERENTE: The Scotch Whisky Association

PROCURADOR: Filipe da Cunha Leonardos

DESPACHO

O pedido não atende ao disposto no art. 19 da 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 DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
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) “SCOTCH” para o produto “UÍSQUE”, 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 n.º 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR n.º 04/22).

Este relatório visa, assim, a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2730, de 02 de maio de 2023, sob o código de despacho 303.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870230016928 de 28 de fevereiro de 2023, recebendo o n.º BR412023000003-0.

Após o exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 02 de maio de 2023, sob o código 303, na RPI 2730.

Em 22 de junho de 2023, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870230053972, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido previstas no art. 16º da Portaria/INPI/PR n.º 04/22, conforme determinado pelo *caput* do art. 19 dessa normativa.

2.1 Exigência n.º 1

A exigência n.º 1 solicitou:



1) Apresente a "Declaração, sob as penas da lei, de que os produtores ou prestadores de serviços, e outros operadores, estão estabelecidos na área delimitada, conforme modelo II, com a identificação e a qualificação dos mesmos", exigido pelo inciso V, f, do art. 16º Portaria/INPI/PR nº 04/22;

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

- Declaração, sob as penas da lei, de que os produtores ou prestadores de serviços, e outros operadores, estão estabelecidos na área delimitada, conforme modelo II, com a identificação e a qualificação dos mesmos, fls. 8 a 30;

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

2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

2) Apresente documento análogo ou equivalente a “Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença exigido pelo inciso” exigido pelo inciso V, f, do art. 16º Portaria/INPI/PR nº 04/22.

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

- 1.1) E-mail, em língua inglesa, enviado pelo DEFRA, solicitando comentários dos interessados sobre o documento de discussão relativo ao CET da IG Scotch Whisky, fls. 31 e 32;
- 1.2) E-mail, traduzido para a língua portuguesa, enviado pelo DEFRA, solicitando comentários dos interessados sobre o documento de discussão relativo ao CET da IG Scotch Whisky, fls. 40 e 41;
- 2.1) Documento de discussão relativo ao CET, em língua inglesa, que regula a IG Scotch Whisky, fls. 33 a 39;
- 2.2) Documento de discussão relativo ao CET, traduzido para a língua portuguesa, que regula a IG Scotch Whisky, fls. 42 a 48;
- 3.1) Resposta, em língua inglesa, da substituta processual, The Scotch Whisky Association, sobre o documento enviado para discussão, fls. 49 a 54;
- 3.2) Resposta, traduzido para a língua portuguesa, da substituta processual, The Scotch Whisky Association, sobre o documento enviado para discussão, fls. 55 a 62;
- 4.1) E-mail, em língua inglesa, enviado pela substituta processual à DEFRA informando o envio do documento respondido, fl. 63;
- 4.2) E-mail, traduzido para a língua portuguesa, enviado pela substituta processual à DEFRA informando o envio do documento respondido, fl. 64;
- 5.1) E-mail, em língua inglesa, do representante da Glen Grant Ltd., membro da The Scotch Whisky Association, ratificando as decisões e as respostas sobre a discussão acerca do CET da IG Scotch Whisky, fl. 65;



- 5.2) E-mail, traduzido para a língua portuguesa, do representante da Glen Grant Ltd., membro da The Scotch Whisky Association, ratificando as decisões e as respostas sobre a discussão acerca do CET da IG Scotch Whisky, fl. 66.

Tendo em conta que a The Scotch Whisky Association é composta por diversas destilarias e outras empresas que fazem parte da cadeia produtiva do uísque produzido na região da requerida IG Scotch Whisky, entende-se que os documentos anexados são insuficientes para atestar a participação dos produtores, sejam eles pequenos ou grandes, na elaboração do CET que regula a produção e o funcionamento da referida IG.

Como explicitado em despacho anterior, é necessário que reste comprovada a participação e a ciência dos produtores que fazem uso da IG e que, para fins da legislação brasileira, titularizam os direitos advindos com o seu registro, na elaboração das regras que os mesmos devem seguir. Ainda que por meio de troca de e-mails, o que não é descartado como forma de comprovação, foi comprovado tão somente a participação de um membro da substituta processual e titular da pretensa IG, qual seja a empresa Glen Grant Ltd.

Por essa razão, julga-se insuficiente o cumprimento de exigência apresentado e reitera-se a necessidade de apresentação das referidas comprovações (**ver exigência 1**). Considera-se, portanto, **não cumprida** a exigência preliminar anteriormente formulada.

3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* e o §1º do art. 19 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

- 1) Apresente documentação que comprove a participação, a anuência e/ou a ciência dos produtores de uísque na elaboração do CET da IG requerida, conforme exigido pelo inciso V, f, do art. 16º Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Salienta-se que o **exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 16º, conforme disposto no art. 19, *caput*, da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §2º do art. 19 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, 11 de julho de 2023.

Assinado digitalmente por:

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

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



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2741 de 18 de julho de 2023.

CÓDIGO 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro)

Nº DO PEDIDO: BR402023000008-4

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Bailique

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Açaí

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Arquipélago do Bailique, composto por 08 (oito) ilhas no leste do estado brasileiro do Amapá. O arquipélago fica no distrito de Bailique, no Macapá, e é formado pelas ilhas de Bailique, Brigue, Curuá, Faustino, Franco, Igarapé do Meio, Marinheiro e Parazinho.

DATA DO DEPÓSITO: 29/06/2023

REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO DAS COMUNIDADES TRADICIONAIS DO BAILIQUE

PROCURADOR: não há

DESPACHO

O pedido não atende ao disposto no art. 19 da 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 DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
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) “**BAILIQUE**” para o produto **AÇAÍ**, 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 870230056362 de 29 de junho de 2023, recebendo o nº BR402023000008-4.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de pedido de registro de – fls. 01 a 02
- Caderno de especificações técnicas – fls. 03 a 17
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fls. 18 a 19
- Estatuto Social registrado – fls. 21 a 34
- Ata registrada da posse da atual Diretoria – fls. 35 a 37
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fls. 38 a 119
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fls. 120 a 125
- Representação gráfica ou figurativa da IG ou representação geográfica de país, cidade, região ou localidade – fls. 02
- Outros documentos:
 - Certidão de registro da ata que aprovou o Estatuto Social da ACTB – fls. 20

A partir da análise da documentação apresentada, verificou-se que não foram apresentados os seguintes documentos, nos termos do item 7.1.5 do Manual de IG (Comprovação da legitimidade do requerente):



- Lista de presença referente à ata da assembleia que elegeu e empossou a atual diretoria;
- Ata registrada da assembleia geral com a aprovação do caderno de especificações técnicas, acompanhada de lista de presença que indique quem dentre os presentes é produtor de açaí;
- Ata registrada da assembleia geral com a aprovação do Estatuto Social acompanhada de lista de presença (a certidão de registro desacompanhada do documento não o substitui);
- Cópia da identidade e do CPF dos representantes legais do substituto processual;
- Declaração de que os produtores estão estabelecidos na área delimitada (Formulário Modelo II).

3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* e o §1º do art. 19 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

- 1) Apresente a lista de presença referente à ata de assembleia que elegeu e empossou a atual diretoria;
- 2) Apresente a ata registrada da assembleia geral com a aprovação do caderno de especificações técnicas, acompanhada de lista de presença que indique quem dentre os presentes é produtor de açaí;
- 3) Apresente a ata registrada da assembleia geral com a aprovação do Estatuto Social acompanhada de lista de presença;
- 4) Apresente cópia da identidade e do CPF dos representantes legais do substituto processual;
- 5) Apresente a declaração de que os produtores estão estabelecidos na área delimitada (Formulário Modelo II).

Salienta-se que **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 16º, conforme disposto no art. 19, *caput*, da Portaria/INPI/PR nº 04/22.



Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §2º do art. 19 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, 12 de julho de 2023.

Assinado digitalmente por:

Suellen Costa Vargas

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1766526

André Tibau Campos

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2357106



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2741 de 18 de julho de 2023

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

Nº DO PEDIDO: BR402023000002-5

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Curitiba

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Broas de centeio

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Limites políticos e administrativos dos Municípios de Curitiba, Araucária, São José dos Pinhais, Almirante Tamandaré, Colombo, Pinhais e Piraquara, conforme as delimitações geográficas oficiais do Governo do Estado do Paraná.

DATA DO DEPÓSITO: 09/02/2023

REQUERENTE: Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria no Estado do Paraná

PROCURADOR: Não há

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 nº 04/22.

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





MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
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) “**CURITYBA**” para o produto **BROAS DE CENTEIO**, 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 o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2731, de 09 de maio de 2023, sob o código de despacho 303.

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870230011621 de 09 de fevereiro de 2023, recebendo o n.º BR402023000002-5.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 09 de maio de 2023, sob o código 303, na RPI 2731.

Em 27 de junho de 2023, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870230055675, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar o atendimento às condições preliminares de registro do presente pedido previstas no art. 16º da Portaria/INPI/PR nº 04/22, conforme determinado pelo *caput* do art. 19 dessa normativa.

2.1 Exigência n.º 1

A exigência n.º 1 solicitou:



Reapresente a respectiva lista de presença na Assembleia Geral que aprovou o caderno de especificações técnicas indicando quais dentre os presentes são produtores de broa de centeio, conforme exigido pela alínea “d” do inciso V do art. 16º Portaria/INPI/PR nº 04/22.

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

- Lista de presença indicando quais dentre os presentes são produtores de broa de centeio, fl(s). 04-05;

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

2.2 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:




- Comprovante de pagamento – fl(s). 02-03.

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 13 de julho de 2023 na base de marcas do INPI na NCL 30 foram encontradas marcas registradas contendo o termo “Curityba” ou “Curitiba”, quais sejam:



Selecionada	Descartada	Origem	Percent	Logo	Processo	Depósito / prioridade	Marca	Classe(s)	Proprietário(s)	Apostila	Situação
<input type="checkbox"/>	Sim		Manual		821623273	05/05/1999	SABOR DE CURITIBA	NCL(8-0) 30	CONFEITARIA REQUINTE EIRELI - EPP [BR]	NO CONJUNTO	Registro de marca em vigor
<input type="checkbox"/>	Sim		Manual		903205602	09/12/2010	BAROLO CURITIBA	NCL(9-0) 30	ESTRO-COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA [BR]		Registro de marca em vigor
<input type="checkbox"/>	Sim		Manual		904137384	07/10/2011	SHAWARMA CURITIBA	NCL(9-0) 30	FRANCISCA BATISTA [BR]	Sem direito ao uso exclusivo da expressã...	Registro de marca em vigor
<input type="checkbox"/>	Sim		Manual		917823478	26/07/2019	PADARIAS CURITIBA	NCL(11-0) 30	TEMPANCO PANIFICADORA E CONFEITARIA LTDA. ME. [BR]		Registro de marca em vigor

4 itens encontrados, exibindo todos itens.

Dessa forma, encaminha-se o pedido para publicação em RPI

Rio de Janeiro, 13 de julho de 2023

Assinado digitalmente por:

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

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



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PARA A INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DAS “BROAS DE CENTEIO DE CURITYBA”.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	2
Objetivos.....	2
Do vínculo do produto com a região geográfica e do projeto da IP.	2
CAPITULO I. DO OBJETO.	5
1.1 Do nome a ser protegido	5
1.2 Da Representação gráfica.....	5
1.3 Da delimitação da área geográfica.....	5
CAPITULO II. DO PRODUTO.....	6
2.1 Da descrição do produto objeto da Indicação Geográfica	6
CAPITULO III. DA PRODUÇÃO.....	8
3.1 Das Matérias primas autorizadas	8
3.2 Dos ingredientes básicos obrigatórios.....	8
3.3 Dos ingredientes opcionais.....	11
3.4 Resumo das Especificações Técnicas	12
3.5 Do processo de produção das broas.....	13
CAPITULO IV. DO CONTROLE.....	14
4.1 Do órgão de Controle.....	14
4.2 Das Condições e proibições de uso da Indicação Geográfica.....	15
4.3 Da implementação deste caderno de especificações e do processo de qualificação.	18
CAPITULO V. DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES.....	18
5.1 Direitos.....	18
5.2 Deveres	19
CAPITULO VI. DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES.....	19
CAPITULO VII. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	20



INTRODUÇÃO.

Objetivos

Este caderno de especificações para o uso da Indicação de Procedência, esta constituído de acordo:

- i. com a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, Lei da Propriedade Industrial que regula os direitos e obrigações relativos à propriedade industrial.
- ii. com a portaria INPI/PR nº 046/2021, de 14/10/2021, que institui os Selos Brasileiros de Indicações Geográficas e dispõe sobre sua finalidade, direito de uso e formas de utilização.
- iii. com a Portaria INPI/PR nº 415/2020, de 24/12/2020 que institui a 1ª Edição do Manual de Indicações Geográficas.
- vi. com a Instrução Normativa INPI/PR nº 95/2018, de 28/12/2018 que estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas.

e tem como objetivos além de organizar o uso da Indicação de Procedência, retratar as melhores práticas da produção das tradicionais Broas de Centeio na cidade de Curitiba.

Do vínculo do produto com a região geográfica e do projeto da IP.

O retrato destas práticas é uma estratégia de preservação e fortalecimento de um patrimônio coletivo propriamente curitibano; com significados culturais, processos de produção e de consumo, claramente definidos e vinculados a este território desde o século XIX, herdados dos imigrantes originários da Europa central, assim como a sua natural evolução que modelaram suas características ao longo do século XX, até nossos dias.

Estes pães centenários, além de serem relevantes economicamente para nosso setor, são um elemento cultural imaterial notório e permanente da identidade gastronômica e do imaginário coletivo da cidade.

Desde a suas origens, as Broas de Centeio, serviram como alimento para os colonos que se assentaram na cidade Curitiba a finais do século XIX. Transformaram-se num produto de consumo básico para a população durante a primeira metade do século XX, e viraram um cartão de visita da cidade. Há relatos que foi oferecida a visitantes ilustres como o Imperador do Brasil Dom Pedro II no século XIX e ao próprio Papa João Paulo II no século seguinte.

Foram objeto de discussões públicas sobre o racionamento e controle de preços, de crônicas mundanas, de eventos de gala e de personagens anônimos, vestiu a mesa curitibana para renomada revista Vogue, foi tema de livros, teses acadêmicas, documentários, simpósios, e foi repetidamente lembrada por autoridades municipais e pela imprensa local.



As Broas transcenderam as origens nas coletividades étnicas imigratórias e seus descendentes, ganhando um espaço na mesa de todas as classes sociais, produzida nos lares e nas padarias ou consumida nos restaurantes e bares da cidade como ingrediente da Carne de Onça, declarada pelo Município de Curitiba, Patrimônio Cultural Imaterial da Cidade¹.

Em setembro de 2019, Eduardo Engelhardt da centenária Padaria America, fundada em 1913, e a historiadora Juliana Reinhardt diretora do documentário “**A broa nossa de cada dia**” foram convidados a participar como palestrantes no “Primeiro Simpósio sobre o Futuro do Pão artesanal no Paraná²”.

Este documentário foi financiado a partir de um edital da Fundação Casa da Cultura de Curitiba, que tinha por objetivo identificar, registrar e divulgar bens culturais de natureza imaterial, representativos da diversidade cultural e social da cidade.

A respeito do seu trabalho Reinhardt explica, “*Nosso projeto buscou apresentar a broa de centeio como Patrimônio [Cultural] Imaterial de Curitiba, produto de uma atividade desenvolvida por atores sociais, conhecedores de técnicas e ou de matérias primas que identificam a comunidade local. Hábito alimentar que, para muitos curitibanos, constitui-se tradição culinária, a broa de centeio foi trazida pelos imigrantes europeus que se estabeleceram no Brasil, mais especificamente no Sul, e este elemento cultural foi repassado aos seus descendentes*”³.

No documentário o historiador Carlos Alberto Antunes dos Santos⁴ realiza o seguinte depoimento:

“O pão preto ele sempre foi visto perante o pão branco como um pão sem grandes atrativos. Agora neste processo de globalização a broa preta ela se torna digamos um pão bastante requisitado, se torna um pão Curitibano, um ícone dos alimentos mais, digamos mais expressivos, mais representativos da nossa culinária. Esse retorno de produtos que nós sempre apreciamos, ou pelo menos produtos que nossos avós, nossos pais sempre gostavam, produtos de qualidade, eles voltam, eles se tornam moda hoje, o retorno da cozinha regional, da cozinha local como resistência à cozinha globalizada é algo bastante expressivo hoje”⁵.

¹ De Sá Botelho, Claudine; Luzardo, Oscar Pablo. “Origens, notoriedade e continuidade histórica da broa de centeio em Curitiba, desde o século XIX até os dias que virão”. La Panoteca Slow Bakery Institute. Curitiba. 2022.

² Simpósio realizado nos dias 20 e 21 de setembro na feira “Exposaudável” no Espaço Unimed, da Universidade Positivo.

³ Reinhardt Juliana C, Silva Victor Augustus G. “A broa nossa de cada dia: memória e identidade das gerações curitibanas”. Em “Diálogos sobre o pão, textos dos palestrantes do I Simpósio sobre o futuro do Pão Artesanal no Paraná”. La Panoteca Slow Bakery Institute. Curitiba 2019.

⁴ Foi historiador e Mestre em História pela Universidade Federal do Paraná, Doutor em História - Université de Paris X, Nanterre, e Pós-Doutorado em História pela Universidade de Paris III- Instituto de Altos Estudos da América Latina. Reitor da UFPR (1998/2002) Secretário de Educação Superior do MEC- SESU- (2003/2004), e membro do Conselho Nacional de Educação (2003/2004) e do Conselho Superior da CAPES (2003/2004). Em 2002 foi agraciado com o Prêmio Paranaense de Ciência e Tecnologia. Foi membro da academia Paranaense de Letras, cadeira nº38. Dedicou boa parte da sua trajetória à História da Alimentação, com uma profícua produção de pesquisas e textos, dentre eles o livro “História da Alimentação no Paraná”. Atuou como Coordenador do Grupo de Estudos e Pesquisas em História e Cultura da Alimentação (CNPq) e do site www.historiadaalimentacao.ufpr.br. Foi representante da UFPR junto à Chaire Internacional da UNESCO “Salvaguarda e Valorização dos Patrimônios Culturais Alimentares”.

⁵ A broa nossa de cada dia. Documentário. 2007. Disponível em: <https://editoramaquinadeescrever.com.br/a-broa-nossa-de-cada-dia/>



O próprio Antunes no prólogo do livro “**A padaria América e o pão das gerações curitibanas**”⁶, destaca que “O carro chefe da Padaria América é, indiscutivelmente, a **broa de centeio**, antigamente conhecida como “**o pão do colono alemão**”, elaborada segundo tradições antigas, de forma artesanal. Este pão que virou a marca registrada desta padaria é provavelmente o melhor pão que Curitiba já saboreou, qual seja “o pão da alma”, porque é feito por homens e mulheres pensantes que não se sacrificaram à tirania da massa. Se a **broa de centeio** da Padaria América oferece àqueles que a consomem lembranças, identidade, história, isto ocorre também porque a **broa de centeio**, como veiculadora e indutora de identidade, se confunde com a própria padaria, que têm na sua trajetória intimamente relacionada ao desenvolvimento da sociedade curitibana. Ou seja, podemos contar a História de Curitiba através da saga dos Engelhardt, inspirada e consagrada na Padaria América”⁷.

