

Revista da  
**Propriedade  
Industrial**

Nº 2792  
09 de Julho de 2024

**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

Presidente

Julio Cesar Castelo Branco Reis Moreira

---

**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 do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços 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 Development, Industry, Commerce and Services 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.

**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 Fomento, Industria, Comercio y Servicios 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 contractos de transferencia de tecnologia y asuntos corelacionados, además de los referentes al registro de programas de ordenador como derecho de autor.**



# Índice Geral:

CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro).....	4
CÓDIGO 325 (Pedido arquivado).....	10
CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros).....	13
CÓDIGO 395 (Concessão de registro).....	40



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2792 de 09 de julho de 2024

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

**Nº DO PEDIDO:** BR 402023000007-6

**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

**DATA DO DEPÓSITO:** 27/06/2023

**REQUERENTE:** ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES DE ABACAXI DO PORTO GRANDE - ASPA/PG

**PROCURADOR:** Não possui

**DESPACHO**

O pedido não atende ao disposto no art. 21 Portaria/INPI/PR nº 04/22. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de registro.

Cumpra a exigência observando o disposto no parecer.





MINISTÉRIO 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) “**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 no art. 9º, §1º da Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

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

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870230055302 de 27 de junho de 2023, recebendo o nº BR 40 2023 000007 6.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 12 de dezembro de 2023, sob o código 304, na RPI 2762.

Em 14 de fevereiro de 2024, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870240012329, em atendimento ao despacho de exigência supracitado. Todavia, na mesma petição, na carta de fls. 118/119, “*Atendimento às Exigências INPI para o processo de reconhecimento formal da Indicação de Procedência “PORTO GRANDE” para o Abacaxi*”, a requerente informa que o Instrumento Oficial de Delimitação foi produzido e apresentado, mas não foi assinado pelo representante da Secretaria de Estado, além da ata de assembleia registrada em cartório, que seriam apresentadas pela requerente tanto quanto possível.

A petição n.º 870240018723, de 05 de março de 2024, trouxe alguns dos documentos que faltavam, os quais, apesar de terem sido apresentados fora do prazo da exigência, serão aproveitados no exame, de forma a aproveitar os atos das partes.



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

## 2.1 Exigência nº 1

A exigência nº 1 solicitou:

1. *Reapresente o Caderno de Especificações Técnicas (CET) com a composição do Conselho Regulador, conforme determina o Art. 16, II, f) da Portaria/INPI/PR nº 04/22 c/c o item 7.1.2 Caderno de especificações técnicas, do Manual de Indicações Geográficas 1ª edição, 3ª revisão;*

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

- Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “*Porto Grande*” para o abacaxi, fls. 128/141;
- Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “*Porto Grande*” para o abacaxi, fls. 221/235;
- Capa do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência “*Porto Grande*” para o abacaxi, com registro em cartório, fl.239.

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

## 2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

2. *Apresente a ata de aprovação das alterações no CET junto com a lista de presença na qual se indique quem, dentre os presentes, é produtor de abacaxi, conforme Art. 16, V, d) da Portaria/INPI/PR nº 04/22 c/c o item 7.1.5 Comprovação da legitimidade do requerente, d) Ata registrada da Assembleia Geral com a aprovação do caderno de especificações técnicas acompanhada de lista de presença, do Manual de Indicações Geográficas 1ª edição, 3ª revisão;*

Em resposta à exigência nº 2, foram apresentados os documentos:

- Ata de Assembleia Geral Extraordinária da Associação dos Produtores de Abacaxi de Porto Grande, fls. 127, sem registro em cartório;
- Certidão de Pessoa Jurídica do Cartório de Registro de Notas de Porto Grande, AP, fl.238;
- Edital de Convocação da Assembleia, fl.237;
- Ata de Assembleia Geral Extraordinária da Associação dos Produtores de Abacaxi de Porto Grande, realizada em 20 de dezembro de 2023, **com registro em cartório**, fl.238;



- Lista de presença na Assembleia Geral Extraordinária da Associação dos produtores de Abacaxi de Porto Grande, realizada em 20 de dezembro de 2023, indicando quem é produtor, com registro em cartório, fl.240.

A documentação apresentada dentro do prazo prescricional não atendia o estipulado na exigência e o requerente, ciente disso, roga por prazo adicional para complementar os documentos. Todavia, antes do cumprimento de exigência 870240012329 ser examinado, documentos complementares foram trazidos ao exame, os quais, considerando o Princípio do Aproveitamento dos Atos das Partes e o Princípio da Celeridade, foram aceitos para os fins deste parecer, evitando a necessidade da publicação de uma exigência para apresentar documentos que efetivamente estavam nos autos.

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

### 2.3 Exigência nº 3

A exigência nº 3 solicitou:

3. *Reapresente o Instrumento Oficial de Delimitação contendo a fundamentação acerca da delimitação segundo a espécie de IG requerida, conforme Art. 16, VIII, a) da Portaria/INPI/PR nº 04/22 c/c o item 7.1.8 Instrumento oficial que delimita a área geográfica, do Manual de Indicações Geográficas 1ª edição, 3ª revisão;*

3.1. *O Instrumento Oficial de Delimitação deve ser apresentado em papel timbrado do órgão emissor, em documento único, preferencialmente com as páginas rubricadas pelo subscritor ou com assinatura digital da totalidade do documento;*

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

- Minuta de Instrumento Oficial de Delimitação da Área Geográfica, sem assinatura do titular da Secretaria de Estado afim ao produto, fls. 121/126.

**O Instrumento Oficial de Delimitação (IOD) apresentado não é válido**, uma vez que **não foi subscrito/emitido pela autoridade competente**, conforme declarado pela própria requerente, em que afirma que *“em cumprimento à exigência, segue o documento solicitado, todavia, a assinatura segue em processo com o Secretário da SDR, sem conclusão até esta data e, tão logo seja assinado, o documento será anexado”*.

Além disso, não atendeu ao conteúdo da Exigência 3.1, que indicava a necessidade de o documento ser apresentado em papel timbrado do órgão, ou seja, com a apresentação adequada a um documento oficial emitido pelo poder público.

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



## 2.4 Exigência nº 4

A exigência nº 4 solicitou:

4. *Apresente documentos e fontes adicionais que comprovem que o nome geográfico “Porto Grande” tornou-se conhecido pela produção de abacaxi, conforme Art. 16, VI, da Portaria/INPI/PR nº 04/22 c/c o item 7.1.6 Documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido, no caso de IP, do Manual de Indicações Geográficas 1ª edição, 3ª revisão.*

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

- Complementação da documentação que visa a comprovar que o Nome Geográfico “Porto Grande” é conhecido pela produção de abacaxi, fl(s). 142/218.

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

## 2.5 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Comprovante de Pagamento da GRU, fl. 120;
- Comprovante de Pagamento da GRU, fl. 241.

## 3. CONCLUSÃO

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

- 1) Reapresente o Instrumento Oficial de Delimitação contendo a fundamentação acerca da delimitação segundo a espécie de IG requerida, conforme Art. 16, VIII, a) da Portaria/INPI/PR nº 04/22 c/c o item 7.1.8 Instrumento oficial que delimita a área geográfica, do Manual de Indicações Geográficas 1ª edição, 3ª revisão;
- 2) O Instrumento Oficial de Delimitação acima deve ser apresentado em papel timbrado do órgão emissor, em documento único, preferencialmente com as páginas rubricadas pelo subscritor ou com assinatura digital da totalidade do documento.

Cabe dizer que qualquer outro documento anexado ao processo, ainda que não diretamente identificado como alusivo a algum dos requisitos exigidos na Portaria/INPI/PR nº 04/22, será considerado subsidiariamente no exame do pedido de registro, podendo ser objeto de novas exigências, de modo que não restem inconsistências no processo e/ou parem dúvidas acerca do pedido.

Insta destacar que, ainda, que o item 8.4.1 do Manual de Indicações Geográficas preveja que, no caso de reiteradas respostas procrastinatórias às exigências de mérito



formuladas pelo INPI, o pedido poderá ser indeferido, como explicado abaixo, a requerente apresentou esclarecimentos e comprovações que justificaram, neste caso específico, a ausência de certos documentos.

*Caso o requerente responda, mas a exigência não seja cumprida satisfatoriamente, novas exigências poderão ser formuladas até que se considere que a questão foi sanada. A cada exigência publicada inicia-se um novo prazo de 60 (sessenta) dias para seu cumprimento. **Em caso de reiteradas respostas procrastinatórias sobre um mesmo item da exigência, sem que novas informações sejam apresentadas ou que a demanda seja atendida, pode haver o indeferimento do pedido.***

*Caso o requerente cumpra satisfatoriamente as exigências contidas no relatório de exame de mérito, o pedido prosseguirá para decisão de concessão do registro ou de indeferimento do pedido, cabendo recurso contra qualquer dessas decisões.*

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §1º do art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

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

Rio de Janeiro, 19 de junho de 2024.