Para Eduardo Engelhardt apesar da broa de centeio e suas variações serem o carro chefe do seu estabelecimento desde 1913, as mesmas “*depois de um mais de um século pertencem não só aos descendentes alemães, como também aos poloneses, aos ucranianos, a todas as padarias que as fabricam e a todos os Curitibanos!*”.

Inspirados pela vontade dos irmãos Andréa e Eduardo Engelhardt de transmitir para as futuras tradições as Broas de Centeio, seus colegas Claudine de Sá Botelho⁸ e Oscar Pablo Luzardo⁹, se aprofundaram numa pesquisa sobre as “**Origens, notoriedade e continuidade histórica das Broas de centeio em Curitiba**”¹⁰. “

Em 2021, Engelhardt e Luzardo apresentaram a Vilson Borgmann presidente do Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria do Paraná, diferentes alternativas para um plano de valorização e manutenção da qualidade da broa de centeio.

Borgmann, sabendo da relevância econômica e cultural da broa de centeio e suas variações, criou uma comissão para coordenar as ações deste plano, junto com outros associados, inicialmente: Jefferson Miara¹¹ e Pedro Farinha¹², que com sua experiência e conhecimentos técnicos na produção das broas contribuíram no desenvolvimento deste caderno de especificações.

⁶Reinhardt, Juliana Cristina. A Padaria América e o Pão das Gerações Curitibanas. Curitiba. 2010.

⁷ Reinhardt, Juliana Cristina. A Padaria América e o Pão das Gerações Curitibanas. Curitiba. 2010. Pagina 10.

⁸De Sá Botelho, Claudine; Luzardo, Oscar Pablo. Panifesto: À procura do Pão Paranaense. Curitiba. Ed. Pulp. 2017. Neste livro os autores realizam uma pesquisa à procura das raízes dos aspectos culturais relacionados à produção e consumo do pão no Paraná. Nele são abordados os elementos trazidos pelas imigrações europeias desde o século XIX assim como a evolução ao longo do século XX, até nossos dias. A broa de centeio destaca-se como um fator em comum entre várias coletividades e como um ícone cultural da capital paranaense.

⁹Curador do Simpósio mencionado anteriormente.

¹⁰De Sá Botelho, Claudine; Luzardo, Oscar Pablo. “Origens, notoriedade e continuidade histórica da broa de centeio em Curitiba, desde o século XIX até os dias que virão”. La Panoteca Slow Bakery Institute. Curitiba. 2022.

¹¹ Jefferson Miara da Padaria “Brioche” de Curitiba.

¹² Pedro Farinha da Padaria “Família Farinha” de Curitiba.



CAPITULO I. DO OBJETO.

1.1 Do nome a ser protegido

O Nome geográfico “Curityba”, acrescido do nome do produto “Broas de Centeio”

“Broas de Centeio de Curityba”

1.2 Da Representação gráfica

A representação gráfica ou figurativa será composta pelo nome geográfico Curitiba, escrito com a antiga grafia “Curityba”, associado a elementos figurativos que fazem alusão ao produto, à matéria prima e a sua centenária tradição.



Figura1. Representação Gráfica das “Broas de Centeio de Curityba”

De acordo com Francisco Filipak¹³ no seu livro “**Curitiba e suas variantes toponímicas**”¹⁴, a antiga freguesia de Nossa Senhora da Luz e Senhor Bom Jesus dos Pinhais, ou Nossa Senhora da Luz dos Pinhais, foi posteriormente conhecida como Curiytyba, Curiytuba, Curituba, Coretyba, Coreytyba, Corityba e Curetyba, predominando na segunda metade do século XIX a dualidade do nome Corityba e Curityba.

A Câmara Municipal da cidade, no dia 25 de julho de 1919, instituiu que a grafia oficial do nome seria Curityba.

Em 19 de dezembro do mesmo ano, o então presidente do Estado do Paraná, Affonso Alves de Camargo, assinou um decreto, que determinou que em todos os atos oficiais do Estado também fosse adotado o nome Curityba.

Somente na reforma ortográfica de 1943, quando a língua portuguesa perdeu as letras k, y, e w, é que o nome da capital paranaense passou a ser escrita Curitiba.

1.3 Da delimitação da área geográfica

A área geográfica delimitada da Indicação de Procedência “Broas de Centeio de Curityba” serão os limites políticos e administrativos do Município de Curitiba, Araucária, São Jose dos Pinhais, Almirante Tamandaré, Colombo, Pinhais e Piraquara, conforme as delimitações geográficas oficiais do Governo do Estado de Paraná.

¹³ Francisco Filipak, Araucária, 1924-2010, escritor, linguista e professor, membro da Academia Paranaense de Letras.

¹⁴ Filipak, Francisco. Curitiba e suas variantes toponímicas. Ed. do Autor. Curitiba, 1999.



CAPITULO II. DO PRODUTO.

2.1 Da descrição do produto objeto da Indicação Geográfica

2.1.1 Descrição

As broas de centeio são pães, obtidos de uma combinação de farinhas de centeio e trigo, adicionados de água e sal, resultantes do processo de fermentação e cocção, podendo conter outros ingredientes como açúcares, gorduras e fermento biológico, podendo apresentar formatos diversos.

2.1.2 Sobre as broas e suas variações

Visto que as Broas de Centeio são uma tradição curitibana que se originou e manteve-se viva por quase cento e cinquenta anos até hoje, através da adaptação, a novos ingredientes, às novas tecnologias de produção e novos padrões de consumo, mantendo uma forte presença cultural e comercial, não só entre os imigrantes e descendentes de imigrantes, como também entre os habitantes da cidade como um todo.

Considerando que depois de realizada uma ampla pesquisa sobre as broas de centeio desde sua origem até nossos dias; levando em conta a sua notoriedade e comparando tanto as receitas publicadas, junto com as pertencentes aos estabelecimentos produtores, foram caracterizadas tecnicamente neste caderno de especificações, três receitas básicas com suas respectivas variações que melhor retratam a tradição das broas de centeio na cidade, sendo as mesmas as seguintes:

	Broa de Centeio Caseira ou Mista	Broa de Centeio Preta	Broa de Centeio Úmida
Receitas completas: com ingredientes básicos obrigatórios e opcionais. Variações: Sem adição de açúcares, gorduras ou ingredientes de origem animal.	Broa caracterizada pela utilização de farinhas de Centeio e Trigo Tipo 1 “branca” e por ter um volume maior e uma densidade menor, devido a um menor porcentagem de hidratação. A mais “leve” das três receitas.	Broa produzida com farinhas de Centeio e Trigo Integral, o que outorga uma cor mais escura e uma maior densidade se comparada com a Broa Mista / Caseira.	Broa caracterizada pela sua maior hidratação e em comparação as broas Mista e Preta.

Figura 2. Quadro: “Broas de Centeio de Curitiba”.



2.1.2 Sobre os critérios de classificação

- a) Este retrato obedece à utilização de quatro critérios considerados relevantes para classificar as receitas de broas de centeio, a saber:
- i. definição de ingredientes básicos obrigatórios e ingredientes opcionais;
 - ii. a combinação em diferentes proporções as farinhas de centeio e trigo;
 - iii. a proporção de água em relação às farinhas (hidratação);
 - iv. a utilização dos ingredientes opcionais;

2.1.2 Sobre a utilização dos ingredientes opcionais.

Cada uma destas broas poderá ser produzida, utilizando ou não os ingredientes opcionais. Estas variações representam tanto as receitas originais como a evolução que o mercado de panificação e as broas de centeio tiveram ao longo do século XX, quando os consumidores começaram a preferir produtos sem ingredientes de origem animal (versão vegana), sem açúcares e/ou gorduras (versões light ou diet) com menor quantidade de calorias.



CAPITULO III. DA PRODUÇÃO

3.1 Das Matérias primas autorizadas

Cada receita final estará composta ao menos por quatro ingredientes básicos obrigatórios e três ingredientes opcionais:

3.1.1 Ingredientes Básicos Obrigatórios

Serão considerados ingredientes básicos obrigatórios:

- i. Uma combinação de farinhas descritas posteriormente no item 3.2.1 Combinação de Farinhas.
- ii. Água
- iii. Fermento Natural
- iv. Sal

3.1.2 Ingredientes Opcionais

Serão considerados ingredientes opcionais:

- i. Açúcares (Melado e/ou açúcares provenientes da cana de açúcar);
- ii. Gorduras (Banha de Porco e/ ou Óleo vegetal);
- iii. Leveduras (Fermento Biológico Fresco ou Seco).

3.2 Dos ingredientes básicos obrigatórios

3.2.1 Da combinação de Farinhas

Para a confecção das Broas de Centeio, é possível utilizar em diferentes proporções as seguintes farinhas, desde que respeitadas às proporções de farinha de centeio na composição de farinhas estabelecido no item 3.4 Resumo de especificações técnicas.

Ingredientes da combinação de farinhas:

- i. Farinha de Centeio
- ii. Farinha de Trigo Integral
- iii. Farinha de Trigo Tipo I
- iv. Farinha Schorot de Centeio
- v. Farinha Schorot de Trigo



3.2.1.1 O uso de pré-misturas para fabricação de pão, assim como de farinhas que contenham aditivos alimentares (excetuando aqueles exigidos legalmente), não são recomendados para a produção das Broas de Centeio.

3.2.2 Da Água

Após as farinhas, a água é o ingrediente em maior proporção das receitas.

A quantidade relativa de água em relação às farinhas, ou seja, a **porcentagem de hidratação** é um conceito fundamental na diferenciação de uma receita de outra.

Mantendo os outros ingredientes constantes, uma variação relevante na quantidade de água resultará numa broa com características diferentes em quanto ao seu crescimento em volume, a sua densidade, a percepção de umidade do miolo, as características da crosta, o sabor, assim como na sua durabilidade.

3.2.2.1 Da Hidratação

Para os efeitos deste caderno de especificações hidratação é igual a:

- **Peso do total dos líquidos da receita (água, água presente no fermento natural e gorduras): por exemplo:**

400g.

Divido pelo:

- **Peso do total das farinhas da receita (combinação de farinhas, farinhas presentes na composição do fermento natural): por exemplo:**

600g.

- **Esse resultado vezes 100, para ser expresso em porcentagem:**

$(400 / 600) \times 100 = 67\%$ de hidratação.

3.2.2.2. Em base as Boas Práticas de Fabricação recomenda-se que a água seja de uma fonte confiável, potável, limpa, incolor, inodora. Por outra parte, modernamente sabemos que água com PH neutro ou ligeiramente ácida facilitará o processo de fermentação.

3.2.3 Sobre o Fermento Natural

3.2.3.1 Para os efeitos deste caderno de especificações, consideramos “fermento natural”, como um agente levedante composto por água e farinhas, fermentadas por leveduras e lactobacilos.

3.2.3.2 O mesmo pode ser obtido por diferentes procedimentos utilizando distintas proporções de água e farinha.



Essas proporções deverão ser tidas em conta para o cálculo da hidratação de cada receita, respeitando:

- a) os limites mínimos de fermento natural e
- b) os limites máximo e mínimo de hidratação de cada receita.

O fermento natural é um ingrediente que enaltece a qualidade das broas e que faz parte da tradição de produção das broas desde suas origens.

A seguinte receita para obter o fermento natural foi publicada em 1904, no Jornal da Tarde de Curitiba:

“Fermento: farinha de centeio ou de cevada, quantidade suficiente. Agua Morna, idem. Faz-se uma massa molle, que se expõe ao calor de 25 a 30 graus. Dentro em pouco ella azeda-se e pode substituir o fermento ordinário¹⁵.”

Com a evolução da tecnologia aplicada à panificação durante o século XX, a produção de fermento foi evoluindo rapidamente a partir da década dos anos 1930. Até então as possibilidades eram utilizar o fermento remanescente da produção de cerveja, utilizar os incipientes fermentos industriais que eram uma mistura de diversas cepas de leveduras junto com bactérias, ou seguir uma receita similar à citada anteriormente.

O fermento do padeiro também chamado de fermento biológico, constituído somente por cepas de leveduras “puras”, passou a estar disponível a partir da década de 1930.

Sua eficiência e sobre todo, ao contrario das opções anteriores, a sua previsibilidade fizeram com que passasse a ser amplamente utilizado para a fabricação de pães, principalmente na segunda parte do século XX, e as broas de centeio não foram a exceção¹⁶.

Atualmente existe um retorno à utilização da fermentação natural na fabricação de pães, devido às características sensoriais e nutricionais que aporta ao produto final.

3.2.3.3. Quantidade de Fermento Natural nas receitas

Com o objetivo de manter as características de aroma, sabor e durabilidade; para a produção das “Broas de Centeio de Curityba” foi determinando um mínimo de fermento natural equivalente a 15% do peso da receita total, sem levar em consideração o peso do sal e do fermento biológico.

Por exemplo: se o peso de todos os ingredientes da receita (excetuando o fermento biológico e o sal) for:

1.000g:

- Quantidade mínima do Fermento Natural:

$$1.000 / 100 \times 15 = 150g$$

¹⁵ De Sá Botelho, Claudine; Luzardo, Oscar Pablo. “Origens, notoriedade e continuidade histórica da broa de centeio em Curitiba, desde o século XIX até os dias que virão”. La Panoteca Slow Bakery Institute. Curitiba. 2022.

¹⁶ De Sá Botelho, Claudine; Luzardo, Oscar Pablo. “Origens, notoriedade e continuidade histórica da broa de centeio em Curitiba, desde o século XIX até os dias que virão”. La Panoteca Slow Bakery Institute. Curitiba. 2022.



Desses 150g de fermento natural, uma parte será água e outra parte será composta por alguma ou algumas das farinhas indicadas no item 3.2.1 Combinação de Farinhas.

Devido à multiplicidade de técnicas para a produção do fermento natural, não foi estabelecido uma proporção entre água e farinha para o fermento natural, porém para manter o equilíbrio e a característica da receita, tanto a água como as farinhas utilizadas para a produção do fermento natural devem ser contabilizados no cálculo da hidratação da receita.

3.2.4 Sobre o sal

Além de ajudar no processo de desenvolvimento da massa, o sal cumpre uma função básica de outorgar sabor à receita, porém com o objetivo de manter uma ingestão equilibrada de sal, foi estabelecido um limite máximo de 2,0% sobre o peso total das farinhas da receita.

Por exemplo, numa receita de 1000g, onde o total das farinhas tem um peso de 600g,

- o máximo de sal permitido será de:

$$600g / 100 \times 2 = 12g.$$

Mesmo assim, sendo este um limite máximo, encorajamos o fabrico de broas com menor quantidade de sal, já que a utilização de técnicas como a longa fermentação, e o fermento natural, possibilita a obtenção de aromas e sabores, oriundos da fermentação que permitem uma diminuição das quantidades de sal e de outros ingredientes opcionais, favorecendo o cuidado da saúde, quesito amplamente valorizado pelo consumidor.

3.3 Dos ingredientes opcionais

Para os ingredientes opcionais foram estabelecidos os seguintes limites máximos:

- i. Açúcares (Melado e/ou açúcares provenientes da cana de açúcar):
2% do peso total das farinhas da receita.
- ii. Gorduras (Banha de Porco e/ ou Óleo vegetal):
3% do peso total das farinhas da receita.
- iii. Leveduras (Fermento Biológico Fresco ou Seco):
3% ou 1% do peso total das farinhas da receita respectivamente.

Por exemplo, numa receita de 1000g, onde o total das farinhas da receita tem um peso de 600g:

- máximo de açúcares permitido será: $600g / 100 \times 2 = 12g$.

- máximo de gorduras permitido será: $600g / 100 \times 3 = 18g$.



- máximo de fermento fresco permitido será: $600g / 100 \times 3 = 18g$.

- máximo de fermento seco permitido será: $600g / 100 \times 1 = 6g$.

3.4 Resumo das especificações técnicas

Broa de Centeio	Caseira ou Mista	Preta	Úmida
Hidratação Item 3.2.2.1	Entre 70 e 80%	Entre 70 e 85%	Entre 80 e 90%
Fermento Natural sobre o peso da receita (excluindo sal e fermento opcional) Item 3.2.3.1	Entre 15 e 30%	Entre 15 e 30%	Entre 15 e 30%
Farinha de Centeio na combinação de farinhas Item 3.2.1	Mínimo 40%	Mínimo 51%	Mínimo 51%
Sal (sobre o peso das farinhas) Item 3.2.4	Máximo 2%	Máximo 2%	Máximo 2%
Açúcares (sobre o peso das farinhas) Item 3.3 i	Máximo 2%	Máximo 2%	Máximo 2%
Gorduras (sobre o peso das farinhas) Item 3.3 ii	Máximo 3%	Máximo 3%	Máximo 3%
Fermento Biológico Opcional (sobre o peso das farinhas) Item 3.3 iii	Máximo 3% Fresco 1% Seco	Máximo 3% Fresco 1% Seco	Máximo 3% Fresco 1% Seco

Figura 3. Quadro resumo das especificações técnicas das “Broas de Centeio de Curitiba”.



3.5 Do processo de produção das broas

Para a preparação das broas de centeio sugerimos dividir as tarefas em três etapas, com dois períodos de tempo para fermentação, o primeiro período entre a etapa 1 e 2 e o segundo entre a etapa 2 e 3.

Estes intervalos podem ter diferentes durações dependendo da quantidade utilizada de determinados ingredientes como fermento natural, sal, açúcares, fermento biológico, assim como a temperatura e perfil de aroma, sabor e acidez que se pretenda do produto final.

1) Mise en Place:	<ul style="list-style-type: none">- onde serão pesados, separados e acondicionados todos os ingredientes;- onde será misturado e acondicionado o Fermento Natural,- e onde opcionalmente poderá se utilizar a tradicional técnica de escaldar parte das farinhas.
Primeiro Intervalo para fermentação	
2) Preparação:	<ul style="list-style-type: none">- onde serão colocados todos os ingredientes numa ordem específica na masseira- será batida a massa- será retirada da masseira, se deixara descansar para logo acondicionar.
Segundo Intervalo para fermentação	
3) Cozimento:	<ul style="list-style-type: none">- onde a massa será modelada;- se deixará crescer;- e finalmente será assada.

Figura 4. Quadro resumo processo de produção das “Broas de Centeio de Curityba”.

No seguinte esquema, estão representadas as três etapas, as tarefas para cada uma delas, assim como os intervalos de tempo, e algumas sugestões de tempo e temperatura.