Assinado digitalmente por:

**Raul Bittencourt Pedreira**

Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1528344

**Mariana Marinho e Silva**

Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1379563



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2792 de 09 de julho de 2024

**CÓDIGO 325 (Pedido arquivado)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402022000020-0

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Serra do Mel

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Castanha de caju

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Município de Serra do Mel, no Estado do Rio Grande do Norte.

**DATA DO DEPÓSITO:** 19/12/2022

**REQUERENTE:** Associação dos Produtores e Beneficiadores de Castanha de Caju de Serra do Mel

**PROCURADOR:** Não há

**DESPACHO**

Arquivado o pedido de registro por falta de cumprimento de exigência.

Acompanha este despacho o relatório de exame.





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) “SERRA DO MEL” para o produto **CASTANHA DE CAJU**, 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 resposta às exigências formuladas anteriormente, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2781, de 24 de abril de 2024, 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 870220119153 de 19 de dezembro de 2022, recebendo o nº BR402022000020-0.

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 24 de abril de 2024, sob o código 304, na RPI 2781.

Até 26 de junho de 2024, não havia sido protocolizada pela Requerente nenhuma petição em atendimento ao despacho supracitado.

**3. CONCLUSÃO**

Considerando que não houve resposta tempestiva à(s) exigência(s) formulada(s) no processo, o pedido será **ARQUIVADO**, conforme dispõe o §1º do art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.



Não cabe recurso da decisão que determinar o arquivamento definitivo do pedido de indicação geográfica, conforme dispõem o caput e o parágrafo único do art. 31 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Rio de Janeiro, 28 de junho de 2024

Assinado digitalmente por:

**André Tibau Campos**

Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 2357106

**Pablo Ferreira Regalado**

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



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2792 de 09 de julho de 2024.

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

**Nº DO PEDIDO:** BR412024000003-2

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Estância Grande

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Azeite de Oliva

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Distrito de Estância Grande, no município de Viamão, no Estado do Rio Grande do Sul.

**DATA DO DEPÓSITO:** 19/02/2024

**REQUERENTE:** ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AZEITE DE OLIVA DE ESTÂNCIA 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 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) “**ESTÂNCIA GRANDE**” para o produto **AZEITE DE OLIVA**, 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 a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2777, de 26 de março de 2024, 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 870240013652 de 19 de fevereiro de 2024, recebendo o n.º BR412024000003-2.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 26 de março de 2024, sob o código 303, na RPI 2777.

Em 12 de abril de 2024, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870240031990, 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 lista de presença da assembleia que aprovou o Caderno de Especificações Técnicas (CET), com a indicação de quem dentre os presentes é produtor de azeite de oliva.

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

- Lista de presença da assembleia que aprovou o Caderno de Especificações Técnicas (CET), com a indicação de quem dentre os presentes é produtor de azeite de oliva, fls. 04 a 06.

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

## 2.2 Outros documentos

Além disso, foi anexado o seguinte documento:

- Comprovante de pagamento – fl. 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. Salieta-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 26 de junho de 2024 na base de marcas do INPI na NCL (12) 29 não foram encontradas marcas registradas contendo o termo “Estância Grande”.

Dessa forma, encaminha-se o pedido para publicação.

Rio de Janeiro, 28 de junho de 2024.

Assinado digitalmente por:

**Suellen Costa Vargas**

Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1766526

**Pablo Ferreira Regalado**

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



# **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “ESTÂNCIA GRANDE” PARA O AZEITE DE OLIVA**

**Associação dos Produtores de Azeite de Oliva de Estância Grande  
(APAOEG)**

Estância Grande, Viamão/RS – Brasil



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “ESTÂNCIA GRANDE” PARA O AZEITE DE OLIVA

### Art. 1º - Do Objeto do Documento

Este Caderno de Especificações Técnicas refere-se ao controle da Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem 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 Azeite de Oliva, produzido no Distrito da Estância Grande, município de Viamão, no Estado do Rio Grande do Sul.

### Art. 2º - Da Descrição do Produto da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE”

O Produto da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” é o Azeite de Oliva Extra Virgem. A oliveira, planta com nome científico “*Olea europaea*” produz a azeitona de cujo fruto se extrai o azeite de oliva.

O *terroir* colabora com a produção de azeitonas com qualidade superior. As azeitonas são colhidas na transição da cor verde para a cor rosa, com um rendimento de 10% de azeite. Ao amadurecer, este rendimento pode atingir até 25% de azeite.

### Art. 3º – Da Descrição do Processo de Produção do Azeite de Oliva

O processo de Produção do Azeite de Oliva divide-se em:

- **Escolha da área:**
  - É feita a escolha de uma região com as características e dentro da área delimitada, devendo possuir clima mediterrâneo, caracterizado por verões quentes e secos e invernos suaves e úmidos.
  - Além disso, é imprescindível que o solo seja bem drenado e corrigido com pH entre 7 e 7,5 e o terreno possua inclinação adequada para permitir o escoamento da água e evitar o acúmulo nos períodos chuvosos.
- **Plantio:**
  - O plantio deve ser feito respeitando o espaçamento de 7x7, de preferência em triângulo, utilizando fertilizantes orgânicos, se necessário.
  - O período ideal de plantio das mudas de oliveiras é no início da estação chuvosa ou através de um sistema de irrigação eficiente.
- **Cultivo:**



- O cultivo deve obedecer às boas práticas agrônômicas e a produção integrada, além da rastreabilidade desde a colheita manual até o envase.
- **Colheita:**
  - A colheita é feita manualmente, obedecendo às boas práticas, com intervalo de até 5 horas entre a colheita e o processamento.
  - Como a colheita na região é feita em pleno verão, com temperatura ambiente elevada, resfria-se as azeitonas de 18 a 20°C para só então iniciar o beneficiamento do azeite.
- **Beneficiamento do azeite de oliva:**
  - As azeitonas são levadas para a área de beneficiamento, lavadas, trituradas, homogeneizadas na bateadeira, separado o azeite da água, caroço e bagaço.
  - A pasta é centrifugada em alta velocidade para eliminação de toda a água e partículas vegetais presentes;
  - Após, o azeite é filtrado e, após, estocado em tanques apropriados, sem contato com oxigênio a uma temperatura aproximada de 18°C.
- **Envase:**
  - O azeite de oliva é envasado em garrafas de vidro escuro ou em embalagens de cerâmica, de acordo com a necessidade do mercado.
  - As embalagens acompanham QR-Code para a rastreabilidade e é vedada a comercialização a granel.

#### **Art. 4º – Da Descrição das Qualidades ou Características do Azeite de Oliva da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva**

O Azeite de Oliva da Estância Grande, tem como características intrínsecas o seu perfil sensorial acima de 9 aromas, que pode ser frutado verde, frutado maduro e frutado misto.

Além disso, o Azeite de Oliva da Estância Grande possui acidez inferior a 0,3%, peróxido inferior a 10, execução de teste no ultravioleta 232 nm igual ou inferior a 2,50; execução de teste no ultravioleta 270 nm igual ou inferior a 0,22 e o índice delta igual ou inferior a 0,01.

#### **Art. 5º - Do Substituto Processual da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva**

A Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva tem como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Associação dos Produtores de Azeite de Oliva de Estância Grande (APAOEG), 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 Estrada Jaconi, nº 495, Estância

Grande, RS118, KM32, município de Viamão, Estado do Rio Grande do Sul, inscrita no CNPJ nº 53.560.455/0001-28. 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 Azeite de Oliva reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem e de informações de outros processos do Azeite de Oliva, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do Azeite de Oliva. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas cria-se o Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Azeite de Oliva de Estância Grande, cujas funções, atribuições e funcionamento estão descritas neste caderno.

#### **Art. 6º - 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 Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva do Azeite de Oliva da sua área de abrangência e representar os interesses dos Produtores do Azeite de Oliva da Estância Grande. A Associação tem por finalidade:

- A. Promover o desenvolvimento da produção de azeite de oliva 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 e/ou equipamentos necessários à atividade da produção dos azeites de oliva.
- 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. Representar a classe da produção de azeite de oliva em reivindicações junto aos poderes.
- G. Receber e aplicar recursos de qualquer espécie ou natureza destina a produção de azeite de oliva.



- H. Colaborar com os poderes públicos, conselhos, comissões entidades dando-lhe conhecimento dos problemas da produção de azeite de oliva 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 Denominação de Origem do Azeite de Oliva da Estância 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 Denominação de Origem do Azeite de Oliva da Estância 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 azeite de oliva.
- Q. Incentivar a pesquisa e promover ações para a garantia da continuidade da notoriedade do produto na região.