Esquema de Produção das Broas de Centeio de Curitiba

Exemplo para 1000g de massa de Broa Caseira ou Mista/ Hidratação 75% / Fermento Natural Quantidade 15% Hidratação 100%

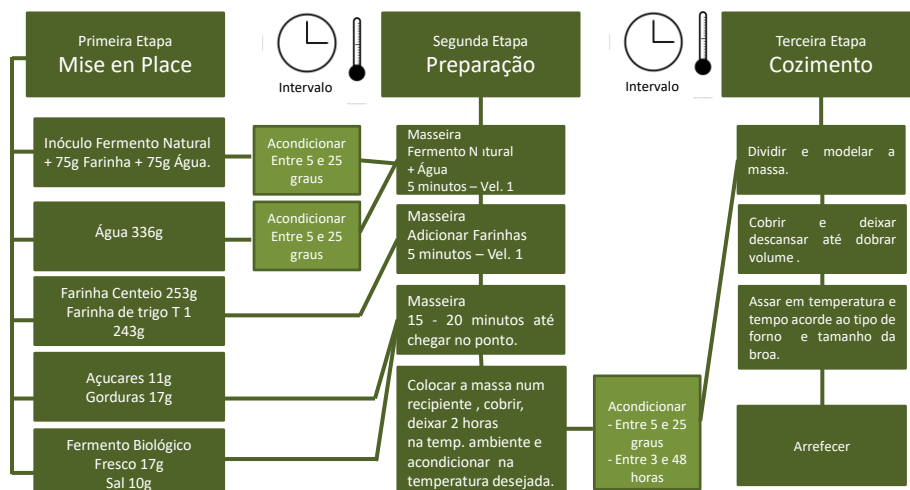


Figura 5. Esquema de Produção das “Broas de Centeio de Curitiba”.

CAPITULO IV. DO CONTROLE

4.1 Do órgão de Controle

4.1.1 Caberá ao Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria no estado do Paraná, CNPJ n.76.695.576/0001-82, doravante denominado SIPCEP realizar a gestão e o controle da indicação de procedência “Broas de Centeio de Curitiba”.

4.1.2 Para isso será criada uma comissão específica, que atuará como conselho regulador da Indicação de Procedência, e que terá como principais objetivos das suas funções a valorização cultural, a manutenção da qualidade e a divulgação das “Broas de Centeio de Curitiba”, seguindo o espírito, os princípios e as orientações técnicas de produção estabelecidas neste caderno de especificações.

4.1.3 O SIPCEP realizará o controle do cumprimento do disposto neste caderno de especificações, através de registros cadastrais, visitas aos pontos de venda, avaliações periódicas, treinamentos, orientação técnica e comercial aos estabelecimentos participantes, e a realização de eventos de divulgação.

4.1.4 O SIPCEP manterá atualizados os seguintes cadastros:

i. Dos estabelecimentos inscritos, onde constará a vigência dos alvarás de funcionamento, o status da qualificação e o nome do representante legal de cada estabelecimento que atuará como representante frente ao SIPCEP nos temas relacionados à indicação de procedência.

iii. Das empresas qualificadas e associadas ao SIPCEP que participem ativamente do plano de valorização, manutenção da qualidade e divulgação das Broas de Centeio.

iii. Ambos cadastros serão atualizados a cada seis meses.



4.1.5 O SIPCEP realizará treinamentos para a qualificação das empresas, que receberão orientação técnica e comercial, sobre o uso da indicação de procedência.

4.1.6 O SIPCEP deverá:

i. Verificar a qualidade das broas produzidas pelas empresas qualificadas, dentro do cumprimento das especificações técnicas aqui dispostas.

ii. Verificar se as empresas que assim o desejem tem o direito ao uso da Indicação de Procedência.

iii. Conceder os certificados de qualificação aos produtores.

iv. Fiscalizar o uso da Indicação de Procedência “Broas de Centeio de Curityba”.

4.1.7 O SIPCEP poderá delegar, no todo ou em parte, o controle da produção, cabendo a SIPCEP a fiscalização e a responsabilidade pelas entidades contratadas.

4.1.8 O SIPCEP poderá estabelecer outros tipos de controle para assegurar e garantir a qualidade da Indicação de Procedência.

4.1.9 O SIPCEP poderá contar com o apoio dos órgãos públicos ou privados no controle dos produtos designados com a Indicação de Procedência, para evitar imitação, fraude ou riscos a saúde.

4.2 Das Condições e proibições de uso da Indicação Geográfica

4.2.1 Do Direito ao uso

Terão direito ao uso:

- i. do nome geográfico reconhecido “Broas de Centeio de Curityba”
- ii. da sua representação gráfica,
- iii. do selo Indicação de Procedência, seguindo as diretrizes da Portaria nº 46/2021, que institui os selos brasileiros de Indicação Geográfica,

todos os produtores dentro da área geográfica estabelecida, que cumprirem com o disposto neste Caderno de Especificações.



Figura 6. Representação Gráfica “Broas de Centeio de Curityba” e selo de Indicação de Procedência Brasil.

Os mesmos poderão usar o nome das “Broas de Centeio de Curitiba”, assim como sua representação gráfica junto ao selo de Indicação de Procedência.

- a) em materiais de exposição e apresentação dos seus produtos, e
- b) nas atividades de publicidade e propaganda

4.2.2 Do Processo de Qualificação

O processo de qualificação é o processo pelo qual as empresas participantes serão instruídas especificamente sobre estabelecido neste caderno de especificações.

Ao participar deste processo as empresas, assumem o compromisso de respeitar e cuidar da tradição das broas de centeio, como também a contribuir com sua experiência e conhecimentos para a manutenção e melhoramento contínuo da qualidade, assim como para a transmissão desta tradição para as futuras gerações de padeiros e consumidores curitibanos.

4.2.2.1 Da Inscrição

i. O primeiro passo do processo de qualificação será a inscrição da empresa no cadastro para a utilização da indicação geográfica (descrito na cláusula 4.1.4).

ii. Nesta fase se verificará se a empresa cumpre com os requisitos estabelecidos de uso da indicação geográfica e se têm vigentes as autorizações de funcionamento (alvarás) correspondentes.

iii. Cada estabelecimento nomeará no ato da inscrição um responsável legal da empresa, que será o contato direto com o SIPCEP nos assuntos referentes à indicação de procedência.

iv. A todo o momento a empresa inscrita manterá atualizado o contato do responsável legal frente ao SIPCEP para os assuntos relativos a IP. Caso houver uma nova designação de representante legal frente ao SIPCEP para os assuntos relativos à IP, deverá proceder-se a uma requalificação do estabelecimento.

v. Conjuntamente será assinada uma carta compromisso na qual o estabelecimento compromete-se a seguir o disposto neste caderno de especificações, com especial ênfase no disposto nas cláusulas 5^ª - Direitos e deveres e 7.1. - Princípios da Indicação de Procedência.

iv. No momento da inscrição as empresas que optem por participar ativamente de todas as atividades do plano de valorização, manutenção da qualidade e divulgação das Broas de Centeio, entregarão um breve perfil onde serão descritos sua história, sua localização e formas de contato, que sirvam de base para a divulgação junto ao consumidor das empresas participantes do plano.

4.2.2.2 Do Treinamento

i. O segundo passo da qualificação será o treinamento do responsável legal da empresa:



- no uso da IP dentro do estabelecimento e nas atividades de publicidade e propaganda do mesmo.

- na produção das broas de centeio.

ii. O representante legal da empresa poderá ao seu critério solicitar adicionalmente a qualificação de alguns dos seus colaboradores por ele designados, que o acompanharão no processo de qualificação.

iii. Levando em conta que a maioria dos estabelecimentos já produz e comercializam broas de centeio, o treinamento terá o objetivo de transmitir de forma organizada as especificações contidas neste caderno, com foco na qualidade do produto e a correta utilização da IP.

iv. No dia do treinamento, será marcada junto com o responsável legal a data das avaliações.

v. As avaliações serão realizadas em até 30 dias corridos após o treinamento.

vi. Para participar das avaliações o representante legal deverá levar no dia:

a) amostras dos produtos fabricados no seu estabelecimento de acordo com critérios deste caderno de especificações. As quantidades necessárias para a avaliação serão definidas no dia do treinamento.

b) exemplos impressos ou digitalizados de como o estabelecimento pretende ou efetivamente está a utilizar a representação gráfica dentro do estabelecimento, e nas atividades de propaganda e publicidade.

vii. Concluída esta primeira etapa, o estabelecimento ficará pré-qualificado, podendo assim começar a utilizar de forma provisória a representação gráfica da IP, começando a produzir as “Broas de Centeio de Curityba” dentro do especificado neste caderno.

4.2.2.3 Da avaliação.

i. A terceira parte do processo de qualificação terá como objetivo verificar se o conteúdo do caderno de especificações foi compreendido e assimilado pelos participantes.

ii. Esta verificação será realizada através de:

- a) duas avaliações múltipla escolha por escrito,
- b) uma avaliação sensorial, e
- c) a análise do uso da representação gráfica da IP.

Cada avaliação por escrito terá foco nos seguintes aspectos respectivamente:

- no uso da IP dentro do estabelecimento e nas atividades de publicidade e propaganda, e

- nos aspectos relacionados à produção das broas de centeio.



iii. Com o resultado destas avaliações, caso necessário se voltará sobre os temas que por ventura não foram compreendidos na sua totalidade de modo de garantir um completo entendimento do caderno.

iv. a avaliação sensorial, será realizada por uma banca composta por no mínimo três avaliadores, colegas já qualificados, membros da comissão que atua como conselho regulador, que verificarão a adequação das broas ao caderno de especificações.

v. Esta mesma banca realizará a análise da utilização da IP na comunicação do estabelecimento.

vi. Concluídas e aprovadas estas três etapas, o estabelecimento receberá em até 30 dias corridos após a avaliação uma visita dos membros da comissão reguladora, que servirá para verificar “in situ” a operacionalização do estabelecido neste caderno de especificações.

vii. A partir desse momento o estabelecimento ficará qualificado, podendo assim continuar a produzir e utilizar a representação gráfica da IP de forma definitiva, e se assim o decidir participar ativamente de todas as atividades do plano de valorização, manutenção da qualidade e divulgação das Broas de Centeio.

4.3 Da implementação deste caderno de especificações e do processo de qualificação.

A comissão na sua função de conselho regulador elaborará e atualizará:

- a) um manual de comunicação da IP para os produtores, seguindo o estabelecido neste caderno e na legislação vigente.
- b) um manual do processo de produção com detalhes técnicos junto com um guia de matérias primas, que servirá de orientação para elaboração das “Broas de Centeio de Curityba”, dentro dos parâmetros estabelecidos neste caderno de especificações.
- c) um manual de avaliação sensorial com fichas técnicas.
- d) as avaliações por escrito múltipla escolha.
- e) uma carta compromisso a ser assinada pelas empresas.

CAPITULO V. DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES.

5.1 Direitos

São direitos dos produtores inscritos:

- i. O direito do uso do nome geográfico “Broas de Centeio de Curityba”.
- ii. O direito do uso a menção “Indicação de Procedência”.
- iii. Acompanhar os procedimentos de avaliação dos produtos.
- iv. Acompanhar os processos de qualificação de novos produtores.
- v. Propor mudanças para a melhoria deste caderno de especificações.
- vi. Zelar pelo cumprimento do estabelecido neste caderno de especificações.
- vii. Solicitar a requalificação do próprio estabelecimento quando necessário.



- viii. Observar e fiscalizar as medidas adotadas pelo SIPCEP.
- ix. Impedir a utilização indevida por parte de terceiros da IP “Broas de Centeio de Curityba”, independentemente da atuação realizada pelo SIPCEP.

5.2 Deveres

São deveres dos produtores inscritos:

- i. Observar o estrito cumprimento das normas estabelecidas neste caderno de especificações.
- ii. Estabelecer processos de autorregulação, com pontos claramente definidos de verificação no processo de produção em especial os parâmetros estabelecidos no Capítulo III deste caderno.
- iii. Os produtores qualificados deverão disponibilizar amostras dos produtos comercializados pelo estabelecimento quando assim solicitado pelo órgão de controle, assim como permitir o acompanhamento do processo de produção das broas de centeio, com o objetivo de identificar as causas de produtos fora das especificações deste caderno, especialmente nos parâmetros estabelecidos no Capítulo III.
- iv. Manter em dia os alvarás de funcionamento, mantendo a produção e o estabelecimento em obediência as normas de segurança, sanitárias entre outras, e comunicar ao SIPCEP qualquer alteração ou situação específica.
- v. Zelar pela correta utilização da Indicação Geográfica “Broas de Centeio de Curityba”.
- vi. Requalificar o estabelecimento, quando necessário.

CAPITULO VI. DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES.

6.1 Serão consideradas infrações à Indicação de Procedência “Broas de Centeio de Curityba”, o descumprimento do estabelecido neste caderno de especificações.

6.2 Sanções aplicáveis à infringência do disposto neste caderno de especificações:

- a) Notificação de não conformidade e orientação clara e concreta de como proceder de acordo com o caderno de especificações, ambas por escrito, e com prazo de adequação.
- b) Advertência por escrito, com reenvio das orientações de como proceder para se adequar ao disposto neste caderno de especificações.
- c) Suspensão temporária do direito de uso da IP “Broas de Centeio de Curityba”.

6.3 Sobre a suspensão temporária.

6.3.1 A suspensão temporária do direito de uso da IP terá que contar com a aprovação unânime do total de integrantes da comissão que atuará como conselho regulador.

6.3.2 A suspensão temporária será mantida até que o estabelecimento produtor subsane as não conformidades com este caderno de especificações.



6.3.3 Uma vez subsanadas, o estabelecimento solicitará por escrito uma visita para verificação das adequações.

6.3.4 A visita de verificação deverá ocorrer em até 30 dias corridos da comunicação realizada pelo estabelecimento.

6.3.5 O resultado da verificação será enviado por escrito em até cinco dias corridos posteriores à visita.

6.3.6 Uma vez comprovada a sua adequação, o estabelecimento poderá voltar a usar a IP.

6.4 Sobre as Reincidências.

6.4.1 Em caso de reincidência, a suspensão temporária do direito de uso, será igual:

- i. ao tempo que demorar para subsanar as não conformidades,
- ii. mais a somatória dos tempos de todas as suspensões temporárias anteriores a que o estabelecimento fora submetido.

CAPITULO VII. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

7.1 Dos Princípios da Indicação de Procedência.

São princípios da Indicação de Procedência “Broas de Centeio de Curityba”:

- i. A valorização cultural da tradição de produção e consumo das Broas de Centeio.
- ii. A manutenção e melhoramento da qualidade do produto, entendendo como qualidade o perfil sensorial e nutricional do produto.
- iii. O compartilhamento de conhecimentos entre os estabelecimentos qualificados para o uso da IP.

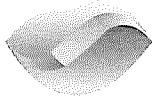
7.2 O SIPCEP poderá adotar transitoriamente medidas, para questões não previstas neste caderno de especificações, porem as mesmas deverão ser ratificadas por assembleia geral, e incorporadas no caderno de especificações.

7.3 Este caderno poderá ser modificado, desde que as propostas sejam submetidas e aprovadas em Assembleia Geral.

7.4 O presente caderno de especificações deverá ser aprovado em assembleia geral especialmente convocada para esse fim.

7.5 O presente caderno entrará em completo vigor após o reconhecimento da indicação de procedência pelo INPI, entretanto já servirá de orientação para o plano de valorização cultural, a manutenção da qualidade e a divulgação das “Broas de Centeio de Curityba”.





INSTITUTO
ÁGUA E TERRA

PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DO
DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
E DO TURISMO



Ofício nº 062/2022 – DGT

Curitiba, 22 de dezembro de 2022.

Prezado Senhor,

Conforme entendimentos com o Dr. Amauri Pampuch, chefe da Divisão de Limites Municipais com relação ao protocolo nº 19.797.984-4, encaminhamos em anexo Informação Técnica, bem como Mapa da Área Geográfica Delimitada.

Atenciosamente,

AMILCAR CAVALCANTE CABRAL
Diretor de Gestão Territorial

Ao Senhor
VILSON FELIPE BORGMANN
Presidente do Sindicato da Indústria de Panificação e
Confeitaria do Estado do Paraná-SIPCEP
Email: secretaria@sipcep.org.br

Rua Desembargador Motta, 3384 | Mercês | 80430 200 | Curitiba | Paraná | [41] 3304 7067 | www.iat.pr.gov.br

1/1

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/>.

Assinatura Avançada realizada por: **Amilcar Cavalcante Cabral (XXX.410.759-XX)** em 22/12/2022 14:57 Local: IAT/DIGET. Inserido ao protocolo **19.797.984-4** por: **Norma Heyn Campos** em: 22/12/2022 14:56. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: <https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código: **7778a200000b2d7372ed9c60d976ffa5**.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PROTOCOLO: 19.797.984-4

INTERESSADO: Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria no Estado do Paraná - SIPCEP

ASSUNTO: Limites Municipais

DATA: 22/12/2022

O Presidente do Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria no Estado do Paraná – SIPCEP, Senhor Vilson Felipe Borgmann, solicita os limites políticos-administrativos do município de Curitiba, delimitados geograficamente e utilizados oficialmente pelo Governo do Estado. A solicitação tem por objetivo atender ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI, para o reconhecimento da região de Curitiba como indicação de procedência das broas de centeio.

INFORMAMOS

LIMITES DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA BROAS DE CENTEIO CURITIBA (mapa em anexo), estabelecida de acordo com os limites municipais oficiais do Estado do Paraná, demarcados no mapeamento do Estado em escala 1:50.000, com base na interpretação da legislação.

Municípios:

1. Curitiba e Campo Largo

(Lei nº 790 de 14/11/1951)

Começa no rio Passa Una, na foz do riacho que tem sua cabeceira no lote nº 5 da Colônia Tomaz Coelho, sobe pelo rio Passa Una, até a foz do rio Cachoeira.

2. Curitiba e Campo Magro

(Lei nº 11.510 de 10/09/1996)

Inicia na foz do Rio Juruqui no Rio Passa Una, desce por este até a foz do Rio Cachoeira.

Rua Desembargador Motta, 3384 | Mercês | Curitiba/PR | CEP 80430-200

Assinatura Avançada realizada por: **Amauri Simao Pampuch (XXX.635.069-XX)** em 22/12/2022 11:59 Local: IAT/DIGET/GEGE/DLM. Inserido ao protocolo **19.797.984-4** por: **Amauri Simao Pampuch** em: 22/12/2022 11:59. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: <https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código: **7684a0dd1472f71dac2ff7df2bf5c67d**.

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/>.
Petição 870230011621, de 09/02/2023, pág. 362/369

Assinatura Avançada realizada por: **Amilcar Cavalcante Cabral (XXX.410.759-XX)** em 22/12/2022 14:57 Local: IAT/DIGET. Inserido ao protocolo **19.797.984-4** por: **Norma Heyn Campos** em: 22/12/2022 14:56. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: <https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código: **7778a200000b2d7372ed9c60d976ffa5**.

3. Almirante Tamandaré e Campo Magro

(Lei nº 11510 de 10/09/1996)

Inicia no encontro do Rio Capivara com a Estrada Capivara dos Ferreiras, segue por esta na direção geral Sudeste até encontrar a Estrada Santa Rita, segue por esta até encontrar a Estrada Campo Novo, segue por esta até encontrar o Rio Juruqui, desce por este até sua foz no Rio Passa Una.

4. Almirante Tamandaré e Itapeçu

(Lei nº 9437 de 09/11/1990 / Lei Municipal de Distrito nº 359 de 25/07/1991)

Começa no ponto acima descrito na Serra do Betara; segue pela cumiada da referida serra, divisa entre os Municípios de Rio Branco do Sul e Almirante Tamandaré até a nascente do Rio Betara e por este até a sua foz no Rio Capivara; deste ponto segue pelo Rio Capivara até sua foz no Rio açungui.

5. Rio Branco do Sul e Almirante Tamandaré (ex. município de Timoneira)

(Lei nº 790 de 14/11/1951)

Da foz do afluente citado, sobe pelo rio Morro Grande até sua cabeceira mais próxima do Morro Tranqueira, seguindo pela cumiada da Serra do Betara até as cabeceiras do arrôio Olho D'água descendo por êste até sua foz no rio Tacaniça e por êste até sua foz no rio Açunguí.

6. Rio Branco do Sul e Colombo

(Lei nº 790 de 14/11/1951)

Do Rio Bacaetava, na foz do rio Morro Grande, sobe por êste até um seu afluente da margem direita, contravertente do rio Atuba.

7. Colombo e Bocaiúva do Sul

(Lei nº 790 de 14/11/1951)

Começa na fôz do rio Morro Grande no rio Bacaetava, desce por êste e depois pelo rio Capivari até a foz do arrôio Rathiel.

8. Colombo e Campina Grande do Sul (ex. município de Timbu)
(Lei nº 790 de 14/11/1951)
Começa no cruzamento do rio Canguiri na ponte sobre o rio Atuba, pelo qual sobe até a foz do Arrôio Cachoeira.
9. Colombo e Quatro Barras
(Lei nº 4338 de 25/01/1961)
Começa na ponte do Rio Canguiri na Estrada BR2, desce pelo Rio Canguiri até atingir a ponte da Estrada da Graciosa.
10. Pinhais e Quatro Barras
(Lei nº 9.906 de 18/03/1992)
Começa na confluência dos rios Atuba e Iraí (antigo leite) sobe por este rio em direção a Nordeste até encontrar o rio Canguiri na divisa do município de Quatro Barra[...]
11. Piraquara e Quatro Barras
(Lei nº 4338 de 25/01/1961)
Começa na ponte do Rio Canguiri na Estrada da Graciosa, desce pelo mesmo Rio Canguiri até encontrar com o Rio Currealinho, sobe por este até atingir a sua nascente.
12. Piraquara e Morretes
(Lei nº 790 de 14/11/1951)
Começa no encontro da serra do Emboque com a serra do Mar; que para o sul tem a denominação particular de serra do Leão, e para o Norte o de serra do Marumbí, segue pela cumiada desta, passando sucessivamente pelos morros do Pelado, Chapéu, Chapéuzinho, Queimado e do Leão, até o pico do Marumbí, daí segue pela cumiada da serra da Farinha Seca até a ponte sobre o rio Ipiranga, nas proximidades do quilometro 69 da estrada de ferro de Paranaçu.

13. São José dos Pinhais e Morretes

(Lei nº 790 de 14/11/1951)

Da intersecção das cumiadas das serras do Emboque e do Mar, segue pela cumiada desta última, que aí tem o nome particular de serra do Leão, até defrontar a cabeceira do arroio dos Fariseus; vai a esta cabeceira e desce pelo arroio e depois pelo rio Amaral, até a foz do rio Guaratubinha.

14. São José dos Pinhais e Guaratuba

(Lei nº 790 de 14/11/1951)

Começa na foz do rio Guaratubinha no rio Arraial, desce por este até sua confluência com o rio São João e por este acima até a foz do rio Itararé.

15. São José dos Pinhais e Tijucas do Sul

(Lei nº 790 de 14/11/1951)

Começa da foz do rio Itararé, no rio São João, sobre este até a foz do Rio Capivari, por este até sua cabeceira, de onde por uma reta alcança a cabeceira do rio Una, desce por este até sua foz no rio da Várzea, e desce por este até a foz do ribeirão Três Barras.

16. São José dos Pinhais e Mandirituba

(Lei nº 4245 de 25/07/1960)

Começa no rio Iguaçu, na foz do rio da Cotia, sobe por êste até a foz do rio do Despique, e êste até a sua cabeceira mais alta a Leste do Marcelino, donde em reta, por uma linha seca, alcança a cabeceira mais próxima do rio da Onça, o qual desce até a sua foz no rio da Várzea;

17. São José dos Pinhais e Fazenda Rio Grande

(Lei nº 10065 de 20/07/1992)

Começa no Rio Iguaçu na Foz do Rio Despique, daí sobe até a Foz do Arroio Despique, pelo qual sobe até encontrar a estrada Municipal 552 (...)

18. Curitiba e Fazenda Rio Grande

(Lei Estadual nº 10.065 de 20 de julho de 1992)

Começa no Rio Iguaçu na Foz do Rio Despique, daí sobe até a Foz do Arroio Despique, pelo qual sobe até encontrar a estrada Municipal 552, seguindo por essa estrada até encontrar o Rio Maurício, partindo daí até a sua Foz no Rio Iguaçu, por este subindo até encontrar o ponto de partida.

19. Fazenda Rio Grande e Araucária

(Lei nº 10065 de 20/07/1992)

(...) seguindo por essa estrada até encontrar o Rio Maurício, partindo daí até a sua Foz no Rio Iguaçu (...)

20. Araucária e Mandirituba

(Lei nº 4245 de 25/07/1960)

Começa no divisor de águas entre os rios Iguaçu e da Várzea, defronte a cabeceira do rio do Caí, segue por este divisor até defrontar a cabeceira mais ocidental do ribeirão das Onças, daí em reta a citada cabeceira, descendo pelo referido ribeirão das Onças, até a sua foz no rio Maurício, este até a sua foz no rio Iguaçu, e este até a foz no rio Barigüí.

21. Araucária e Quitandinha

(Lei nº 37 de 13/06/1961)

Começa na foz de um afluente ao sul do povoado Campestre no Rio Caí, descendo por este até sua foz no Rio da Varzea (...)

22. Araucária e Contenda

(Lei nº 790 de 14/11/1951)

Do ponto fronteiro à cabeira do rio do Caí, no espigão divisor entre os rios Iguaçu e da Várzea, segue pela cumiada deste divisor até defrontar com a cabeceira do ribeirão da Gralha, alcança esta e desce por este ribeirão e depois

pelo rio das Onças, até a estrada de rodagem Araucária - Lapa; segue por esta estrada até o rio Izabel Alves, pelo qual desce até sua foz no rio Iguaçu e por esta abaixo até a foz de um afluente a jusante do rio Izabel Alves.

23. Araucária e Balsa Nova

(Lei nº 4338 de 25/01/1961)

Começa na foz do arroio Passo do Graciano, no rio Verde, desce por êste até sua foz no rio Iguaçu.

24. Araucária e Campo Largo

(Lei nº 790 de 14/11/1951)

Começa no rio Iguaçu, na foz do rio Verde, sobe por este até a foz do arroio Pecegueiro e por este acima até sua cabeceira, e daí, em reta, a cabeceira do arroio Cachoeira, de onde por outra reta, alcança a cabeceira do arroio Enéas, desce por este arroio, até sua foz no rio Passa Uma e depois, por este acima até a foz de seu afluente da margem esquerda que tem sua cabeceira no lote nº 5 da Colônia Tomaz Coelho.


As leis citadas podem ser acessadas no Sistema Estadual de Legislação da Casa Civil, no link:

<https://www.legislacao.pr.gov.br/legislacao/entradaSite.do?action=iniciarProcesso>

ANEXO

Mapa: LIMITES DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA BROAS DE CENTEIO CURITIBA.

É a informação,



Amauri Simão Pampuch
Engº Florestal / CREA PR – 17496/D



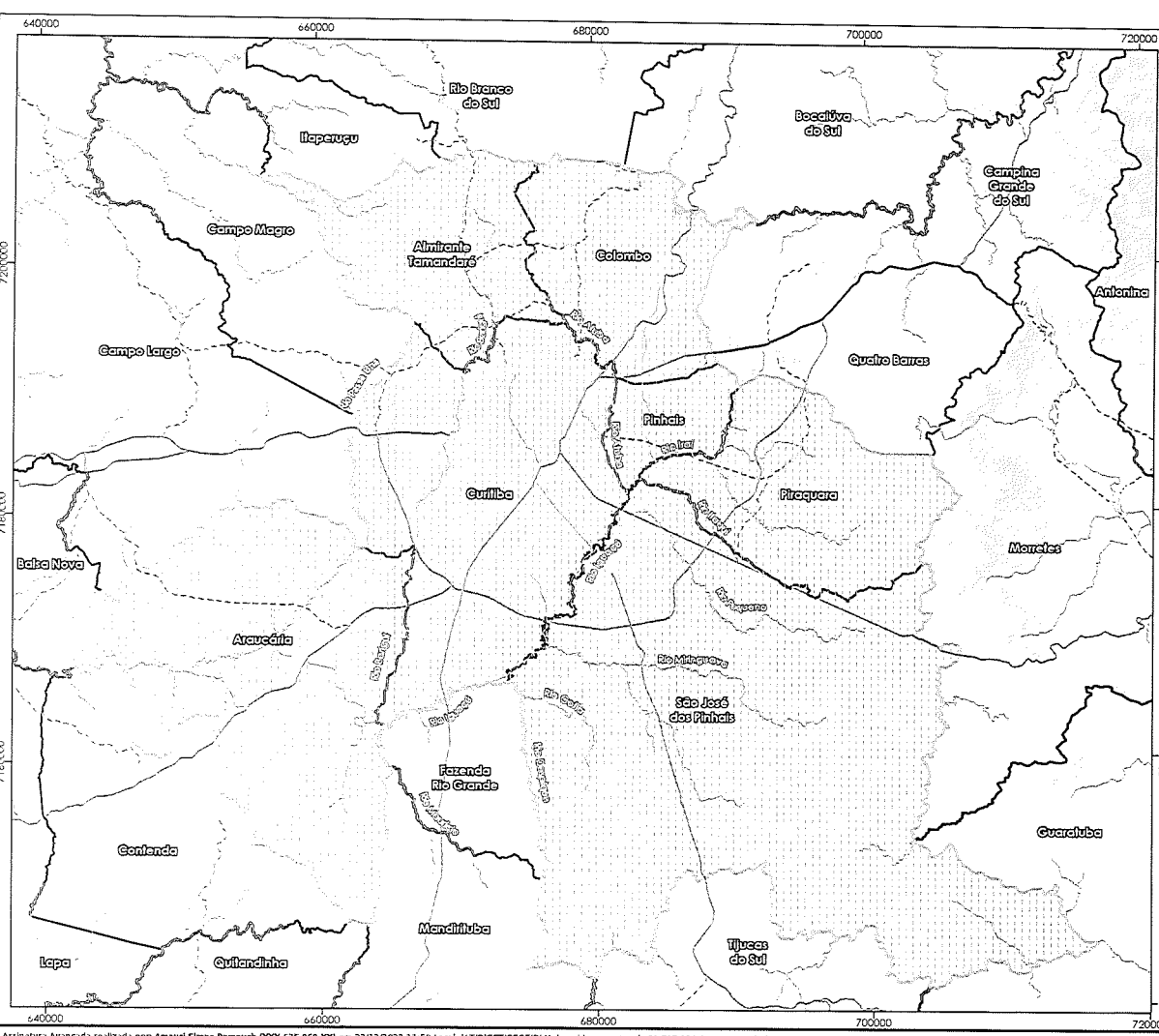
Jhenifer Priscila Borges do Couto
Geógrafa / CREA PR – 198370/D

Rua Desembargador Motta, 3384 | Mercês | Curitiba/PR | CEP 80430-200

Assinatura Avançada realizada por: **Amauri Simao Pampuch (XXX.635.069-XX)** em 22/12/2022 11:59 Local: IAT/DIGET/GEGE/DLM. Inserido ao protocolo **19.797.984-4** por: **Amauri Simao Pampuch** em: 22/12/2022 11:59. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: <https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código: **7684a0dd1472f71dac2ff7df2bf5c67d**.

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/>.
Petição 870230011621, de 09/02/2023, pág. 367/369

Assinatura Avançada realizada por: **Amilcar Cavalcante Cabral (XXX.410.759-XX)** em 22/12/2022 14:57 Local: IAT/DIGET. Inserido ao protocolo **19.797.984-4** por: **Norma Heyn Campos** em: 22/12/2022 14:56. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: <https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código: **7778a200000b2d7372ed9c60d976ffa5**.



Área Geográfica Delimitada da Indicação de Procedência Broas de Centeio Curitiba

Convenções

- Hidrografia
- Rodovia Federal
- - - Rodovia Estadual
- - - Rodovia Municipal
- ▭ Áreas Urbanas
- ▭ Limites Municipais
- ▭ Área Geográfica da Indicação de Procedência

Informações Cartográficas
Datum: SIRGAS 2000
Universal Transversa de Mercator
Fuso 22 Sul

Elaboração
Diretoria de Gestão Territorial
Gerência de Geociências
Divisão de Limites Municipais

Fontes
Limites Municipais: IAT, 2022
Rodovias: DER, 2019
Áreas Urbanas: ANA, 2017
Hidrografia: Águas Paraná (COPEL), 2011
Relevo Sombreado: ESRI, 2022

AGUA E TERRA
PARANÁ
GOV. DO ESTADO

Assinatura Avançada realizada por: Amauri Símao Pampuch (XXX.635.069-XX) em 22/12/2022 11:59 Local: IAT/DIGET/GEGE/DLM. Inserido ao protocolo 19.797.984-4 por: Amauri Símao Pampuch em: 22/12/2022 11:59. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: <https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código: 7684a0dd1472f71dac2ff7df2b15c67d.



ePROCOLO



Documento: **RESPOSTASIPCEP.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Amilcar Cavalcante Cabral (XXX.410.759-XX)** em 22/12/2022 14:57 Local: IAT/DIGET.

Inserido ao protocolo **19.797.984-4** por: **Norma Heyn Campos** em: 22/12/2022 14:56.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:

<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocum>

7778a20000b2d7372ed9c60d976ffa5.

A presente 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/>.

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2741 de 18 de julho de 2023

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

Nº DO PEDIDO: BR402023000007-6

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Porto Grande

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Abacaxi

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: BRASIL

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Município de Porto Grande, Estado do Amapá.

ATA DO DEPÓSITO: 27 de junho de 2023

REQUERENTE: Associação de Produtores de Abacaxi do Porto Grande

PROCURADOR: Não há

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 DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
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) “**PORTO GRANDE**” para o produto **ABACAXI**, 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 870230055302, de 27 de junho de 2023, recebendo o n.ºBR402023000007-6.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de pedido de registro – fl(s). 1/2;
- Caderno de especificações técnicas – fl(s). 3/16;
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl(s). 17;
- Estatuto Social registrado – fl(s). 26/41;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social – fl(s). 42/49, 50/63 e 68/75;
- Ata registrada da posse da atual Diretoria – fl(s). 42/49, 50/63 e 68/75;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença – fl(s). 21/24, 42/49, 50/63 e 68/75;
- Identidade e CPF dos representantes legais – fl(s). 76;
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fl(s). 105/107;
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fl(s). 77/97;
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fl(s). 98/103;
- Representação gráfica ou figurativa da IG ou representação geográfica de país, cidade, região ou localidade – fl(s). 2 e 15;
- Outros documentos:
 - Certidão de Pessoa Jurídica – fl(s). 18/19;
 - Requerimento de registro de associação – fl(s). 20



- Edital de convocação de assembleia de constituição da associação – fl(s). 25;
- Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – fl(s). 104.

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 12 de julho de 2023, na base de marcas do INPI na NCL (12)31 e não foram encontradas marcas registradas contendo o termo “PORTO” e “GRANDE”.

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

Rio de Janeiro, 13 de julho de 2023

Assinado digitalmente por:

Raul Bittencourt Pedreira

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1528344

Igor Schumann Seabra Martins

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1771050

De acordo, publique-se.

Pablo Ferreira Regalado

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



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “PORTO GRANDE” PARA O ABACAXI

Associação dos Produtores de Abacaxi de Porto Grande (ASPA-PG)

Amapá – Brasil



2022. Associação dos Produtores de Abacaxi de Porto Grande.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

Associação dos Produtores de Abacaxi de Porto Grande

Linha C, nº 1431 Matapi, Porto Grande, Estado do Amapá

CEP: 68997-000 - CNPJ: 48.966.464/0001-83

Telefone: (96) 99117-1009

DIRETOR PRESIDENTE

Suel de Araújo Diniz

DIRETOR VICE-PRESIDENTE

Kátia Baia Pereira

DIRETOR FINANCEIRO

Myrceia Agostinelle Amador Diniz

DIRETOR ADMINISTRATIVO

Moises Pereira Dias

CONSELHO FISCAL

José Maria Oliveira Baia

Dalvanira Silva de Queiroz

Enilva Morena Arevalo

CONSELHO REGULADOR

Myrceia Agostinelle Amador Diniz

Jecina Braga Pereira Dias

Moises Pereira Dias

Maria Luzinete Lauret

Antônio Sergio Silva de Souza

Manoel Carlos Siqueira Chaves

Aldenir Pereira de Araújo

Flávia Maria Lauret Firmino

Instituições apoiadoras da IG PORTO GRANDE para o Abacaxi:

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “PORTO GRANDE” PARA O ABACAXI

Art. 1º - Do Objeto do Documento

Este Caderno de Especificações Técnicas refere-se ao controle da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e tem por objetivo fixar as condições de uso do signo distintivo gráfico do tipo misto, com o fim de regular as condições de uso pelos produtores e estabelecer normas para a obtenção e utilização do nome geográfico referente ao produto abacaxi, produzido no município de Porto Grande, no Estado do Amapá.

Art. 2º - Da Descrição do Produto da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE”

O produto da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” é o Abacaxi, fruto símbolo das regiões tropicais e subtropicais, da variedade pérola, com nome científico “*Ananas comosus*”. O fruto é símbolo notável da região, sendo protagonista dos monumentos históricos e dos grandes festivais do município.

Art. 3º - Da Descrição das Qualidades ou Características do Produto da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi

O abacaxi de Porto Grande é o abacaxi da variedade pérola, tendo como características intrínsecas um sabor mais adocicado, eis que possui um teor de brix (porcentagem de teor de açúcar) mais elevado, além de um perfume muito marcante e coloração amarela clara.

Art. 4º - Do Substituto Processual da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi

A Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi tem como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Associação dos Produtores de Abacaxi de Porto Grande, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o INPI. A referida Associação, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, estabelecida na Linha C, nº 1431 Matapi, Porto Grande, Estado do Amapá, CEP: 68997-000, inscrita no CNPJ nº 48.966.464/0001-83. É de responsabilidade da Associação, na qualidade de substituto processual da indicação geográfica junto ao INPI, manter banco de dados gerais de informações dos processos produtivos de abacaxi reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações de outros processos do abacaxi, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto. O fiel cumprimento das



normas e condições estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas cria-se o Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Abacaxi de Porto Grande, cujas funções, atribuições e funcionamento estão descritas neste caderno.