#### **Art. 7º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva**

Estão autorizados ao uso da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva todos os produtores estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, obedecendo ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições aprovadas pelo Conselho Regulador.

#### **Art. 8º - Da Delimitação da Área de Produção**

---



A área geográfica delimitada para a produção da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva compreende o território do Distrito da Estância Grande, do município de Viamão, no Estado do Rio Grande do Sul, respeitando-se os seus limites político-administrativos.

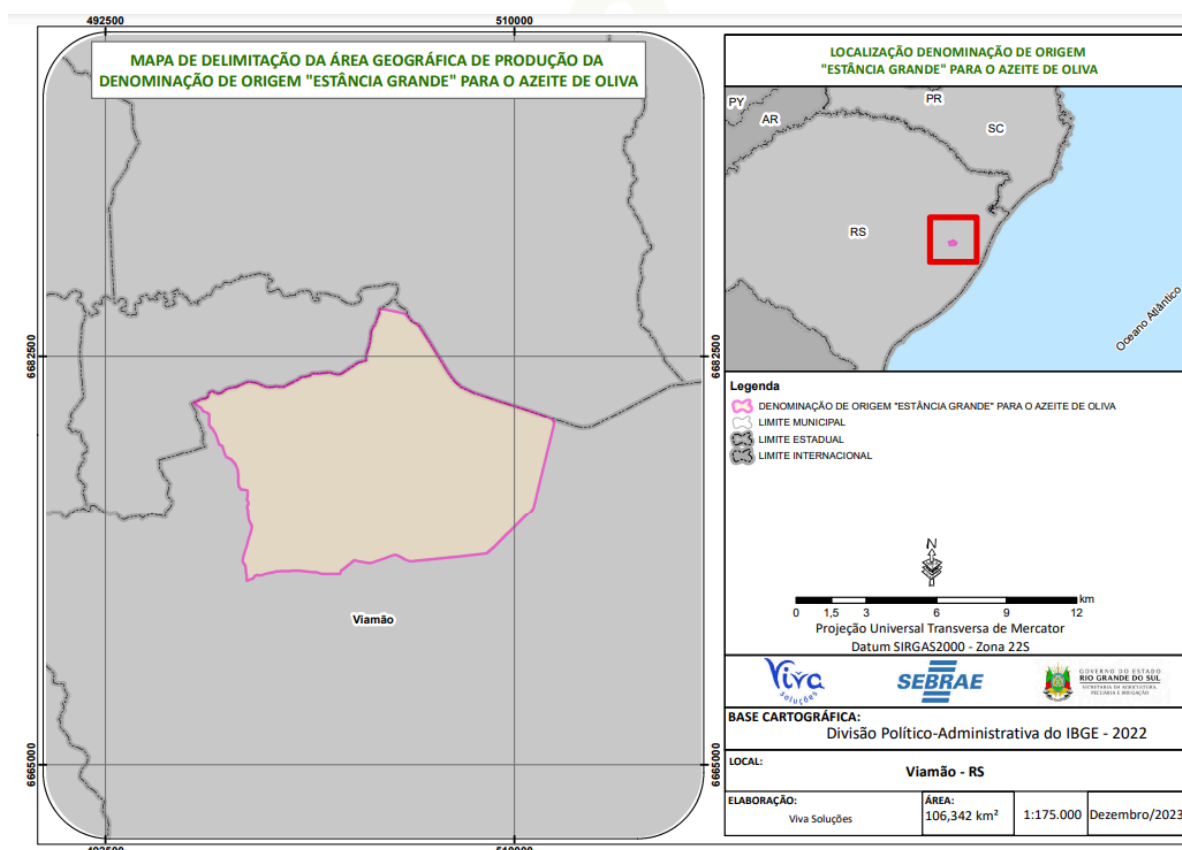


Figura 01 – Área Geográfica de produção delimitada para a Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva.

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.

### Art. 9º - Representação Gráfica e Figurativa da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva

A representação gráfica e figurativa da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da





Associação dos Produtores de Azeite de Oliva de Estância Grande (APAOEG) está assim definida:



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

#### **Art. 10 - Das Condições para Aprovação da Utilização da Denominação de Origem**

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de Azeite de Oliva cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica delimitada de produção (conforme art. 8º) e que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.

Os produtores associados e não associados da Associação dos Produtores de Azeite de Oliva de Estância Grande somente receberão a aprovação para o uso da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva. 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 Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva 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 Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva 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. A Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro aos consumidores sobre os azeites de oliva aos quais se aplica;
- E. A Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 7º, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sub-licenças a terceiros;
- F. Os usuários da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da Denominação de Origem, desde que com o consentimento da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI;
- G. A substituta processual só poderá utilizar a representação gráfica e figurativa da Denominação de Origem se obtiver a aprovação de seu uso perante o Conselho Regulador da Associação;
- H. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva procederá às auditorias nas áreas de produção das azeitonas e/ou de azeites de oliva que contiverem a IG;
- I. O usuário da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva 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 de azeite de oliva 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 de azeite de oliva, bem como beneficiadores ou qualquer outro elo da cadeia produtiva, deverá se credenciar junto à Associação para fins de gestão, controle e rastreabilidade;
- M. O produtor de azeite de oliva, bem como beneficiador ou qualquer outro elo da cadeia produtiva, deverá assinar um termo garantindo que adotou as boas práticas de produção definidas pelo Conselho Regulador, a fim de garantir a qualidade dos produtos que ostentem a Indicação Geográfica do Azeite de Oliva da Estância Grande.
- N. Para receber o selo da IG, o Azeite de Oliva deverá seguir os seguintes parâmetros:
  - 1. A colheita das azeitonas deverá obedecer às boas práticas, preservando a integridade dos frutos.
  - 2. Em todas as etapas de produção do Azeite de Oliva da Estância Grande devem ser observadas as questões sanitárias exigidas conforme a legislação vigente;
  - 3. Apenas poderão comercializar o Azeite de Oliva da Estância Grande com o selo da Indicação Geográfica os produtores que mantiverem o Caderno de Campo atualizado;
  - 4. Da mesma forma, somente poderão beneficiar o Azeite de Oliva da Estância Grande com o selo da Indicação Geográfica os beneficiadores que estejam capacitados com boas práticas de produção e que permitam ser auditados a qualquer tempo;
  - 5. O Conselho Regulador fará análises sensoriais aleatórias do Azeite de Oliva final, buscando picância, amargor e frutado pronunciados;
  - 6. Após a avaliação, o azeite de oliva deverá ser armazenado em local protegido, evitando exposição à luz, temperatura e oxigênio;
  - 7. Cada azeite será armazenado em tanque único, com a indicação da variedade da azeitona;
  - 8. Cada azeite blend será armazenado em tanque único, com a indicação das variedades que compõem este azeite;
  - 9. É vedado o manejo de campo com qualquer possibilidade de deriva em pulverizações;
  - 10. É obrigatória a análise laboratorial da Embrapa, com a declaração de classificação como sendo extra virgem e com os índices químicos aceitos pela Denominação de Origem, tais como:
    - a) índice de acidez inferior a 0,3%;
    - b) índice de peróxido inferior a 10;
    - c) execução de teste no ultravioleta 232 nm igual ou inferior a 2,50;



- d) execução de teste no ultravioleta 270 nm igual ou inferior a 0,22; e
- e) índice delta igual ou inferior a 0,01.

### **Art. 11 - Do Conselho Regulador da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva**

A Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva 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.

O Conselho Regulador será composto por, pelo menos, 3 (três) membros, sendo a maioria destes produtores associados da APAOEG eleitos na Assembleia Geral, e os demais membros formalmente convidados pela APAOEG a fazerem parte do Conselho Regulador, estes últimos podendo ser representantes do segmento do azeite de oliva como cooperativas, associações e empresas do setor privado, além de membros que representam as instituições de pesquisa e ou ensino, nomeados pelas respectivas instituições conselheiras, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais.

### **Art. 12 - Das Obrigações do Conselho Regulador**

Compete aos membros do Conselho Regulador:

- I. Formular, editar e aperfeiçoar o plano de controle da Denominação de Origem, com necessidade de posterior aprovação pela assembleia da Associação;
- II. Supervisionar as instituições e/ou produtores credenciados e autorizados, a fim de identificar o cumprimento dos artigos e normas aqui previstos;
- III. Regulamentar a utilização do signo distintivo, bem como textos, imagens e afins, que utilizem o nome geográfico protegido.
- IV. Controlar e emitir o uso do signo distintivo em produtos que cumpram o disposto neste documento e que sejam autorizados ao uso do mesmo.
- V. Buscar conhecer e executar as instruções que constam do regimento previsto no estatuto da Associação, ficando os conselheiros a par de seus direitos e deveres atribuídos;
- VI. Instruir os demais membros da Associação acerca de seus respectivos direitos e deveres;
- VII. Estimular a sustentabilidade da área geográfica delimitada, por meio da preservação e conservação ambiental;
- VIII. Estimular o agroturismo, a valorização da cultura regional e a valorização do “saber fazer local”;



- IX. Promover na cadeia produtiva da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva, as Boas Práticas de Produção;
- X. Manter e preservar a Indicação Geográfica regulamentada.