Art. 5º - Dos Objetivos da Entidade Representativa dos Produtores

No desenvolvimento de suas atividades, a Associação, entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva do Abacaxi da sua área de abrangência e representar os interesses dos produtores do Abacaxi de Porto Grande. A Associação tem por finalidade:

- A. Promover o desenvolvimento da produção de abacaxi através da realização de obras e melhoramentos, com recursos próprios, ou obtidos por doação ou empréstimo.
- B. Proporcionar a melhoria no convívio entre os produtores, da área de abrangência, através da integração de seus associados.
- C. Defender os interesses dos seus associados, referente a produção e a comercialização das safras.
- D. Organizar a compra de insumos, equipamentos, veículos e máquinas, necessárias à atividade da produção de abacaxi.
- E. Buscar junto a órgãos e entidades a implantação de pesquisas, bem como a intensificação da assistência técnica visando a busca de alternativas tecnológicas através de convênios.
- F. Representa a classe da produção de abacaxi em reivindicações junto aos poderes.
- G. Receber e aplicar recursos de qualquer espécie ou natureza destina a produção de abacaxi.
- H. Colaborar com os poderes públicos, conselhos, comissões entidades dando-lhe conhecimento dos problemas da produção de abacaxi e pleiteando as respectivas soluções.
- I. Desenvolver ações que disponham ao consumidor produtos com garantia de procedência, origem e qualidade por meio de registros, como a Indicação Geográfica, entre outras certificações de natureza diversas;
- J. Preservar, disseminar, proteger a Indicação Geográfica do Abacaxi de Porto Grande e prestar outros serviços relacionados, sendo responsável pela defesa de produtos registrados, sua qualidade e procedência;
- K. Estabelecer o Caderno de Especificações Técnicas e organizar estrutura de controle para a autorregulação da Indicação Geográfica;



- L. Preservar e proteger a Indicação Geográfica da região delimitada pela Indicação Geográfica do Abacaxi de Porto Grande;
- M. Instituir, promover, gerir, divulgar e proteger seus bens materiais, imateriais, intelectuais, industriais, quando reconhecidos, concedidos ou deferidos, tais como: patentes, softwares, desenhos industriais, indicação geográfica, marcas coletivas ou marcas de certificação, outras certificações e reconhecimentos que venham a ser criados.
- N. Promover atividades que tenham como objetivo a otimização dos padrões de renda, saúde, alimentação, educação, recreação, esportes dos produtores e suas famílias, através da defesa das suas atividades.
- O. Reivindicar e manter, conforme os interesses dos associados, equipamentos sócio comunitários.
- P. Manter intercâmbio técnico e científico com entidades, institutos, universidades, estimulando o intercâmbio e o progresso nacional da produção de abacaxi.
- Q. Incentivar a pesquisa e promover ações para a garantia da continuidade da notoriedade do produto abacaxi na região;
- R. Promover e desenvolver projetos em campos experimentais, visando resultados que demonstrem a viabilidade de tais técnicas e/ou experimentos aplicáveis nas propriedades, a fim de promover o desenvolvimento da família rural;
- S. Criar em seu quadro social atividades que proporcionem a exploração das atividades com respeito e preservação do meio ambiente;

Art. 6º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi

Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi todos os produtores estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, obedecendo ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições aprovadas pelo Conselho Regulador.

Art. 7º - Da Delimitação da Área de Produção

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi compreende o território do município de Porto Grande, no Estado do Amapá, em sua totalidade, respeitando-se os seus limites político-administrativos.



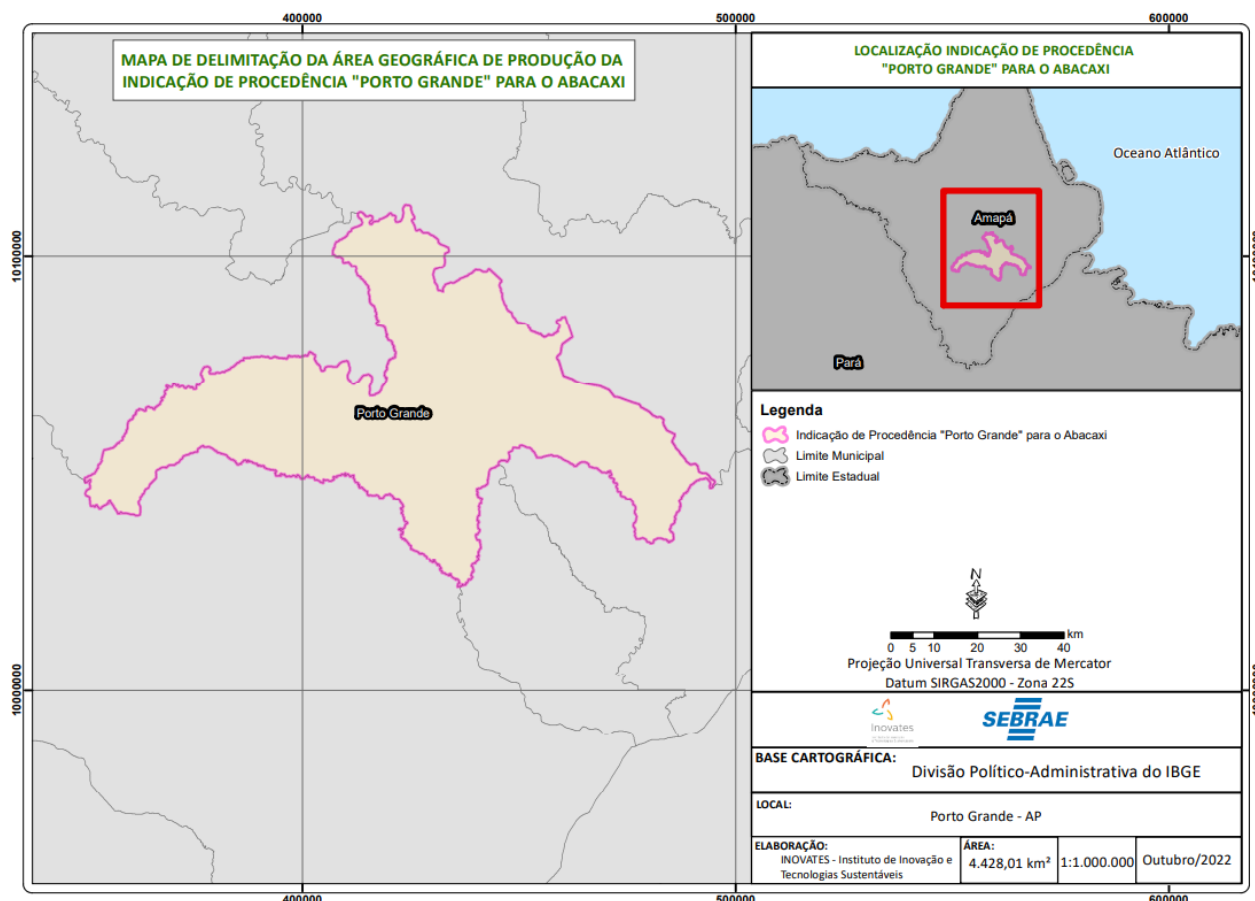


Figura 01 – Área Geográfica de produção delimitada para a Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi.

Parágrafo Único: Passam a valer as coordenadas geográficas geométricas da área de produção, somente a parcela ou sua totalidade compreendida dentro do perímetro definido nesta delimitação geográfica, e que preserve nas características do imóvel e a aptidão artesanal concernente à produção do abacaxi no referido sistema.

Art. 8º - Das Condições para Aprovação da Utilização da Indicação de Procedência

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de abacaxi cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica delimitada de produção (conforme art. 6º) e que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.



Art. 9º - Das Condições específicas para Uso da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi

- I. Os produtores associados e não associados da Associação dos Produtores de Abacaxi de Porto Grande somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi. As condições específicas para o uso são:
 - A. Estar em dia, junto ao Conselho Regulador da IG, com suas informações cadastrais e demais itens discriminados neste Caderno de Especificações Técnicas;
 - B. A Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição normativa ou gráfica;
 - C. Os usuários da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi não poderão solicitar o registro, em nenhum país ou instituição internacional, de um signo idêntico ou semelhante, ou que de qualquer forma possa induzir a erro, confusão ou aproveitamento da fama e reputação da IG, com exceção da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, que, dentro das possibilidades e interesses de mercado, solicitará o registro da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;
 - D. Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro aos consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;
 - E. A Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 5º, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sub-licenças a terceiros;
 - F. Os usuários da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da IP, desde que com o consentimento da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI;
 - G. A pessoa jurídica só poderá utilizar a representação gráfica e figurativa da IP se obtiver a aprovação de seu uso perante o Conselho Regulador da Associação;
 - H. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi procederá às auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG;



- I. O usuário da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi deverá apresentar Termo de Compromisso da IG pelo Conselho Regulador, de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;
- J. Os usuários da IG deverão pagar o valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica. Este valor dos custos será destinada ao fomento, sustentabilidade e gestão da IG;
- K. O produtor deverá assinar um termo de responsabilidade socioambiental que atesta que sua propriedade cumpre com as leis trabalhistas e ambientais vigentes no país, conforme modelo disponibilizado pelo Conselho Regulador da Associação.
- L. O produtor deverá assinar um termo garantindo que adotou as boas práticas de produção definidas pelo Conselho Regulador, assim como as indústrias beneficiadoras deverão assinar um termo que assegura a adoção das boas práticas de fabricação do Abacaxi de Porto Grande.
- M. O produtor deverá se credenciar junto à Associação para fins de gestão, controle e rastreabilidade;
- N. Para receber o selo da IG, o abacaxi deverá seguir os seguintes parâmetros:
 - 1. Os abacaxizeiros deverão possuir a genética intrínseca da região;
 - 2. Os abacaxis de Porto Grande deverão ser produzidos pela técnica da monocultura;
 - 3. Os abacaxizeiros devem ser expostos a pleno sol, a fim de garantir as características e qualidades do fruto de Porto Grande;
 - 4. É de responsabilidade do produtor a comunicação da intenção de produção e colheita ao Conselho Regulador;
 - 5. Em todas as etapas de produção do Abacaxi de Porto Grande devem ser observadas as questões sanitárias exigidas conforme a legislação vigente;
 - 6. Apenas poderão comercializar o Abacaxi de Porto Grande com o selo da Indicação Geográfica os produtores que mantiverem o Caderno de Campo atualizado;
 - 7. Da mesma forma, somente poderão beneficiar o Abacaxi de Porto Grande com o selo da Indicação Geográfica os beneficiadores que estejam capacitados nas Boas Práticas de Fabricação e que permitam ser auditados;
 - 8. O Conselho Regulador fará análises sensoriais aleatórias do produto final;
 - 9. O abacaxi in natura deve ser acondicionado em local arejado e protegido.



Art. 10 – Da Descrição do Processo de Produção do Abacaxi

O processo de Produção do Abacaxi divide-se em:

- I. Preparo do solo;
- II. Demarcação das tabelas;
- III. Seleção das mudas;
- IV. Separação das mudas;
- V. Plantio;
- VI. Manutenção do plantio;
- VII. Colheita do fruto;
- VIII. Comercialização.

Parágrafo Único: O detalhamento das fases de produção supracitadas seguirão a legislação vigente, as regras de Boas Práticas Agrícolas atualizadas.

Art. 11 - Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi

A Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários, pré-definidos pela maioria de associados votantes, em coro de assembleia constituída e votada especificamente na Associação. Os membros do Conselho Regulador serão constituídos pelos associados que representam as partes do segmento do produto como cooperativas, associações e empresas do setor privado, e também será composta por membros que representam as instituições de pesquisa e ou ensino, também nomeados pelas respectivas instituições conselheiras, seus respectivos suplentes e ou substitutos, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais.

- I. Os membros deverão receber instruções sobre o regimento previsto no estatuto da Associação, ficando estes a par de seus respectivos deveres e direitos como tais conselheiros;
- II. Cabem aos demais conselheiros membros, a advertência, notificação e ou exclusão pela maioria dos votos do colegiado, quando for o caso, de membros que por algum motivo não cumprirem com os respectivos papéis, ou que por ordem de estatuto, fugirem dos princípios aqui estabelecidos;
- III. Os conselheiros serão responsáveis pela formulação, edição e aperfeiçoamento do plano de controle da IP, sendo este aprovado pela assembleia da Associação;
- IV. Caberá ao colegiado, supervisionar constantemente com produção de provas materiais, que evidenciam o descumprimento dos artigos e normas aqui previstos, que resultem em descredenciamento de instituições e/ou produtores autorizados;
- V. Compete ao Conselho Regulador da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto social da Associação suas atribuições e competências.



Art. 12 - Das Obrigações do Conselho Regulador

- I. Promover na cadeia produtiva da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi, as Boas Práticas Agrícolas (BPA);
- II. Estimular a sustentabilidade da área geográfica delimitada, por meio da preservação e conservação ambiental;
- III. Estimular o agroturismo, a valorização da cultura regional e do “saber fazer local”;
- IV. Zelar pelo produto da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi, até a efetiva entrega deste.

Art. 13 - Dos Registros

O Conselho Regulador manterá atualizado, o registro cadastral relativo ao:

- I. Cadastro atualizado dos produtores rurais Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi;
- II. Cadastro atualizado das propriedades, de área de produção e capacidade produtiva dos plantios, durante a vigência da autorização do produtor;
- III. Demais medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador estarão expostas em plano de controle elaborado pelo órgão social supracitado.

Parágrafo Único: Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos por meio do Plano de Controle pelo Conselho Regulador, ficando a edição das mesmas registradas.

Art. 14 - Dos Controles de Produção e Supervisão

Serão objeto de controle por parte do Conselho Regulador, a declaração da quantidade de colheita na safra e a declaração de produtos processados. O Conselho Regulador estabelecerá outros controles relativos a manejos e operações nas propriedades, no sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos da IP e o cumprimento desta normativa. Tais controles serão atribuídos desde a colheita até as operações de pós-colheita, armazenamento, transporte e possível beneficiamento do produto, de forma a assegurar a rastreabilidade e autenticidade dos produtos protegidos pela IP como os elementos abaixo relacionados:

- I. Quantificação e cadastros de lotes produzidos (rastreabilidade);
- II. Do sistema de auditoria extemporânea nos produtores;
- III. Da rastreabilidade e publicação dos dados;
- IV. Da divulgação e merchandising de produtos da IP;
- V. Produzir contraprovas que preservem as garantias e qualidades do produto certificado.

Parágrafo Único: O Conselho Regulador emitirá cartilha com linguagem objetiva e supervisionará todo material didático concernente, qual seja, as adequações, obrigações,



direitos e deveres, as quais servirão de efetivo esclarecimento ao produtor a ser autorizado, após o devido cadastro aprovado, ainda durante no processo de avaliação.

Art. 15 - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi pelas pessoas referidas no Artigo 5º:

- I. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da Associação;
- II. A paralisação das atividades de produção mediante comunicação do produtor à Associação ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III. O descumprimento das normas do presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi.

Art. 16 - Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Abacaxi de Porto Grande está assim definida:



Figura 02 - Representação gráfica da IG a ser aplicada para os padrões de comercialização do abacaxi.



Art. 17 - Das Sanções Previstas Quanto à Utilização da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi

O beneficiado pela presente Indicação de Procedência deverá zelar pelo uso do selo, caso descumpra tais definições, o mesmo estará sujeito à penalização oficial conforme estipulado pela Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Além das penalidades acima, o Conselho Regulador tomará medidas preventivas, caso identificar práticas consideradas como irregulares ou inadequadas que possam comprometer a idoneidade da presente IP ficando estipulado que:

- I. Na primeira infração, será o produtor ou instituição advertido por escrito;
- II. Na segunda infração, será suspenso da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi, por um ano, até a adequação das irregularidades, após constatadas pelo Conselho Regulador;
- III. O usuário responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi ou a terceiros;
- IV. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentam a Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi.

Parágrafo Único: Fica a critério do Conselho Regulador, através da deliberação do colegiado, o entendimento de atenuantes.

Art. 18 - Dos Custos de Controle da Indicação Geográfica

- I. O produtor ou entidade credenciada receberá a sua autorização do uso da IG, mediante a comprovação de pagamento do valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica;
- II. O produtor receberá os selos da IG, mediante a comprovação de pagamento valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica correspondente ao volume de produção comercializada;
- III. As entidades autorizadas ao uso da IG receberão o termo de conformidade que as tornarão aptas às atividades de comercialização e ou outras atividades correlacionadas à IG, mediante a comprovação de pagamento dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica. Este Termo será emitido após aprovação do conselho regulador.

Parágrafo Único: Outros valores de custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica serão adicionados em função da distância da área a ser certificada e auditada, o total da área a ser certificada e auditada e do volume da produção escoado, a descrição e critérios de cobranças serão definidos através de documento formal do Conselho Regulador desta IG.



Art. 19 - Da Rastreabilidade

Os produtos da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

- I. Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi no próprio produto e nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão “Indicação de Procedência”, que será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279, conforme segue:



- II. Norma de rotulagem para o selo de controle nas sacarias, embalagens, rótulos, tags ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos, sejam sacarias, embalagens comuns e a vácuo ou outros modelos; em rótulos ou no romaneio de controle do produto; ou através de tags, lacres e/ou adesivos, fixados no produto; bem como na documentação referente ao produto, como notas fiscais. O referido selo conterà os seguintes dizeres: Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi, bem como o número de controle ou sistema de QRCode a ser definido pelo Conselho Regulador, conforme segue:



000.000



Parágrafo Único: O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle. O selo será utilizado pela Associação dos Produtores de Abacaxi de Porto Grande de acordo com o Manual de Utilização mediante as condições definidas pelo Conselho Regulador. O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada produtor inscrito na Indicação de Procedência “PORTO GRANDE”. Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “I” e “II” deste artigo. Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade do Abacaxi da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” serão, dentre outros, a verificação da autenticidade do selo do produto e a realização de visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

Art. 20 - Dos Casos Omissos do Presente Caderno de Especificações Técnicas.

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Associação dos Produtores de Abacaxi de Porto Grande convocada para este fim.

Porto Grande - AP, 21 de outubro de 2022.



Suel de Araújo Diniz

Diretor Presidente



**LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA
ÁREA GEOGRÁFICA DE
PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE
PROCEDÊNCIA “PORTO GRANDE”
PARA O ABACAXI**

Porto Grande – Amapá



LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “PORTO GRANDE” PARA O ABACAXI

1. APRESENTAÇÃO

Este laudo, elaborado pela **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Rural do Amapá**, baseado em estudos técnicos realizados pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Amapá - SEBRAE/AP e seus parceiros, e tem por objetivo subsidiar a solicitação por parte da **Associação de Produtores de Abacaxi de Porto Grande (ASPA-PG)** para a **delimitação da área geográfica da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi.**

A indicação geográfica é uma ferramenta coletiva de proteção e promoção comercial de produtos tradicionais vinculados a uma área geográfica delimitada. Além disso, é uma ferramenta de preservação da biodiversidade, do conhecimento, da história, dos recursos naturais e humanos. A indicação geográfica pode contribuir para as economias locais e para o dinamismo regional.

A indicação geográfica deve promover os produtos e a sua herança histórico-cultural, que é intransferível. Esta herança abrange inúmeras especificidades: a área de produção definida, a tipicidade e a autenticidade dos produtos elaborados. Estas especificidades garantem ao produto um nome e notoriedade, que devem ser protegidos. Somente aos produtores estabelecidos na área delimitada e que seguem determinadas regras é reservado o uso do nome geográfico (Norma Técnica ABNT NBR 16479:2016).