Parágrafo Único: O conselheiro que não cumprir seus deveres conforme acima mencionado, ou que fugir dos princípios aqui estabelecidos, poderá ser advertido, notificado ou expulso pelos demais membros do Conselho Regulador, exigindo-se para a expulsão, a maioria de votos do colegiado.

### **Art. 13 - Dos Controles de Produção e Supervisão**

Serão objeto de controle por parte do Conselho Regulador, a declaração da quantidade de azeitonas produzidas em cada safra, bem como, a declaração de azeites de oliva processados e destinados à Indicação Geográfica. Tais controles serão atribuídos desde a colheita até as operações de pós-colheita, armazenamento, transporte e possível beneficiamento do Azeite de Oliva, de forma a assegurar a rastreabilidade e autenticidade dos azeites de oliva protegidos pela Denominação de Origem, atentando-se o Conselho Regulador à manutenção e supervisão dos seguintes elementos:

- I. Cadastro dos produtores rurais da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva, bem como das propriedades, da área de produção e capacidade produtiva dos plantios;
- II. Quantificação e cadastros de lotes produzidos (rastreabilidade);
- III. Auditorias aos produtores, propriedades e produção;
- IV. Rastreabilidade e publicação dos dados;
- V. Divulgação e merchandising de azeites de oliva da Denominação de Origem;
- VI. Produção de registros de contraprovas que preservem as garantias e qualidades do Azeite de Oliva autorizado.

Parágrafo 1º: Os instrumentos e a operacionalização dos registros, bem como as demais medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador serão definidos por meio do Plano de Controle, registrando-se as futuras edições.

Parágrafo 2º: 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 de azeite de oliva a ser autorizado, após o devido cadastro aprovado, ainda durante no processo de avaliação.



#### **Art. 14 - Dos Custos de Controle da Indicação Geográfica**

- I. O produtor de azeite de oliva 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 de azeite de oliva 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. 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. 15 - Da Rastreabilidade**

Os produtos da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

- I. Norma de rotulagem para identificação da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão “Denominação de Origem”, 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 garrafas, embalagens, rótulos, tags ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos azeites de oliva, sejam sacarias, embalagens comuns e a vácuo ou outros modelos; em rótulos ou no romaneio de controle do Azeite de Oliva; ou através de tags, lacres e/ou adesivos, fixados no Azeite de Oliva; bem como na documentação referente ao Azeite de Oliva, como notas fiscais. O referido selo conterá os seguintes dizeres: Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva, 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 Azeite de Oliva de Estância Grande (APAOEG) 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 inscrito na Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE”. Os azeites de oliva não protegidos pela Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens “I” e “II” deste artigo. Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade do Azeite de Oliva da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” serão, dentre outros, a verificação da autenticidade do selo do Azeite de Oliva e a realização de visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

#### **Art. 16 - Das Proibições de Utilização da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva**

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva pelas pessoas referidas no Artigo 7º:

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

#### **Art. 17 - Das Sanções Previstas Quanto à Utilização Inadequada da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva**

O beneficiado pela presente Denominação de Origem 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 Denominação de Origem ficando estipulado que:

- I. Na primeira infração, será o produtor de azeite de oliva ou instituição advertido por escrito;



- II. Na segunda infração, será suspenso da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva, 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 Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva ou a terceiros;
- IV. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os azeites de oliva que ostentam a Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva.

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

#### **Art. 18 - Dos Casos Omissos do Presente Caderno de Especificações Técnicas.**

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Associação dos Produtores de Azeite de Oliva de Estância Grande (APAOEG) convocada para este fim.

Estância Grande - RS, 12 de dezembro de 2023.



---

**Lucídio Morsch Goelzer**  
Diretor Presidente



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA AGRICULTURA, Pecuária,  
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

# **LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “ESTÂNCIA GRANDE” PARA O AZEITE DE OLIVA**

**Viamão - Rio Grande do Sul**





GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,  
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

## LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “ESTÂNCIA GRANDE” PARA O AZEITE DE OLIVA

### 1. APRESENTAÇÃO

Este laudo, elaborado pela **Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação do Estado do Rio Grande do Sul (Seapi)**, baseado em estudos técnicos realizados pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Rio Grande do Sul – SEBRAE/RS e seus parceiros, têm por objetivo subsidiar a solicitação por parte da **Associação dos Produtores de Azeite de Oliva de Estância Grande (APAOEG)** para a **delimitação da área geográfica da Denominação de Origem “ESTÂNCIA GRANDE” para o Azeite de Oliva.**

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:





GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PEGUARIA,  
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

- 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 Denominação de Origem “Estância Grande” para o Azeite de Oliva, segue o disposto na Lei 9.279 de 14 de maio de 1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade





GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,  
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

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 DENOMINAÇÃO DE ORIGEM "ESTÂNCIA GRANDE" PARA O AZEITE DE OLIVA.

A adesão ao uso da Denominação de Origem "ESTÂNCIA GRANDE" para o Azeite de Oliva 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 Azeite de Oliva de Estância Grande (APAOEG)**, 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 azeite de oliva reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem (DO) 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 Denominação de Origem "ESTÂNCIA GRANDE" para o Azeite de Oliva se denomina **Associação dos Produtores de Azeite de Oliva de Estância Grande (APAOEG)**, 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, a **Associação dos Produtores de Azeite de Oliva de Estância Grande (APAOEG)**, substituta processual para a Denominação de Origem





GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,  
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

"ESTÂNCIA GRANDE" para o Azeite de Oliva, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva do azeite de oliva e representar os interesses dos produtores. A **APAOEG** 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 azeite de oliva 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 DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

#### "ESTÂNCIA GRANDE" PARA O AZEITE DE OLIVA

A área geográfica delimitada para a produção da Denominação de Origem "ESTÂNCIA GRANDE" para o Azeite de Oliva compreende o território do distrito de Estância Grande, do município de Viamão, no Estado do Rio Grande do Sul, respeitando os limites político-administrativos.





GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,  
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

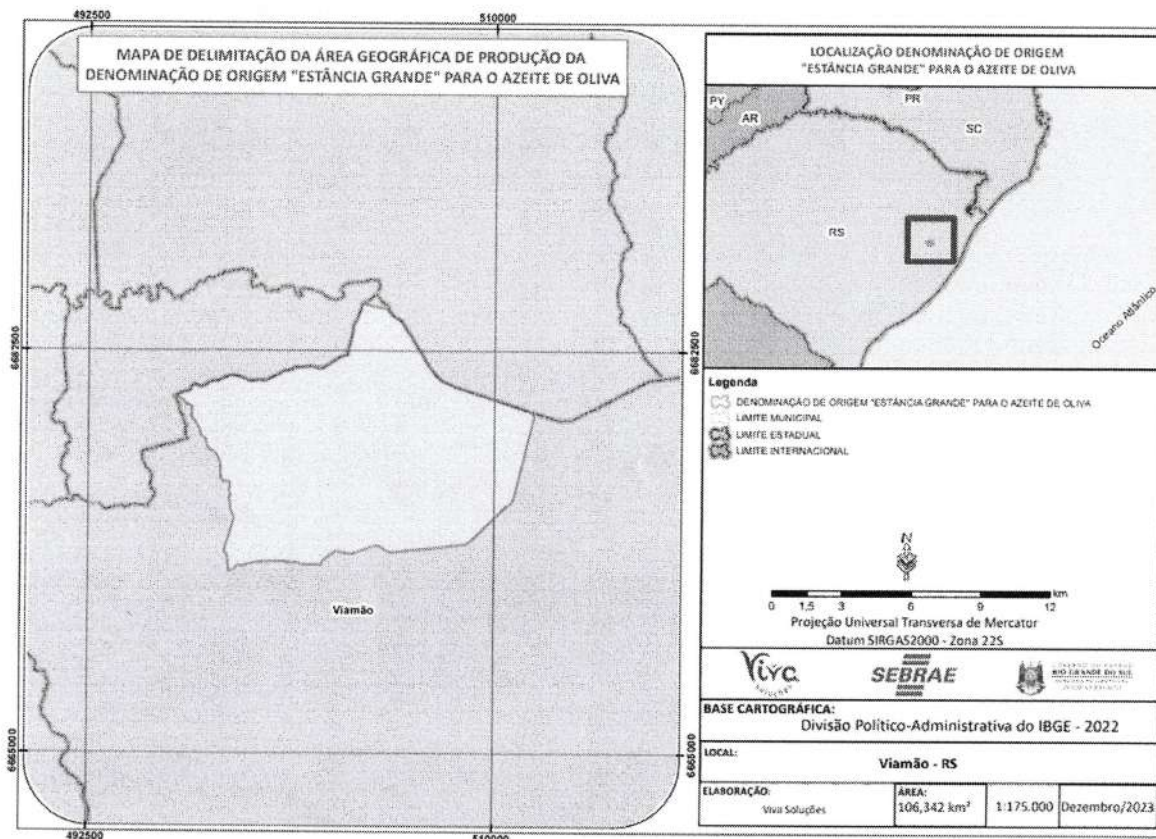


Figura 01 – Mapa da delimitação da área geográfica de produção da Denominação de Origem "ESTÂNCIA GRANDE" para o Azeite de Oliva.