A indicação geográfica tem ainda como objetivos específicos:

- Atender a demanda de produtores, que veem seus produtos comercializados no mercado com a IG, valorizando o território e o conhecimento local;
- Facilitar a presença de produtos típicos no mercado, que sentirão menos a concorrência com outros produtores de preço e qualidade inferiores;
- Aumentar o valor agregado dos produtos;
- Estimular a melhoria qualitativa dos produtos, já que serão submetidos a controles de produção;
- Aumentar a participação no ciclo de comercialização dos produtos e estimular a elevação do seu nível técnico;



- Permitir ao consumidor identificar perfeitamente o produto nos métodos de produção, fabricação e elaboração, em termos de identidade e de tipicidade;
- Melhorar e tornar mais estável a demanda do produto, criando a confiança do consumidor que, sob a etiqueta da IG, espera encontrar um produto de qualidade e com características determinadas;
- Estimular investimentos na própria zona de produção;
- Melhorar a comercialização dos produtos, facilitando o acesso ao mercado através de uma identificação especial;
- Gerar ganhos de confiança junto ao consumidor quanto à autenticidade dos produtos, pela ação do Conselho Regulador que será criado e da autodisciplina que exige;
- Facilitar o marketing, através da IG, que é uma propriedade intelectual coletiva, com vantagens em relação à promoção baseada em marcas comerciais;
- Promover produtos típicos;
- Facilitar o combate à fraude, o contrabando, a falsificação e as usurpações;
- Favorecer as exportações e proteger os produtos contra a concorrência desleal externa.

Este laudo, **instrumento oficial que delimita a área geográfica de produção da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi**, segue o disposto na Lei 9.279 de 14 de maio de 1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e na Instrução Normativa 04/2022-INPI, que estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas, marco legal das IGs brasileiras, bem como as diretrizes do **Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI**, órgão responsável pela análise e reconhecimento formal das Indicações Geográficas no Brasil.

2. CONDIÇÕES GERAIS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "PORTO GRANDE" PARA O ABACAXI.

A adesão ao uso da Indicação de Procedência "PORTO GRANDE" para o Abacaxi é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica definida neste Laudo de Delimitação e que cumpram na íntegra os requisitos estabelecidos para esta Indicação Geográfica.

É de responsabilidade da **Associação de Produtores de Abacaxi de Porto Grande (ASPA-PG)**, na qualidade de substituto processual titular do direito do reconhecimento formal da



indicação geográfica junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de abacaxi reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência (IP) e de informações das unidades produtoras que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

A entidade solicitante da Indicação de Procedência "PORTO GRANDE" para o Abacaxi se denomina **Associação de Produtores de Abacaxi de Porto Grande (ASPA-PG)**, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins.

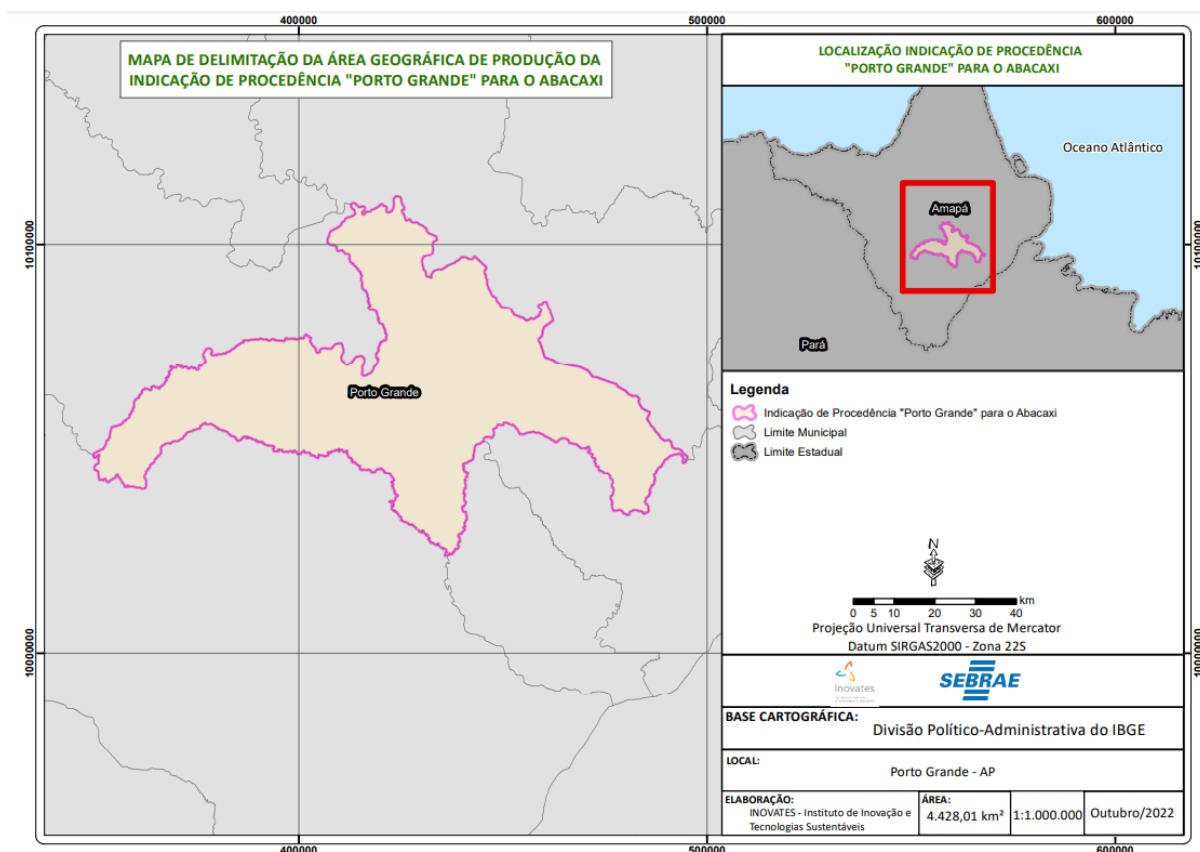
No desenvolvimento de suas atividades, **Associação de Produtores de Abacaxi de Porto Grande (ASPA-PG)**, substituta processual para a Indicação de Procedência "PORTO GRANDE" para o Abacaxi, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva do abacaxi e representar os interesses dos produtores. A **ASPA-PG** tem como objetivo o exercício de mútua colaboração entre os associados, visando à prestação, pela entidade, de quaisquer serviços que possam contribuir para o fomento e racionalização das atividades na produção de abacaxi e para melhorar as condições de vida de seus integrantes, com especial ênfase na divulgação de matérias relacionadas a técnicas de produção e manejo, mercado e preços, melhoria de qualidade e de produtividade.

3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "PORTO GRANDE" PARA O ABACAXI

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência "PORTO GRANDE" para o Abacaxi compreende o território do município amapaense de Porto Grande em sua totalidade, seguindo seus limites político-administrativos, conforme memorial descritivo em anexo e mapa abaixo relacionado, segundo dados do IBGE.



Figura 01 – Mapa da delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência "PORTO GRANDE" para o Abacaxi



4. FUNDAMENTAÇÃO ACERCA DA DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "PORTO GRANDE" PARA O ABACAXI

Relevante destacar que o mapeamento da área geográfica de produção do Abacaxi de Porto Grande fora construído a partir dos apontamentos dos produtores do território, somados às evidências técnicas colhidas a partir de visitas de campo e levantamento de informações juntos a órgãos públicos e privados envolvidos com a cadeia produtiva.

O produto da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” é o Abacaxi, fruto tropical da espécie “pérola”, famoso pelo seu consumo in natura ou em subprodutos.

Porto Grande é o município líder em nível estadual da produção de abacaxi. A área colhida por hectare equivale a 105 ha, segundo dados do IBGE – Produção Agrícola Municipal (2019), totalizando rendimento de 8.739 frutos/há.

Segundo dados coletados pela Coordenadoria de Agronegócios – COAGRO/SDR, a comercialização nas Feiras do Produtor Rural do Estado, do abacaxi no ano de 2022,

ultrapassou a marca de 217mil frutos, conforme descrito no quadro abaixo subdivido por comunidades pertencentes ao município de Porto Grande. Ressalta-se que a comercialização nas Feiras do Estado não compreende a totalidade da produção, haja vista que não são todos os produtores que vendem sua produção nas feiras, e os que o fazem, comumente levam apenas uma parte da produção, comercializando o excedente em outros locais, tais como pequenos comércios e feiras municipais.

Comercialização nas Feiras de Produtores do Estado do Amapá. Produção Mensal de Produtos por Comunidade no Ano de 2022 - Município Porto Grande

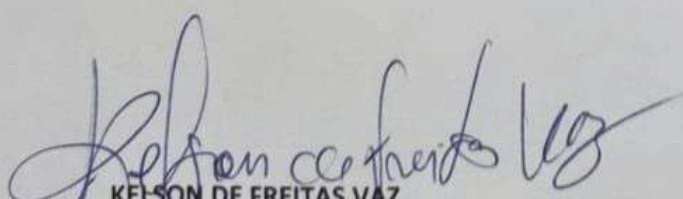
Produto: abacaxi		Unidade de Medida: Fruto												
Nº	Nome Comunidade	2022	jan/22	fev/22	mar/22	abr/22	mai/22	jun/22	jul/22	ago/22	set/22	out/22	nov/22	dez/22
1	Km 117 - Perimetral Norte	132015		3050	8740	9580	4100	6400	11630	18085	8900	25500	18730	22300
2	Km 120 - Perimetral Norte	36100	2900	8630	9250	850	1800		1990	2800	1100	3750	1930	1300
3	Km 107 - Perimetral Norte	19560			500				5100	1950	2630	5130	2730	1500
4	Colônia Agrícola do Matapi - Linha C	17692		100	282			1460	2820	4850	3300	1600	2310	940
5	Colônia Agrícola do Matapi - Linha B	9945		600			600	2285	1780	1850	1020	810	600	400
6	Colônia Agrícola do Matapi - Linha A	1000							1000					
7	Campo Verde	550		50	100	400								
8	Nova Canaã	140		140										
Totais		217002	2900	12570	18872	10830	6300	10145	24320	29535	16950	31810	26300	28480

Fonte: NMC/COAGRO/SDR. Documento Gerado em 22/06/2023

Torna-se evidente a importância socioeconômica da atividade produtiva do abacaxi para o município de Porto Grande, seja pelo número expressivo de famílias envolvidas, o equilíbrio entre o homem e a natureza com boas práticas agrícolas e sustentáveis e o reconhecimento cultural.

O senso de pertencimento por parte da população é perceptível e, além da vivência com o fruto no dia a dia, nota-se o simbolismo em torno do fruto através de instalações ao longo do município - como o monumento em forma de abacaxi na Praça do Abacaxi, localizada no centro da cidade e a comemoração da colheita com o Festival do Abacaxi, que ocorre anualmente no mês de setembro.

Porto Grande, 23 de junho de 2023.


KELSON DE FREITAS VAZ
 Secretário
 Secretaria de Estado do Desenvolvimento Rural – SDR



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2741 de 18 de julho de 2023

CÓDIGO 395 (Concessão de registro)

Nº DO PEDIDO: BR402021000007-0

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: São Mateus

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Pimenta-rosa

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área geográfica delimitada da Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” para a pimenta-rosa compreende exclusivamente o município de São Mateus, no estado do Espírito Santo.

DATA DO DEPÓSITO: 22/07/2021

REQUERENTE: Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo - NATIVA

PROCURADOR: Não há

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 DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
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) “SÃO MATEUS” para o produto PIMENTA-ROSA, 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 o cumprimento das exigências formuladas anteriormente, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2728, de 18 de abril de 2023, 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 870210066521 de 22 de julho de 2021, recebendo o n.º BR402021000007-0.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 18 de abril de 2023, sob o código 304, na RPI 2728.

Em 16 de junho de 2023, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870230051692, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

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

2.1 Exigência n.º 1

A exigência n.º 1 solicitou:

- 1) Reapresente o instrumento oficial de delimitação da área geográfica, relacionando o nome geográfico São Mateus com toda a região delimitada neste documento, a fundamentação que une todos esses municípios sob este mesmo nome. Alternativamente, considere a redução da área delimitada para englobar apenas o município de São Mateus. Se optar pela redução:



- Fundamente a nova delimitação com a notoriedade do respectivo município como centro de produção de pimenta rosa;
- Reapresente o caderno de especificações técnicas com a nova delimitação geográfica e a ata da assembleia que aprovou o novo caderno de especificações técnicas acompanhada da lista de presença indicando quais dos signatários são produtores de pimenta rosa.

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

- Laudo de delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência “São Mateus” para a pimenta-rosa, fls. 4 a 13;
- Edital de Convocação para Assembleia Geral Extraordinária, fl. 14;
- Ata da Assembleia Geral Extraordinária com aprovação do CET e do Estatuto Social modificados, acompanhada da lista de presença indicando quais dos signatários são produtores de pimenta rosa fls. 16 a 18;
- Estatuto Social alterado, fls. 19 a 29;
- Caderno de Especificações Técnicas modificado, fls. 30 a 46.

Nota-se que, em sede do último cumprimento de exigência, o requerente apresentou os documentos em conformidade com o requerido, optando por alterar a área geográfica da IP São Mateus, de modo que a mesma passa a englobar não somente o município de São Mateus. Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência anteriormente formulada.

3. CONCLUSÃO

De acordo com a documentação apresentada, o Espírito Santo é o estado brasileiro com maior produção de pimenta-rosa, onde ela é explorada em praticamente todos os municípios litorâneos, basicamente nas áreas de restinga e dos tabuleiros costeiros. Sua produção volta-se majoritariamente à exportação, sendo amplamente consumida em mercados como os da Europa, da Ásia e dos Estados Unidos. Devido a essa valorização no exterior, a pimenta-rosa passou a figurar como um dos principais produtos na pauta de exportação capixaba.

No Espírito Santo, o município de São Mateus se destaca na produção de pimenta-rosa, sendo grande polo de produção e de processamento, líder nas técnicas de manejo da espécie e considerado o maior produtor e exportador mundial desde 2012, além de ser reconhecido, em 2020 como Capital Estadual das Especiarias. Em 2016, por exemplo, a produção capixaba chegara a cerca de 300 toneladas por ano, sendo que, destas, 200 toneladas foram colhidas apenas em São Mateus.

O cultivo teve início há cerca de 20 anos, como complementação de renda das pessoas que viviam da pesca e da cata do caranguejo, tendo grande sucesso produtivo. Esse sucesso deveu-se às condições da região litorânea, onde se localiza o município, com solo bem drenado



e arenoso, bem como às características da produção que favorecem seu desenvolvimento, tendo custo relativamente baixo, com mão-de-obra pouco tecnicizada.

Deve-se, ainda, destacar a qualidade do produto que influencia diretamente na notoriedade produtiva de São Mateus. De acordo com o INCAPER (Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural), a qualidade é superior e possui menos toxicidade que a especiaria produzida em outras regiões. Além de estudos do INCAPER, foram apresentados no processo textos acadêmicos e matérias jornalísticas que demonstraram que São Mateus se tornou conhecido como município produtor de pimenta-rosa.

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 “**SÃO MATEUS**” para o produto **PIMENTA-ROSA** como **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, 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.

Cabe destacar no Caderno de Especificações Técnicas (CET) apresentado em sede de cumprimento de exigência, em 16 de junho de 2023, o aparecimento do termo “vieiras” na parte final do art. 18, que trata da rastreabilidade. Diante de todo o conteúdo probatório no processo, entendeu-se que houve erro de digitação, o que não põe em xeque a relação entre a IP São Mateus e o produto pimenta-rosa, retratado do início ao fim do CET.

Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos (Cód. 622) quanto à concessão do pedido de registro de indicação geográfica, nos termos dos arts. 212 a 215 da Lei n.º 9.279/96, conforme dispõe o art. 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, 12 de julho de 2023



Assinado digitalmente por:

André Tibau Campos

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2357106

Igor Schumann Seabra Martins

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1771050

De acordo, publique-se.

Pablo Ferreira Regalado

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

Marcelo Luiz Soares Pereira

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





CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA SÃO MATEUS PARA A PIMENTA ROSA

Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA

Espírito Santo – Brasil

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/>.





2022. Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

NATIVA – Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo

Localidade de Nativo de Barra Nova, s/n, São Mateus, Espírito Santo – Brasil.

CEP: 29.938-310. CNPJ: 16.589.831/0001-80. Telefone: (27) 99852-1428

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Diretor Presidente

Reginaldo Castro da Silva

Diretor Vice-Presidente

Pedro Ribeiro Clarindo

Diretora Administrativa

Eliane Balke

Diretor Financeiro

Percival Boroto

CONSELHO FISCAL

Francisco Luiz dos Anjos

Eric Cassimiro dos Santos

Claudimar Thomaz Borges

CONSELHO REGULADOR

Manoel Martins Bernardo

Gilberto Ferreira

Gleyson Simões Maciel

Elton dos Santos

Itilla Ferreira Coutinho

Instituições apoiadoras da IG SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa:

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – INCAPER

Instituto Federal do Espírito Santo – IFES

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA/SFA/ES

Associação Capixaba dos Exportadores de Pimentas e Especiarias – ACEPE





CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA SÃO MATEUS PARA A PIMENTA ROSA

Art. 1º - Do Objeto do Documento

O presente Caderno de Especificações Técnicas, elaborado seguindo o disposto na legislação brasileira de propriedade industrial (Lei Nº 9.279 de 14 de maio de 1996, Instrução Normativa INPI Nº 095/2018) e as orientações do Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, refere-se ao controle da Indicação Geográfica SÃO MATEUS para o produto Pimenta Rosa, na modalidade Indicação de Procedência, e tem por objetivo estabelecer normas para a obtenção e utilização do nome geográfico e auxiliar os produtores no ajustamento cabível do cumprimento das diretrizes ao Conselho Regulador.

Art. 2º - Da Descrição do Produto da Indicação de Procedência SÃO MATEUS

O produto da Indicação de Procedência SÃO MATEUS é a Pimenta Rosa. A pimenta rosa é o fruto da árvore (ou arbusto) chamada popularmente de Aroeira, aroeira-pimenteira, aroeira-vermelha, aroeira-da-praia, aroeirinha, entre outros, pertencente à família *Anacardiaceae* (da manga, caju, cajá), espécie *Schinus terebinthifolia*. Frutos que apresentam formato redondo, grãos providos de sua casca lisa, que quando maduro possui coloração vermelho intenso brilhoso, tendo sido submetidos a secagem natural e/ou artificial, possuindo odor agradável (semelhante ao de manga verde) característico da espécie. A Aroeira é uma espécie nativa e pioneira da Mata Atlântica do Brasil, ocorrendo do Rio Grande do Norte ao Rio Grande do Sul, bem como no Mato Grosso do Sul.

Art. 3º - Do Substituto Processual da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa

A Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa tem como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o INPI. A NATIVA, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, estabelecida na localidade de Nativo de Barra Nova, s/n, no município de São Mateus-ES,





CEP. 29.938-310, inscrita no CNPJ sob nº 16.589.831/0001-80. É de responsabilidade da NATIVA, na qualidade de substituta processual, manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de pimenta rosa reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações das unidades de beneficiamento primário e outros processos da pimenta rosa, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste caderno de especificação técnica cria-se o Conselho Regulador da NATIVA, cujas funções, atribuições e funcionamento estão descritas neste documento.