#### 4. FUNDAMENTAÇÃO ACERCA DA DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM "ESTÂNCIA GRANDE" PARA O AZEITE DE OLIVA

Relevante destacar que o mapeamento da área geográfica de produção do Azeite de Oliva de Estância 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 Rio Grande do Sul é o maior produtor nacional de azeitonas e azeite de oliva, e de acordo com estimativa do Instituto Brasileiro de Olivicultura, o Estado cultiva atualmente 6.300 hectares. São cerca de 240 olivicultores cadastrados, 22 plantas extratoras de azeite e mais de 97 marcas do produto.





GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,  
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

A atividade conquista o interesse dos empreendedores e a cada ano atrai novos investimentos, pois a produção brasileira atende aproximadamente 1% da demanda interna de consumo, o que torna o Brasil o segundo maior importador de azeite de oliva, atrás apenas dos Estados Unidos.

A Safra 2023 de uma das empresas de azeites da região, chamada de Estância das Oliveiras, localizada em Estância Grande, distrito de Viamão, já é reconhecida internacionalmente. Algumas das melhores competições de azeite de oliva extravirgem do mundo reconheceram os melhores azeites de oliva extra virgens do mundo, e a Estância das Oliveiras, agroindústria de Estância Grande, recebeu 66 medalhas de ouro e 8 de prata pela qualidade superior e de classe mundial para seus azeites de oliva, totalizando 74 medalhas na safra de 2023.

No Japão, foram três medalhas de Ouro e três de Prata. As primeiras posições ficaram com “Los Dos”, “Frantoio” e “Signature” e, na sequência, o “Blend Exclusivo”, “Arbequina” e “Koroneiki”.

A competição IOOC ATHENA – Grécia (ATHENA International Olive Oil Competition), premiou os seis azeites de oliva enviados pela Estância, sendo 1 com duplo ouro (acima da medalha de ouro), 4 com medalhas de ouro e 1 prata. São eles “Frantoio” (medalha dupla de ouro e eleito melhor Frantoio da competição), “Blend Los Dos”, “Blend Exclusivo”, “Blend Signature” e “Arbequina” todos com medalhas de ouro e o azeite “Koroneiki” medalha de prata.

No Concurso Internacional de Azeites de Oliva Virgen Extra Olivinus 2023, na Argentina, todos os 7 azeites enviados receberam medalhas de ouro. No Terra Oliva, em Jerusalém, os azeites enviados receberam 9 medalhas, sendo 1 TOPTEN, 1 Best of Brazil, 6 medalhas Gran Prestige Gold e 1 Prestige Gold.

Dentre demais outros concursos em que saíram vencedores, os produtores de azeite de oliva de Estância Grande receberam grande destaque no World’s Best Olive Oil For 2023,





GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA AGRICULTURA, Pecuária,  
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

onde bateram o recorde de maior número de medalhas em um só produto e um só concurso, com 7 azeites enviados e premiados.

Estância Grande possui solos profundos, com textura média argilosa, bem drenados, originário de um substrato gnaisse granítico granodirítico, com erodibilidade de moderada a alta. A paisagem predominante é de áreas de campo, com coxilhas levemente onduladas, com cota altimétrica que oscilam de 30 a 90m, entremeadas de capões de matas ciliares e matas paludosas, com algumas manchas úmidas.

O relevo aplainado, desde o mar até a superfície ligeiramente ondulada das coxilhas da Estância Grande, possibilita que os ventos predominantes tragam maresia, íons de cloretos, do mar a microrregião, causando corrosão em metais e, possivelmente, também beneficiando as oliveiras. Este fato ocorre em razão dos ventos predominantes de sudeste (SE), durante 9 meses do ano e, junto com ele, temperaturas mais amenas.

Este terroir, único na região, caracteriza-se também pela ocorrência de menor quantidade de chuvas do que as áreas do entorno, com índices pluviométricos inferiores nesta microrregião com clima único regional.

O solo medianamente profundo, muito fértil, com ocorrência eventual de afloração de blocos graníticos, e, em profundidade a existência de carvão mineral, tornam a área excelente e única para o cultivo das oliveiras e com características de terroir específico.

A temperatura acumulada menor ou igual a 12° Celsius, tem um acumulado anual de mais de 400 horas de frio, conforme laudo técnico, suficientes para a boa florada das oliveiras. O que garante este acúmulo de temperatura, igual ou inferior a 12° Celsius, são os ventos frios do quadrante SE, que predominam do mar e da laguna dos Patos, chegando através do relevo aplainado até a Estância Grande.

Devido ao exposto, as azeitonas cultivadas na área geográfica rural da Estância Grande, apresentam qualidade de frutos excepcional, os quais são colhidos de forma manual,





GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,  
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

preservando a integridade das azeitonas, que serão processadas em até 4 horas após a colheita, garantindo assim, azeites extra virgens altíssima qualidade.

Os azeites de Estância Grande têm uma complexidade única, evidenciado nos concursos, com aromas frutado verde, frutado maduro e frutado misto.

Assim, torna-se evidente a importância da atividade produtiva do Azeite de Oliva de Estância Grande e o seu diferencial notório, considerando o nexo causal existente entre as características edafoclimáticas do território, as peculiaridades sensoriais do azeite de oliva produzido e dos fatores humanos que influenciam na qualidade do produto final.

Isto posto, considera-se que o distrito de Estância Grande, do município de Viamão, Estado do Rio Grande do Sul, é a região delimitada da área geográfica da Denominação de Origem “Estância Grande” para o Azeite de Oliva, notadamente porque o território, em toda sua extensão, apresenta características semelhantes que favorecem o cultivo e produção do azeite de oliva com as características diretamente relacionadas à qualidade de seus produtos.

Porto Alegre, 18 de janeiro de 2024.

**GIOVANI BATISTA FELTES**

**Secretário**

**Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação  
Governo do Estado do Rio Grande do Sul**



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2792 de 09 de julho de 2024

### **CÓDIGO 395 (Concessão de registro)**

**Nº DO PEDIDO:** BR412018050005-0

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Região Pedra São Thomé

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Quartzitos plaqueados e/ou foliados, utilizados prioritariamente como material de ornamentação e revestimento

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A definição da área do maciço foi baseada na caracterização tecnológica e petrográfica onde ocorreu através de pontos estratégicos como rios, ribeirões, córregos, serras e pontos de coordenadas geográficas.

**DATA DO DEPÓSITO:** 01/10/2018

**REQUERENTE:** Associação das Micro e Pequenas Empresas Mineradoras, de Beneficiamento, Comércio Prestadoras de Serviços, Transportadores de Exportadores de Quartzito e Sílicas da Região de São Thomé das Letras - AMIST

**PROCURADOR:** Ediney Neto Chagas

### **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, 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

**RELATÓRIO**

Cumprimos o despacho decisório do Senhor Presidente do INPI, publicado na RPI 2787, de 04 de junho de 2024, em que foi dado provimento ao recurso interposto pela Requerente.

Assim, publicamos a **CONCESSÃO** do registro que reconhece o nome geográfico “**REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ**” para o produto **Quartzitos plaqueados e/ou foliados, utilizados prioritariamente como material de ornamentação e revestimento como DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, nos termos do art. 31 combinado com o art. 22, *caput* e §1º, da Portaria/INPI/PR nº 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.

Rio de Janeiro, 24 de junho de 2024

Assinado digitalmente por:

**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





## **AMIST** Regulamento de Uso da Identificação Geográfica

### REGULAMENTO DE USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

#### REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ

O Conselho Gestor da Indicação Geográfica REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ é um órgão social instituído pela AMIST, conforme capítulo 7 (sete) do estatuto da entidade.