Art. 4º - Dos Objetivos da Entidade Representativa dos Produtores

No desenvolvimento de suas atividades a NATIVA, entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva da Pimenta Rosa da sua área de abrangência e representar os interesses dos Produtores de Pimenta Rosa. A NATIVA tem por finalidade:

- I. Adquirir ou alugar imóveis para instalações administrativas tecnológicas, de apoio à produção e à sua guarda e conservação da produção dos associados;
- II. Negociar, no interesse comum, a venda do produto produzido pelos associados e, de igual modo, orientar sobre as compras de insumos utilizado pelos associados, em especial, fertilizantes, calcário e sementes;
- III. Manter, na medida do possível, serviços de assistência médica, dentária, recreativa e educacional, podendo, para tanto, celebrar convênios com entidade pública, empresas ou profissionais qualificados;
- IV. Filiar-se a outras entidades congêneres;
- V. Representar a coletividade dos produtores de pimenta rosa da Indicação de Procedência SÃO MATEUS como substituta processual junto ao INPI;
- VI. Desenvolver ações com o objetivo de dispor ao consumidor os produtos de seus associados com garantia de procedência e qualidade por meio da Indicação Geográfica;
- VII. Preservar, divulgar, proteger a Indicação de Procedência SÃO MATEUS e prestar outros serviços vinculados, sendo responsável pela defesa de produtos registrados, sua qualidade e procedência;





- VIII. Estabelecer Caderno de Especificações Técnicas e organizar estrutura de controle para auto regulação da Indicação de Procedência SÃO MATEUS;
- IX. Instituir, promover, gerir, divulgar e proteger seus bens materiais, imateriais, intelectuais, industriais, quando reconhecidos, concedidos ou deferidos, tais como: patentes, softwares, desenhos industriais, indicação geográfica (denominação de origem e ou indicação de procedência), marcas coletivas ou marcas de certificação, outras certificações ou reconhecimentos que venham a ser criados.

Art. 5º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa

Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa todos os produtores estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, que obedeçam ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições aprovadas pelo Conselho Regulador.

Art. 6º - Da Delimitação da Área de Produção

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa compreende o município de São Mateus, no estado do Espírito Santo.

Parágrafo Único: As coordenadas geográficas da área delimitada compreendem, em sua totalidade, o limite político-administrativo do município de São Mateus, conforme consta no laudo de delimitação da área geográfica de produção da indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa.





Figura 01 – Área Geográfica de produção delimitada para a Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa.

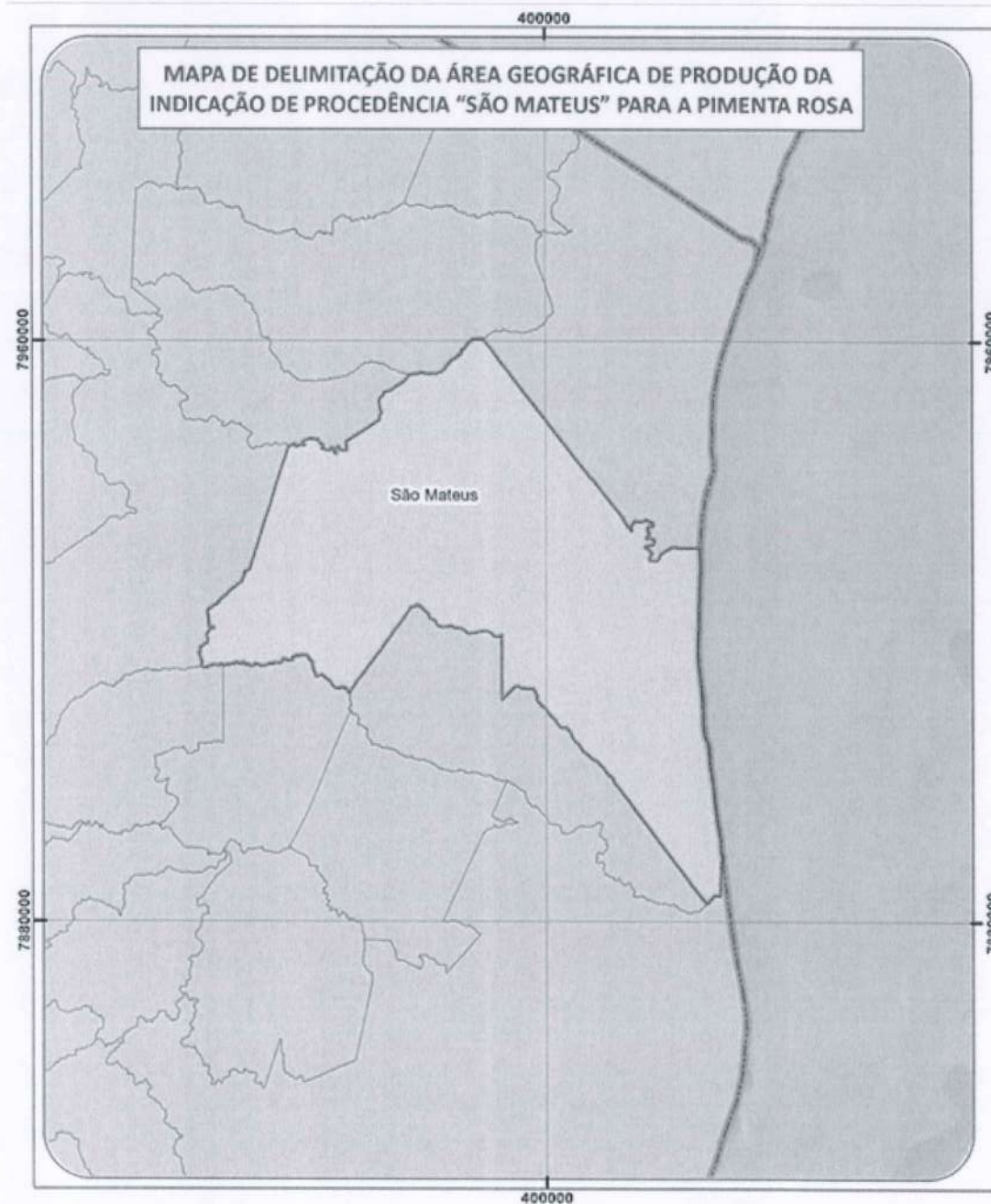
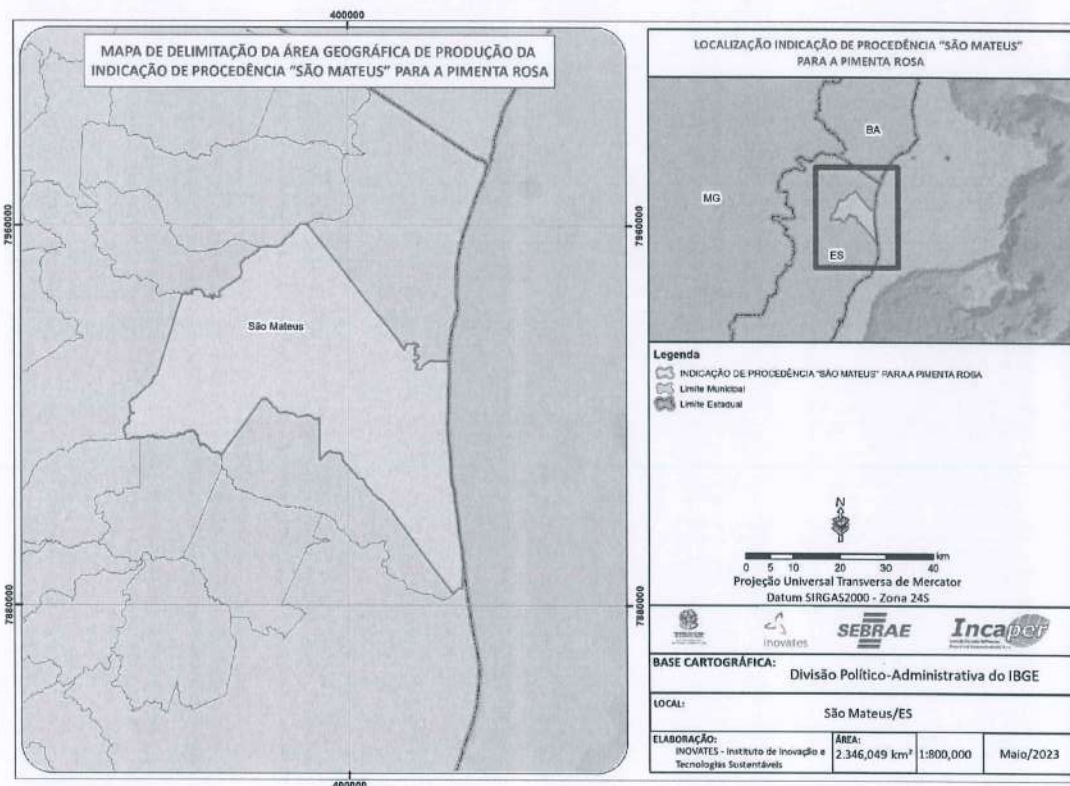




Figura 02 – Área Geográfica de produção delimitada para a Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa.



Art. 7º - Das Condições Gerais de Uso da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de pimenta rosa cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica delimitada de produção (conforme art. 6º) e que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 8º - Das Condições específicas para Uso da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa

Os produtores associados e não associados da NATIVA somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa mediante a





comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa. As condições específicas para o uso são:

- I. Estar em dia, junto ao Conselho Regulador da IG, com suas informações cadastrais e demais itens discriminados neste Caderno de Especificações Técnicas;
- II. A Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição normativa ou gráfica;
- III. Os usuários da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa não poderão solicitar o registro, em nenhum país ou instituição internacional, de um signo idêntico ou semelhante, ou que de qualquer forma possa induzir a erro, confusão ou aproveitamento da fama e reputação da IG, com exceção da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI, que, dentro das possibilidades e interesses de mercado, solicitará o registro da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;
- IV. A Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro aos consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;
- V. A Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 5º, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sub licenças a terceiros;
- VI. Os usuários da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da IG, desde que com o consentimento do Conselho Regulador da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI;
- VII. A pessoa jurídica só poderá utilizar a representação gráfica e figurativa da IG se obtiver a aprovação de seu uso perante o Conselho Regulador da NATIVA;
- VIII. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa procederá às auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG a serem definidas pelo plano de controle da IG;
- IX. O usuário da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa deverá apresentar Termo de Compromisso, a ser definido no plano de controle da IG pelo Conselho Regulador, de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;





- X. Os usuários da IG deverão pagar o valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica. Este valor dos custos será definido no plano de controle da IG pelo Conselho Regulador;
- XI. Na fase de produção e beneficiamento da pimenta rosa, não será permitido o uso de produtos químicos ou outros que possam deixar resíduos não autorizados pelos órgãos competentes para o cultivo da aroeira;
- XII. Na fase de produção da pimenta rosa, o ponto correto de coleta dos frutos frescos (In natura) no campo aceitável para a IG, mesmo considerando diferentes materiais genéticos e diferentes regiões da área delimitada, deve ser o estágio 4 (quatro) da paleta de cor desenvolvida pelas pesquisas do Incaper. Este ponto de maturação se caracteriza por frutos com aspecto visual de coloração vermelha intensa e brilhosa da casca, buscando a maior uniformidade possível em toda circunferência do grão, no qual a polpa (mucilagem entre a casca externa e a semente interna) não está verde, e com coloração amarronzada da semente. Além do aspecto visual, pode-se avaliar qualitativamente como indicativo de estágio fisiológico ideal de maturação dos frutos quando através do toque e maceração dos mesmos a mucilagem se apresenta pouco aquosa quando comparada ao fruto verde ou verdolengo. A paleta de cor citada está definida no Plano de Controle a IG e poderá sofrer variações conforme decisão do Conselho Regulador da NATIVA. Só será permitida a presença de no máximo 10% de frutos verdes ou verdolengo na amostra coletadas para serem avaliadas pelo conselho regulador;
- XIII. Na fase de produção da pimenta rosa, os frutos maduros devem apresentar aspecto saudável, livres de matérias estranhas, impurezas e detritos, com casca intacta e ausência de perfurações, mofo, bolores, manchas escuras ou claras ou lesões que podem ser indicativos de doenças ou ataques de pragas. Os lotes de frutos devem estar livres também da presença de grãos chochos, enrugados por desidratação de frutos verdes, restos alimentares, pó, pelos, fezes, insetos vivos ou mortos, que possam ocasionar em contaminações e apreensões pelas autoridades fitossanitárias responsáveis da legislação vigente.
- XIV. Na fase de produção da pimenta rosa, todos os coletores devem respeitar regras de boas práticas e higiene durante a colheita e pós-colheita, respeitar o estágio correto de maturação dos frutos e utilizar equipamentos propícios de proteção individual (EPI), tais como: luvas, botas e óculos. Os coletores devem usar máquinas, equipamentos e utensílios limpos e em bom estado de conservação e de higiene. Em especial os baldes, lonas e sacos devem ser limpos e novos ou em





- bom estado de conservação, visando evitar contaminações do produto final por micro-organismos patogênicos e por resíduos de insumos agrícolas, pesticidas, inseticidas, fertilizantes, ou outros que sejam estranhos aos frutos;
- XV. Na fase de produção da pimenta rosa, os frutos frescos devem ser colhidos conforme o Plano de Controle da IG;
- XVI. Na fase de produção da pimenta rosa, o fruto fresco maduro, após colhido não deve ultrapassar o tempo de 2 (dois) dias para o seu transporte até a indústria/área de beneficiamento, tendo em vista ser produto perecível o qual continua seu processo de fermentação e perda significativa da qualidade;
- XVII. Na fase de produção da pimenta rosa, no caso de cultivos comerciais em sistema orgânico de produção, estes devem respeitar a legislação vigente para tal;
- XVIII. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, a cor do produto final, após processo de secagem e beneficiamento, armazenado em embalagem tipo exportação, deve ser o estágio 4 (quatro) da paleta de cor desenvolvida pelas pesquisas do Incaper;
- XIX. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, a umidade do produto final, após processo de secagem e beneficiamento, armazenado em embalagem tipo exportação, deve ser de no máximo 10%;
- XX. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, a porcentagem de frutos fora do padrão de coloração exigido do produto final, após processo de secagem e beneficiamento, armazenado em embalagem tipo exportação, deve ser de no máximo 5%;
- XXI. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, a densidade do produto final, após processo de secagem e beneficiamento, armazenado em embalagem tipo exportação, deve variar entre 260 a 320 g/l (seco);
- XXII. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, o produto final, após processo de secagem e beneficiamento, armazenado em embalagem tipo exportação, deve apresentar aspecto saudável, livres de matérias estranhas, impurezas e detritos, com casca intacta e ausência de perfurações, mofos, manchas escuras ou claras ou lesões que podem ser indicativos de doenças ou ataques de pragas;
- XXIII. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, o fruto seco (desidratado) apresenta tempo de duração, podendo ser armazenado por período de até 1 (um) ano, desde que acondicionado de forma correta (embalagem plástica lacrada a vácuo), com exceção das especificações referentes à embalagem e marcação do produto comercializado a nível de varejo. O armazenamento deverá ser em local apropriado, livre do contato com animais e abrigado de condições ambientais desfavoráveis (chuva, umidade e exposição a radiação solar). Com 15% de umidade relativa do ar, câmara seca (14°C e 38% UR);





- XXIV. Na fase de beneficiamento da pimenta rosa, não devem ser permitidos para efeito de acesso a IG, os seguintes processos de secagem, que envolvam: fogo direto; alta temperatura (acima de 100°C) com conseqüente torra excessiva (queima) dos frutos; e secagem ineficiente, resultando em nível de umidade acima do recomendado.

Art. 9º - Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa

A Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários, pré-definidos pela maioria de associados votantes, em coro de assembleia constituída e votada especificamente na NATIVA. Os membros do Conselho Regulador serão constituídos pelos associados da NATIVA que representam as partes do segmento do produto como cooperativas, associações e empresas do setor privado, e também será composta por membros que representam as instituições de pesquisa e/ou ensino, também nomeados pelas respectivas instituições conselheiras, seus respectivos suplentes e ou substitutos, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais.

- I. Os membros deverão receber instruções sobre o regimento previsto no estatuto da NATIVA, ficando estes a par de seus respectivos deveres e direitos como tais conselheiros;
- II. Cabem aos demais conselheiros membros, a advertência, notificação e ou exclusão pela maioria dos votos do colegiado, quando for o caso, de membros que por algum motivo não cumprirem com os respectivos papéis, ou que por ordem de estatuto, fugirem dos princípios aqui estabelecidos;
- III. Os conselheiros serão responsáveis pela edição e aperfeiçoamento do plano de controle da IG, sendo este aprovado pela assembleia da NATIVA;
- IV. Caberá ao colegiado, supervisionar constantemente com produção de provas materiais, que evidenciam o descumprimento dos artigos e normas aqui previstos, que resultem em descredenciamento de instituições e/ou produtores autorizados;
- V. Compete ao Conselho Regulador da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto social da NATIVA suas atribuições e competências.





Art. 10 - Das Obrigações do Conselho Regulador

- I. Promover na cadeia produtiva da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa, as Boas Práticas Agrícolas (BPA);
- II. Estimular a sustentabilidade da área geográfica delimitada, através da preservação e conservação ambiental;
- III. Estimular o agroturismo, a valorização da cultura regional e do “saber fazer local”;
- IV. Zelar pelo produto da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa, até a efetiva entrega do mesmo.

Art. 11 - Da Estrutura de Controle

O Conselho Regulador da Indicação Geográfica será constituído por 08 (oito) membros assim definidos:

- I. 05 (cinco) membros eleitos na Assembleia Geral, devendo ser associados, sendo que 01 (um) será o Coordenador, 01 (um) será o Vice Coordenador e 03 (três) serão membros;
- II. 03 (três) membros representantes de instituições parceiras, com conhecimento na área agrônômica e de alimentos.

Art. 12 - Dos Registros

O Conselho Regulador manterá atualizado, o registro cadastral relativo ao:

- I. Cadastro atualizado dos produtores rurais da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa;
- II. Cadastro atualizado das propriedades, de área de produção e capacidade produtiva dos plantios, durante a vigência da autorização do produtor;
- III. Demais medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador estará exposto no Plano de Controle.

Parágrafo Único: Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos por meio do Plano de Controle pelo Conselho Regulador, ficando a edição das mesmas registradas.

Art. 13 - Dos Controles de Produção e Supervisão

Serão objetos de controle por parte do Conselho Regulador, a declaração da quantidade de colheita na safra e a declaração de produtos processados. O Conselho Regulador





estabelecerá outros controles relativos a manejos e operações nas propriedades, no sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos da IG e o cumprimento desta normativa. Tais controles serão atribuídos desde a colheita até as operações de pós-colheita, armazenamento, transporte e possível beneficiamento do produto, de forma a assegurar a rastreabilidade e autenticidade dos produtos protegidos pela IG como os elementos abaixo relacionados:

- I. Quantificação e cadastros de lotes produzidos (rastreabilidade);
- II. Do sistema de auditoria extemporânea nos produtores;
- III. Da rastreabilidade e publicação dos dados;
- IV. Da divulgação e merchandising de produtos da IG;
- V. Produzir contraprovas que preservem as garantias e qualidades do produto certificado.