Como atribuição descrita no Artigo 34 (trinta e quatro) do referido estatuto, o Conselho Gestor da IG é responsável pela elaboração e manutenção do presente regulamento.

#### CAPÍTULO I – DO OBJETIVO

**Artigo 1º** - Este regulamento tem por objetivo estabelecer normas e condições para obtenção e utilização do direito ao uso da **Denominação de Origem REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ**. O tipo de quartzito protegido no âmbito da I.G. Região Pedra São Thomé, com características e qualidades específicas determinadas pelos fatores naturais e por fatores humanos no processo de extração e beneficiamento. Especificamente este regulamento formaliza:

1. a área geográfica delimitada da Identificação Geográfica
2. as características técnicas das rochas autorizadas para extração
3. os controles sobre a extração
4. a aplicação da representação da Identificação Geográfica
5. a gestão da I.G. através do CONSELHO GESTOR.

Para tanto, são parte integrante deste documento, os seguintes arquivos:

1. Delimitação da Área Geográfica;
2. Identificação Geográfica e Caracterização Tecnológica e Química da Pedra São Thomé;
3. Representação Gráfica ou Figurativa;
4. Rastreabilidade da Pedra São Thomé.

#### CAPÍTULO II – A GESTÃO, MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA REPRESENTAÇÃO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

**Artigo 2º** - O Conselho Gestor da Indicação Geográfica e Inovação é o órgão responsável na AMIST pela gestão, manutenção e preservação da indicação geográfica regulamentada “PEDRA SÃO THOMÉ”, conforme capítulo VII artigo 28 do seu estatuto.





## **AMIST** Regulamento de Uso da Identificação Geográfica

### **CAPÍTULO III – DO PROCESSO DE HOMOLOGAÇÃO E AUTORIZAÇÃO DOS EMPREENDIMENTOS**

**Artigo 3º** - Os interessados no uso da representação da **Denominação de Origem REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ** devem:

- a) Ser empresa constituída e em exercício e nos termos de seu estatuto social exercer atividade de extração e processamento mineral e estar regular perante os órgãos competentes, em especial, nas áreas mineral, ambiental, social e trabalhista;
- b) Atender ao **Artigo 11º**, deste regulamento;
- c) Ter registros dos produtos, conforme **Artigo 4º**, deste regulamento;
- d) Comprovar que os seus produtos atendem às caracterizações físicas descritas no **Capítulo V** deste regulamento.

**Artigo 4º** - A origem do produto a ser certificado pela Indicação Geográfica **REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ** será comprovada por meio do documento de registro junto ao DNPM - Departamento de Recursos Minerais, órgão competente do Governo Federal a emitir certificado/licença de exploração, contendo a localização e tipo de rocha de cada empresa. O certificado é emitido para cada poligonal distinta, incluindo autorizações para terceirização de serviços.

**Artigo 5º** - O empreendimento solicitante deverá depositar junto a AMIST, através do portal da Pedra São Thomé, sua solicitação de uso da DO, através de formulário eletrônico próprio. Juntamente com a solicitação deverão ser anexados cópia do documento de registro junto ao DNPM e cópia dos documentos comprobatórios.

**Artigo 6º** - Incumbe ao Conselho Gestor, homologar o empreendimento de posse do documento do INPI e demais documentos solicitados no processo de admissão, confirmar a atividade da empresa, validar e analisar os testes comprobatórios das caracterizações químicas e petrográficas, verificando sua adequação às características do produto como também a documentação do empreendimento. Atendendo os critérios de homologação, o Conselho Gestor emite o certificado de conformidade do empreendimento, com validade de 01 (hum) ano.

**Parágrafo único** – Durante a fase de homologação, o Conselho Gestor obrigatoriamente visitará o empreendimento e poderá solicitar condicionantes.

**Artigo 7º.** – De posse do certificado de conformidade, será formalizado o instrumento jurídico que regulamenta o processo de gestão da rastreabilidade. A partir desta





## **AMIST** Regulamento de Uso da Identificação Geográfica

celebração fica o empreendimento autorizado a utilizar a representação da DO, e a AMIST a gerenciar seu uso.

**Artigo 8º.** – Após o credenciamento, o certificado de conformidade terá validade de 02 (dois) anos. O processo de renovação do certificado, a ser realizado pelo Conselho Gestor acontece automaticamente, iniciando-se (02) dois meses antes da data de validade do certificado.

**Parágrafo Primeiro** – O processo de renovação de certificado segue os mesmos procedimentos de homologação conforme o artigo 6º.

**Parágrafo Segundo** – Os direitos de uso da representação da DO ficam suspensos para os empreendimentos que estiverem com o certificado de conformidade vencido.

**Artigo 9º** - Incumbe ao Conselho Gestor receber denúncias, abrir sindicâncias e, constatada ilicitude, abrir processo administrativo para apuração de responsabilidades.

**Parágrafo único:** Para realizar as atividades acima, o Conselho Gestor poderá contratar serviços técnicos especializados.

**Artigo 10º** - Não receberão selos de Indicação Geográfica quartzitos extraídos em outras regiões, ainda que beneficiados ou simplesmente comercializados na área geográfica correspondente ao Artigo 11º deste regulamento.

### **CAPÍTULO IV – DELIMITAÇÃO DA AREA DE EXTRAÇÃO**

**Artigo 11º** - A extração da pedra se dará dentro da área delimitada pelo documento “Delimitação da Área Geográfica” da **Denominação de Origem REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ** elaborado pela Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, consubstanciado pelo documento do órgão oficial do Estado de Minas Gerais.

### **CAPÍTULO V – DOS MATERIAIS AUTORIZADOS**

**Artigo 12º** - Dentro da área delimitada no documento “Delimitação da Área Geográfica” referido no artigo anterior são passíveis de recebimento da outorga de Indicação Geográfica, apenas as rochas extraídas cujas características estão descritas no documento Caracterização Tecnológica da Identificação Geográfica **REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ**, elaborado pela Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG.

**Artigo 13º** - Com base em testes petrográficos e químicos realizados pelo CETEM e SGS GEOSOL, e analisados pela UNIFAL a rocha extraída na área designada como **REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ** é caracterizada por:





## **AMIST** Regulamento de Uso da Identificação Geográfica

**Parágrafo Primeiro**- Ser classificada geneticamente como rocha metamórfica, litotipo quartzito, com coloração variada, esbranquiçada, amarela, rosada. Quando não intemperizada é coesa, não escamável ou friável, resistente à abrasão, com média absorção d'água e baixa condutividade térmica, além de antiderrapante. Possui estrutura tabular, o que permite seu fácil deslocamento e aproveitamento no revestimento de muros, ou pisos e paredes, principalmente de exteriores, sob a forma de lajotas, sejam elas regulares ou não, sempre ao natural.

**Parágrafo Segundo** - Na **Denominação de Origem REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ**, são aceitas e categorizadas as seguintes classificações de quartzito, detalhadas no documento “Caracterização Tecnológica”, que remetem às seguintes tonalidades:

- a) Pedra Branca;
- b) Pedra Amarela;
- c) Pedra Rosa;

### **CAPÍTULO VI – DO RASTREAMENTO DO PRODUTO**

**Artigo 14º** – Todo produto para fins de emissão do selo da Denominação de Origem deverá seguir os critérios de rastreamento conforme descrito no documento “Rastreabilidade da Pedra”. As fases que serão gerenciadas pela AMIST são as de extração e beneficiamento.

### **CAPÍTULO VII - DO BENEFICIAMENTO**

**Artigo 15º**–A rastreabilidade do beneficiamento se dará por todas as empresas cadastradas junto à AMIST para o processo de produção inicial. A forma de beneficiamento deverá estar de acordo com as técnicas descritas no documento “Mapeamento do Processo Produtivo”, adotando práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial a reutilização dos rejeitos.

**Artigo 16º** – Os quartzitos beneficiados da Denominação de Origem serão identificados como placas e/ou lajotas e seus derivados.

### **CAPÍTULO VIII – DA UTILIZAÇÃO E APLICAÇÃO DA REPRESENTAÇÃO GRÁFICA.**

**Artigo 17º** – A representação da denominação de origem é objeto de proteção junto ao INPI conforme facultado pelo Artigo 179 da Lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996 e tem a representação conforme segue:





## AMIST Regulamento de Uso da Identificação Geográfica



**Artigo 18º** – O selo de controle da Denominação de Origem poderá ser colocado em todos os documentos oficiais, *palets* e embalagens com produtos finais.

**Artigo 19º** – As normas de aplicação da representação encontram-se no documento “Representação Gráfica ou Figurativa da Identidade Geográfica”.