Parágrafo Único: O Conselho Regulador emitirá cartilha com linguagem objetiva e supervisionará todo material didático concernente, as adequações, obrigações, direitos e deveres, as quais servirão de efetivo esclarecimento ao produtor a ser autorizado, após o devido cadastro aprovado, ainda durante no processo de avaliação.

Art. 14 - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” para a Pimenta Rosa

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” para a Pimenta Rosa pelos produtores referidos no Artigo 4º:

- I. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da NATIVA;
- II. A paralização das atividades de produção mediante comunicação do produtor à NATIVA ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III. O descumprimento das normas do presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa.





Art. 15 - Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da NATIVA está assim definida:

Figura 02 - Signo distintivo da IG a ser aplicado para os padrões de comercialização.



Art. 16 - Das Sanções Previstas Quanto à Utilização da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa

O beneficiado pela presente Indicação Geográfica deverá zelar pelo uso do selo, caso descumpra tais definições, o mesmo estará sujeito à penalização oficial conforme estipulado pela Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Além das penalidades citadas, o Conselho Regulador tomará medidas preventivas, caso identificar práticas consideradas como irregulares ou inadequadas que possam comprometer a idoneidade da presente IG ficando estipulado que:

- I. Na primeira infração, será o produtor ou instituição advertido por escrito;
- II. Na segunda infração, será suspenso da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa, por um ano, até a adequação das irregularidades, após constatadas pelo conselho regulador;
- III. O usuário responderá, pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa ou a terceiros;





- IV. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentem a Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa.

Parágrafo Único: Fica a critério do Conselho Regulador, através da deliberação do colegiado, o entendimento de atenuantes, de casos específicos que cabem à aplicação da penalidade II.

Art. 17 - Da Validade e dos Prazos

- I. O produtor ou entidade credenciada receberá a sua autorização do uso da IG, mediante a comprovação de pagamento do valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica;
- II. O produtor receberá os selos da IG, mediante a comprovação de pagamento valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica correspondente ao volume de produção comercializada;
- III. As entidades autorizadas ao uso da IG receberão o termo de conformidade que as tornarão aptas às atividades de comercialização e ou outras atividades correlacionadas à IG, mediante a comprovação de pagamento dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica. Este Termo será emitido após aprovação do conselho regulador.

Parágrafo Único: Outros valores de custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica serão adicionadas em função da distância da área a ser certificada e auditada, o total da área a ser certificada e auditada e do volume da produção escoado, a descrição e critérios de cobranças estarão descritos no plano de controle desta IG.

Art. 18 - Da Rastreabilidade

Os produtos da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

- I. Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão "Indicação de Procedência", que será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279, conforme segue:





- II. Norma de rotulagem para o selo de controle nas embalagens, rótulos, tags ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos ou sacarias; em rótulos ou no romaneio de controle do produto; através de tags, lacres e/ou adesivos; bem como na documentação referente ao produto, como notas fiscais. O referido selo conterà os seguintes dizeres: Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa, bem como o número de controle ou sistema de QR-Code a ser definido pelo Conselho Regulador, conforme segue:



N° 000001



(exemplo ilustrativo)





utilizado pela NATIVA de acordo com o Manual de Utilização mediante as condições definidas pelo Conselho Regulador da IP. Este selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada associado inscrito na Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa. Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens "I" e "II" deste Artigo. Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade das vieiras da Indicação de Procedência SÃO MATEUS serão, dentre outros: a verificação da autenticidade do selo do produto e a realização de visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

Art. 19 - Dos Princípios da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa

São princípios dos inscritos na Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente.

Art. 20 - Dos Casos Omissos do Presente Caderno de Especificações Técnicas

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência SÃO MATEUS para a Pimenta Rosa. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da NATIVA convocada para este fim.

São Mateus-ES, de maio de 2023.

Reginaldo Castro da Silva

Reginaldo Castro da Silva

Diretor Presidente

NATIVA



LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “SÃO MATEUS” PARA A PIMENTA-ROSA

Espírito Santo – Brasil



LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “SÃO MATEUS” PARA A PIMENTA-ROSA

1. APRESENTAÇÃO

Este laudo, elaborado pela **Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca – SEAG**, baseado em estudos técnicos científicos realizados pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – INCAPER e estudos técnicos realizados pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Espírito Santo – SEBRAE/ES e seus parceiros, têm por objetivo subsidiar a solicitação por parte da **Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA** para a **delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” para a Pimenta-Rosa**.

A indicação geográfica é uma ferramenta coletiva de proteção e promoção comercial de produtos tradicionais vinculados a uma área geográfica delimitada. Além disso, é uma ferramenta de preservação da biodiversidade, do conhecimento, da história, dos recursos naturais e humanos. A indicação geográfica pode contribuir para as economias locais e para o dinamismo regional.

A indicação geográfica deve promover os produtos e a sua herança histórico-cultural, que é intransferível. Esta herança abrange inúmeras especificidades: a área de produção definida, a tipicidade e a autenticidade dos produtos elaborados. Estas especificidades garantem ao produto um nome e notoriedade, que devem ser protegidos. Somente os produtores estabelecidos na área delimitada e que seguem determinadas regras é reservado o uso do nome geográfico (Norma Técnica ABNT NBR 16479:2016).

A indicação geográfica tem ainda como objetivos específicos:

- Atender a demanda de produtores, que veem seus produtos comercializados no mercado com a IG, valorizando o território e o conhecimento local;
- Facilitar a presença de produtos típicos no mercado, que sentirão menos a concorrência com outros produtores de preço e qualidade inferiores;
- Aumentar o valor agregado dos produtos;



- Estimular a melhoria qualitativa dos produtos, já que serão submetidos a controles de produção;
- Aumentar a participação no ciclo de comercialização dos produtos e estimular a elevação do seu nível técnico;
- Permitir ao consumidor identificar perfeitamente o produto nos métodos de produção, fabricação e elaboração, em termos de identidade e de tipicidade;
- Melhorar e tornar mais estável a demanda do produto, criando a confiança do consumidor que, sob a etiqueta da IG, espera encontrar um produto de qualidade e com características determinadas;
- Estimular investimentos na própria zona de produção;
- Melhorar a comercialização dos produtos, facilitando o acesso ao mercado através de uma identificação especial;
- Gerar ganhos de confiança junto ao consumidor quanto à autenticidade dos produtos, pela ação do Conselho Regulador que será criado e da autodisciplina que exige;
- Facilitar o marketing, através da IG, que é uma propriedade intelectual coletiva, com vantagens em relação à promoção baseada em marcas comerciais;
- Promover produtos típicos;
- Facilitar o combate à fraude, o contrabando, a falsificação e as usurpações;
- Favorecer as exportações e proteger os produtos contra a concorrência desleal externa.

Este laudo, **instrumento oficial que delimita a área geográfica de produção de Pimenta-rosa para a Indicação de Procedência “SÃO MATEUS”**, segue o disposto na Lei 9.279 de 14 de maio de 1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e na Instrução Normativa 095/2018-INPI, que estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas, marco legal das IGs brasileiras, bem como as diretrizes do **Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI**, órgão responsável pela análise e reconhecimento formal das Indicações Geográficas no Brasil.



2. CONDIÇÕES GERAIS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “SÃO MATEUS” PARA A PIMENTA-ROSA

A adesão ao uso da Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” para a Pimenta-rosa é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica definida neste Laudo de Delimitação e que cumpram na íntegra os requisitos estabelecidos para esta Indicação Geográfica.

É de responsabilidade da **Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA**, na qualidade de substituto processual da indicação geográfica junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), manter banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento, dos lotes de Pimenta-rosa reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência (IP) e de informações das unidades produtoras que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

A entidade solicitante da Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” para a Pimenta-rosa se denomina **Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA**, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, registrada no CNPJ sob nº 16.589.831/0001-80 e estabelecida na Localidade de Nativo de Barra Nova, s/n, São Mateus, Espírito Santo – Brasil.

No desenvolvimento de suas atividades, **Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA**, substituta processual para a Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” para a Pimenta-rosa, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva da Pimenta-rosa e representar os interesses dos produtores. A **Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo – NATIVA** tem como objetivo o exercício de mútua colaboração entre os sócios, visando à prestação, pela entidade, de quaisquer serviços que possam contribuir para o fomento e racionalização das atividades na produção de Pimenta-rosa (aroeira) e para melhorar as condições de vida de seus integrantes, com especial



ênfase na divulgação de matérias relacionadas a técnicas de produção e manejo, mercado e preços, melhoria de qualidade e de produtividade.

3. O PRODUTO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “SÃO MATEUS” PARA A PIMENTA-ROSA

O produto da Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” é a Pimenta-rosa. A pimenta-rosa é o fruto da árvore (ou arbusto) chamada popularmente de Aroeira, aroeira-pimenteira, aroeira-vermelha, aroeira-da-praia, aroeirinha, entre outros, pertencente à família *Anacardiaceae* (da manga, caju, cajá), espécie *Schinus terebinthifolia*. Frutos que apresentam formato redondo, grãos providos de sua casca lisa, que quando maduro possui coloração vermelho intenso brilhoso, tendo sido submetidos a secagem natural e/ou artificial, possuindo odor agradável (semelhante ao de manga verde) característico da espécie. A Aroeira é uma espécie nativa e pioneira da Mata Atlântica do Brasil, ocorrendo do Rio Grande do Norte ao Rio Grande do Sul, bem como no Mato Grosso do Sul.

A aroeira ou pimenta-rosa é uma espécie originária da América do Sul, com ampla ocorrência no litoral brasileiro, predominantemente nas áreas de influência do Bioma da Mata Atlântica.

No Espírito Santo, é explorada em praticamente todos os municípios litorâneos, basicamente nas áreas de restinga e dos tabuleiros costeiros. Nos municípios do Norte e Noroeste do Estado é cultivada comercialmente em sistemas de monocultura e consorciada com outras culturas, tendo grande importância no mercado nacional, além de ser exportada para vários países, gerando importante fonte de renda para os agricultores e a indústria.

Os frutos da aroeira têm uma grande demanda na gastronomia, possuem também propriedades farmacêuticas e medicinais, com atividade antimicrobiana, podendo controlar bactérias e fungos. Além disso, são aplicados na indústria de alimentos e de cosméticos.

A busca por produtos seguros é uma preocupação constante dos consumidores em geral. Por isso, o mercado tem direcionado esforços com o intuito de disponibilizar técnicas, métodos e



processos para garantir essa segurança, com a qualidade dos frutos e ausência de resíduos tóxicos, bem como para aumentar a produtividade e a vida útil desses produtos.

Apesar de as aroeiras serem consideradas uma mesma espécie vegetal, a composição química dos frutos pode variar significativamente, influenciada pela variabilidade genética das plantas, pelos estádios de maturação dos frutos e inclusive por fatores abióticos, como o clima e o solo.

A pimenta-rosa vem ganhando o mundo e já se destaca como um dos mais sofisticados condimentos da cozinha internacional. A espécie nativa do litoral capixaba é muito valorizada na Europa e o consumo é apreciado em todo o mundo. Por conta da valorização no exterior, a pimenta-rosa já desponta como um dos principais produtos de exportação do Estado.

A maior parte dos frutos da aroeira é exportada para países da Europa, com destaque para a França, mas pequena parte é comercializada no mercado interno, principalmente, para compradores de São Paulo.

A maior parte da pimenta-rosa é produzida ao longo do litoral brasileiro, que vai do sul da Bahia, passando por todo o Espírito Santo, até o norte do Rio de Janeiro. O Espírito Santo é o maior produtor e exportador mundial dessa iguaria, amplamente exportada para países da Europa, Ásia e para os Estados Unidos.

A colheita da aroeira, normalmente, vai da segunda quinzena de maio até o final de junho e dura cerca de 35 a 40 dias. Um catador colhe aproximadamente 50 kg por dia, mas, em algumas regiões, tem uma safra no final do ano, entre novembro e dezembro.

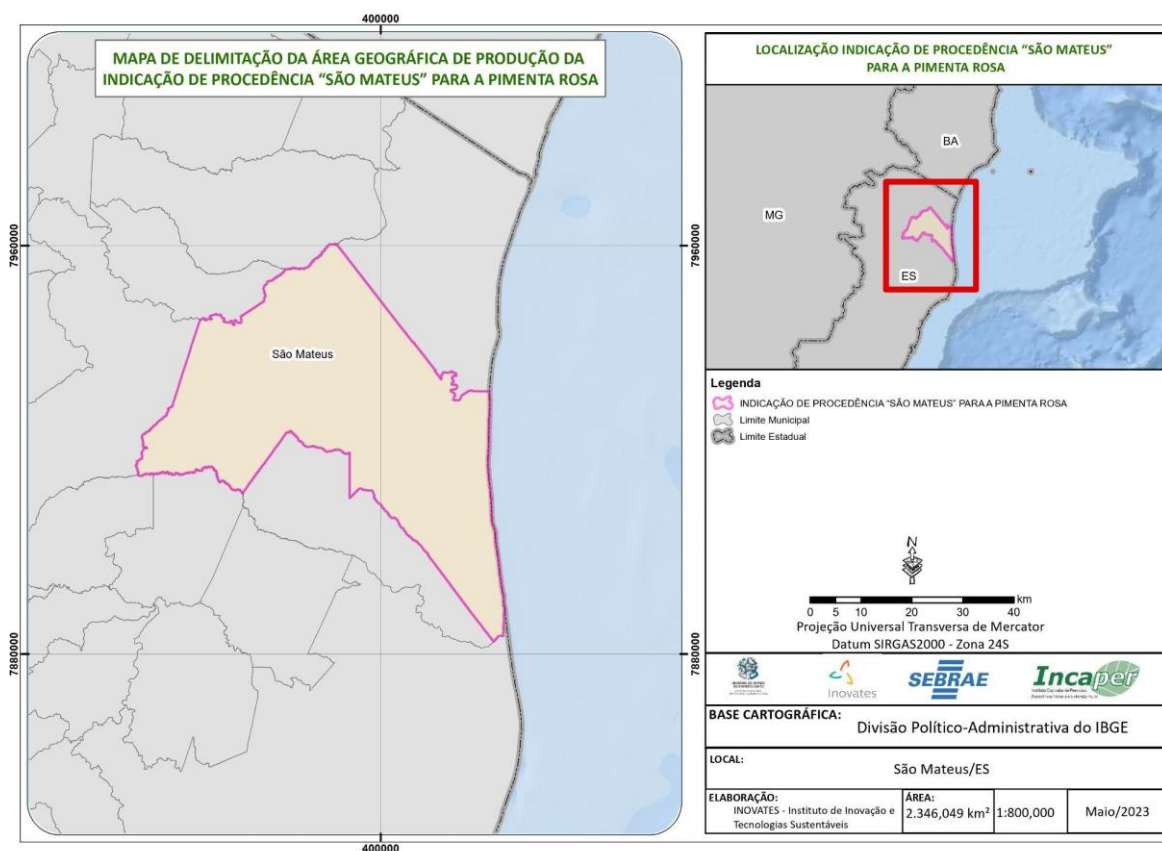
É uma planta popularmente utilizada no tratamento caseiro de inflamações. O fruto é utilizado tanto na ornamentação, como em temperos de diferentes pratos culinários. Apresenta sabor levemente picante e adocicado, podendo ser empregados na forma de grãos inteiros ou moídos. É especialmente usado na confecção de molhos que acompanham as carnes brancas, de aves e peixes. Além disso, possui importância comercial devido às suas propriedades medicinais, fito químicas e alimentícias.



4. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “SÃO MATEUS” PARA A PIMENTA-ROSA

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” para a Pimenta-rosa compreende exclusivamente o município de São Mateus, no estado do Espírito Santo.

Figura 01 – Mapa da delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” para a Pimenta-rosa



5. FUNDAMENTAÇÃO ACERCA DA DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “SÃO MATEUS” PARA A PIMENTA-ROSA

A pimenta-rosa é o fruto da aroeira-vermelha, sendo o principal produto obtido pelo seu cultivo. Quando maduros apresentam a cor vermelha, sabor adocicado e aromático e após o processo de industrialização é utilizada nas indústrias alimentícia, farmacêutica e de



cosméticos. Uma especiaria de grande valor de mercado nacional e internacional, que apesar do nome, não tem parentesco com a família das pimentas.

A espécie da Aroeira-vermelha é nativa da Mata Atlântica do Brasil e sua cultura é mais propícia na região litorânea para a produção de pimenta-rosa por conta do clima e o solo bem drenado e arenoso.

O Brasil apresenta, principalmente, a produção da pimenta-rosa no Espírito Santo, Rio de Janeiro e alguns estados do Nordeste, onde a colheita dos frutos é feita de forma coletiva pelas comunidades locais.

O Espírito Santo é o estado brasileiro de onde mais se extrai aroeira para a indústria e a expansão do cultivo para produção de pimenta-rosa vem aumentando devido a valorização no exterior, os elevados preços alcançados pelo produto e uma boa alternativa de renda para famílias de comunidades rurais.

O destaque é o município São Mateus, que apresenta grande polo de produção e processamento, líder nas técnicas de manejo da espécie e considerado o maior produtor e exportador mundial desde 2012, onde mais de 90% da produção são levados para países da Europa, Ásia e para os Estados Unidos.

A colheita da aroeira dura de 35 a 40 dias, com início em maio até o final de junho, e em algumas regiões, há uma segunda safra, entre novembro e dezembro. E a comercialização da pimenta-rosa constitui renda adicional para as populações locais e possui importância socioeconômica, oferecendo ocupação a mulheres e jovens.

Órgãos como Embrapa Floresta e Incaper realizam pesquisas e estudos da aroeira-vermelha para produção de frutos e as populações produtores da espécie, visando disponibilizar informações para contribuir na expansão do cultivo de forma economicamente viável e ambientalmente sustentável para os agricultores, extrativistas e comunidades indígenas. Em 2016, o Incaper criou o Grupo de Trabalho “GT Aroeira”, realizando diversas ações para melhor organização e desenvolvimento da cadeia produtiva da aroeira no Espírito Santo, servindo também de referência para outros estados.



Outro órgão que incentiva o cultivo da pimenta-rosa no Estado é o Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo (Bandes) que disponibiliza linhas de crédito para quem deseja investir na cultura.

Portanto, este laudo, instrumento oficial que delimita a área geográfica de produção de pimenta-rosa para a Indicação de Procedência “SÃO MATEUS”, restringe a área a ser contemplada pela IG, englobando o município de São Mateus, facilitando a gestão da IG e promovendo maior prospecção de novos produtos passíveis de indicações futuras e maior interação entre os atores envolvidos.

Vitória/ES, 15 de junho de 2023.

ENIO BERGOLI DA COSTA
Secretário de Estado
Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca – SEAG

FRANCO FIOROT
Diretor-Presidente
Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – INCAPER



ASSINATURAS (2)

Documento original assinado eletronicamente, conforme MP 2200-2/2001, art. 10, § 2º, por:

ENIO BERGOLI DA COSTA
SECRETARIO DE ESTADO
SEAG - SEAG - GOVES
assinado em 16/06/2023 12:20:40 -03:00

FRANCO FIOROT
DIRETOR PRESIDENTE
INCAPER - INCAPER - GOVES
assinado em 16/06/2023 11:32:52 -03:00



INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO

Documento capturado em 16/06/2023 12:20:40 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)
por FABIANA GOMES RUAS (COORDENADOR IV - CTGRN - INCAPER - GOVES)
Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2023-CQQ7D5>