### CAPITULO IX- DIREITOS E OBRIGAÇÕES

**Artigo 20º** - São direitos das empresas inscritas para a utilização da **Denominação de Origem REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ**:

- Fazer uso da **Denominação de Origem REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ**, nos produtos protegidos pela mesma.
- Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos
- Acompanhar os procedimentos de admissão de novos produtores e renovação da outorga.





## **AMIST** Regulamento de Uso da Identificação Geográfica

**Artigo 21º** - São deveres das empresas inscritas para a utilização da **Denominação de Origem REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ**:

- a) Zelar pela imagem da Denominação de Origem **REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ**;
- b) Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção, emanadas do Conselho Gestor;
- c) Estar regularizada junto ao Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM), ou seja, com o Certificado de Registro Mineral em dia;
- d) Arcar com os custos de confecção dos seus certificados e selos da Denominação de Origem e com os custos do sistema de rastreabilidade.

### **CAPÍTULO X - INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS**

**Artigo 22º** - São consideradas infrações à **Denominação de Origem REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ**:

- a) Descumprimento das normas de extração, beneficiamento e utilização da representação da **Denominação de Origem REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ**, estabelecidos no presente regulamento de uso.
- b) Descumprimentos dos princípios da **Denominação de Origem REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ**.
- c) Comercialização, com a representação da **Denominação de Origem REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ**, de produtos fora dos padrões estabelecidos no presente regulamento de uso.
- d) Uso da **Denominação de Origem REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ** em produtos não autorizados;
- e) Veiculação de publicidade de produtos - em desacordo com as normas estabelecidas neste Regulamento;
- f) Transgressão das normas emanadas pelo Conselho Gestor ou previstas no Regimento Interno, se houver e no regulamento de uso da **Denominação de Origem REGIÃO PEDRA SÃO THOMÉ**;
- g) Omitir ou prestar falsas informações

**Artigo 23º** - As penalidades previstas para as infrações são:

- a) Primeira incidência, advertência por escrito;
- b) Segunda incidência;





## **AMIST** Regulamento de Uso da Identificação Geográfica

- b.1) suspensão por 3(três) meses da permissão de uso do selo de indicação geográfica; e
- b.2) suspensão, pelo mesmo período, de qualquer referência à empresa com uso do selo de Denominação de Origem, nos sites oficiais da AMIST, incluindo as redes sociais de que participe.
- c)** Terceira incidência
- c.1) suspensão por 6(seis) meses da permissão de uso do selo de indicação geográfica; e
- c.2) suspensão, pelo mesmo período, de qualquer referência à empresa com uso do selo de Denominação de Origem, nos sites oficiais da AMIST, incluindo as redes sociais de que participe.
- d)** Quarta incidência,
- d.1) suspensão por 12(doze) meses da permissão de uso do selo de indicação geográfica; e
- d.2) aplicação das mesmas penalidades descritas na alínea b.2 deste artigo, pelo período de 12 (doze) meses além da realização, novamente, do processo de homologação e autorização descrito no capítulo III deste regulamento, especificamente as atividades descritas no artigo 6º.

**Parágrafo Único** - Instaurado o processo administrativo, antes de eventual aplicação das penalidades descritas, será dada vista do processo ao infrator, para que o mesmo, em prazo razoável assinalado pelo Conselho Gestor, o qual não poderá ser inferior a 5 (cinco) dias, produza sua defesa.

### **CAPÍTULO XI – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Artigo 24º** - Qualquer proposta de alteração deste regulamento deverá ser elaborada com a aprovação da maioria absoluta dos membros do Conselho Gestor, ouvidos previamente os cadastrados da AMIST.

**Parágrafo Primeiro** – As alterações neste regulamento somente serão levadas a efeito, juntamente com as providências necessárias à manutenção do registro junto ao órgão competente, após a aprovação por maioria simples dos associados da AMIST, em reunião extraordinária.

**Parágrafo Segundo** – Compõem este regulamento os seguintes documentos:





## **AMIST** Regulamento de Uso da Identificação Geográfica

1. Delimitação da Área Geográfica;
2. Identificação Geográfica e Caracterização Tecnológica e Química da Pedra São Thomé;
3. Representação Gráfica ou Figurativa;
4. Rastreabilidade da Pedra São Thomé.





**GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS**  
**Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico**  
**Superintendência de Desenvolvimento de Potencialidades Regionais**

Ofício SEDE/SDPR nº. 1/2021

Belo Horizonte, 11 de janeiro de 2021.

Associação das Micro e Pequenas Empresas Mineradoras, de Beneficiamento, Comércio, Prestadoras de Serviços, Transportadoras e Exportadoras de Quartzitos e Sílicas da Região de São Thomé das Letras – AMIST

**Assunto: Delimitação Geográfica Pedra São Tomé**

*Referência:* [Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 1220.01.0006241/2020-21].

Prezados senhores,

A Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais, tem as seguintes considerações a fazer sobre a solicitação de reconhecimento da indicação geográfica da “Região Pedra São Thomé”:

Tendo em vista a Revista da Propriedade Industrial nº 2602, de 17 de novembro de 2020, no que tange ao pedido nº BR412018050005-0, que se refere à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “Região Pedra São Thomé” para o produto “quartzitos plaqueados e/ou foliados, utilizados prioritariamente como material de ornamentação e revestimento”, na espécie Denominação de Origem (DO), conforme definido no art. 178 da Lei nº 9.279/1996 (Lei da Propriedade Industrial – LPI), e na Instrução Normativa nº 95/2018;

Tendo em vista a exigência constante no processo do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI): reapresentação de instrumento oficial emitido ou ratificado por órgão competente estadual ou federal afim ao produto (quartzitos) – e não emitido de forma autônoma por profissional da área ou por órgão não afim ao produto sem a ratificação por órgão competente – contendo mapas com boa resolução, sem desfoques ou borrões e com linhas de demarcação administrativa dos municípios em que a área da IG está inserida. O instrumento oficial deve conter ainda a fundamentação acerca da delimitação geográfica apresentada de acordo com a espécie IG requerida, nos termos do art. 7º, inciso VIII, da IN nº 95/2018;

Tendo em vista as competências da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais (SEDE) elencadas no art. 24 da Lei 23.304, de 30 de maio de 2019, e no Decreto 47.785, de 10 de dezembro de 2019;

Tendo em vista que estão entre as atribuições da SEDE:

- apoiar e fomentar as cadeias produtivas dos setores mineral e energético com o objetivo de agregar valor para economia do Estado;
- apoiar e orientar a iniciativa privada na área da mineração; acompanhar as políticas públicas e regulações de âmbito nacional e de outros entes federados pertinentes a sua área de atuação;
- articular ações que permitam o fortalecimento e a expansão do desenvolvimento regional do Estado, compatíveis com as vocações, potencialidades e características regionais;



- articular ações que visem estimular o encadeamento produtivo e o fortalecimento de empreendimentos locais como fornecedores de setores estratégicos; promover políticas públicas de reconhecimento, estruturação e apoio aos APLs; e
- identificar e apoiar oportunidades que possam gerar desenvolvimento econômico local por meio de ações integradas;

Tendo em vista que a SEDE já fez o reconhecimento do APL Pedra São Thomé que tem como atividade principal o extrativismo mineral e São Tomé das Letras, Três Corações, Baependi, Caxambu, Varginha, Conceição do Rio Verde, Luminárias e São Bento Abade são os municípios que compõem este arranjo produtivo local;

Tendo em vista as cartas (documentos 20194172 e 24071775) em que a Associação das Micro e Pequenas Empresas Mineradoras, de Beneficiamento, Comércio, Prestadoras de Serviços, Transportadoras e Exportadoras de Quartzitos e Sílicas da Região de São Thomé das Letras – AMIST solicita ratificação da documentação apresentada;

Tendo em vista que o trabalho de pesquisa do processo de Indicação Geográfica fora realizado pela Universidade Federal de Alfenas, com o acompanhamento da AMIST e apoio do SEBRAE-MG, por meio do SEBRAETEC; e

Tendo em vista que a Universidade Federal de Alfenas é instituição competente e reconhecidamente com notório saber e expertise para realizar os estudos com registros históricos, caracterização e delimitação da área de ocorrência do maciço geológico de ocorrência da Pedra São Thomé;

A Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais (SEDE) reconhece como válido o estudo de delimitação da área geográfica (documento 20200366) apresentado sob responsabilidade técnica da Universidade Federal de Alfenas (documento 24182238). Portanto, para que se cumpra no rigor o que determina nos termos do art. 7º, inciso VIII, da IN nº 95/2018 ratificamos as informações:

Inicia-se no ponto P0, de Coordenadas E 509.967,63m e N 7.604.358,61m, e segue 1,56km a margem direita do Ribeirão Lavarejo até o ponto P1 de Coordenadas E 509.511,31m e N 7.602.864,31m; deste ponto segue 1,32km a montante do Ribeirão Lavarejo até o ponto P2 de Coordenadas E 508.534,25m e N 7.601.978,71m; deste ponto segue 1,02km até o ponto P3 de Coordenadas E 508.029,95m e N 7.601.096,17m; deste ponto segue 1,23km em linha reta até o ponto P4 de Coordenadas E 506.853,21m e N 7.600.741,35m; deste ponto segue 267,36m a margem direita do Ribeirão Cantagalo até o ponto P5 de Coordenadas E 506.717,75m e N 7.600.510,96m; deste ponto segue até a confluência do Ribeirão Cantagalo com o Rio Caí e segue por 9,63km a margem direita do mesmo até o ponto P6 de Coordenadas E 498.084,43m e N 7.596.252,70m; deste ponto segue por 2,15km em linha reta até o ponto P7 de Coordenadas E 498.402,29m e N 7.598.376,73m, onde intercepta a montante eixo do Ribeirão Passa Quatro; deste ponto segue 877,58m em linha reta até o ponto P8 de Coordenadas E 498.849,32m e N 7.599.131,52m, onde intercepta a montante do Córrego Sem Denominação; deste ponto segue 1,33km em linha reta até o ponto P9 de Coordenadas E 499.601,53m e N 7.600.229,96m, onde intercepta a montante do Córrego da Cachoeira; deste ponto, em linha reta, segue 1,10km até o ponto P10 de Coordenadas E 500.604,38m e N 7.600.679,38m; deste ponto segue 924,92m até o ponto P11 de Coordenadas E 501.398,18m e N 7.601.153,39m, onde intercepta a montante do Córrego da Matinha; deste ponto segue 434,64m, em linha reta, até o ponto P12 de Coordenadas E 501.822,78m e N 7.601.245,52m, onde intercepta a montante do Ribeirão Engenho; deste ponto segue, em linha reta, 670,64m até o ponto P13 de Coordenadas E 502.240,49m e N 7.601.769,84m; deste ponto segue em 780,26, em linha reta, até o ponto P14 de Coordenadas E 502.641,90m e N 7.602.438,57m; deste ponto segue 289,19m em linha reta até o ponto P15 de Coordenadas E 502.930,60m e N 7.602.423,90m; deste ponto segue em linha reta 621,56m até o ponto P16 de Coordenadas E 503.212,97m e N 7.602.977,35m; deste ponto, onde intercepta a montante do Córrego da Goiabeiras, segue a margem esquerda por 2,03km até o ponto P17 de Coordenadas E 501.983,46m e N 7.604.594,39m; deste ponto segue 43,56m a montante do Córrego da Goiabeiras até o ponto P18 de Coordenadas E 502.018,92m e N 7.604.619,68m; deste ponto segue 914,42m em linha reta até o ponto P19 de Coordenadas E 502.864,02m e N 7.604.967,97m, que intercepta a montante do Ribeirão Sem Denominação; deste ponto segue 9/10 Delimitação da Área Geográfica 1,18km em linha reta até o ponto P20 de Coordenadas E 504.009,45m e

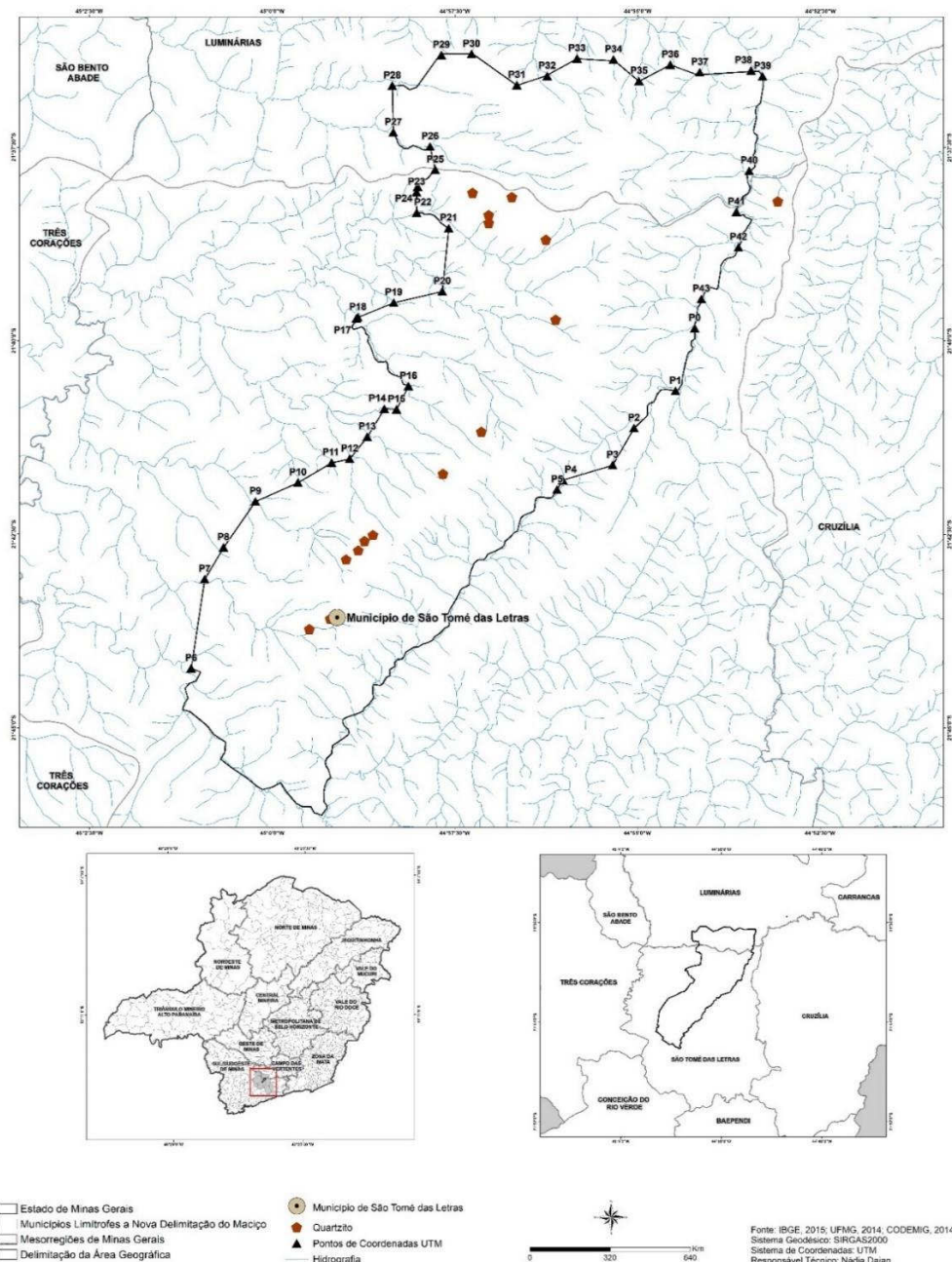


N 7.605.237,99m; deste ponto segue, em linha reta, 2,90km até o ponto P21 de Coordenadas E 504.164,14m e N 7.606.742,07m; deste ponto, onde intercepta a montante do Ribeirão Vermelho, segue a margem esquerda por 567,89m até o ponto P22 de Coordenadas E 503.405,85m e N 7.607.110,95m; deste ponto segue 931,09m até P23 de Coordenadas E 503.403,15m e N 7.607.603,09m; deste ponto segue, em linha reta, 1,11km até o ponto P24 de Coordenadas E 503.431,18m e N 7.607.733,03m; deste ponto segue 1,37km em linha reta até o ponto P25 de Coordenadas E 503.842,53m e N 7.608.135,62m; deste ponto segue em linha reta 711,73m até o ponto P26 de Coordenadas E 503.720,66m e N 7.608.690,06m, onde intercepta a montante do Rio do Cervo; deste ponto segue a margem esquerda Rio do Cervo por 1,30km até o ponto P27 de Coordenadas E 502.852,69m e N 7.609.026,02m; deste ponto segue por 745,87m em linha reta até o ponto P28 de Coordenadas E 502.828,26m e N 7.610.138,72m, onde intercepta a montante do Córrego do Morro; deste ponto segue 820,38m em linha reta até o ponto P29 de Coordenadas E 503.990,29m e N 7.610.867,87m; deste ponto segue por 862,72m em linha reta até o ponto P30 de Coordenadas E 504.701,32m e N 7.610.892,31m; deste ponto segue, em linha reta, por 791,28m até o ponto P31 de Coordenadas E 505.770,84m e N 7.610.152,77m; deste ponto segue 837,07m em linha reta até o ponto P32 de Coordenadas E 506.484,80m e N 7.610.367,56m; deste ponto segue 716,63m em linha reta até o ponto P33 de Coordenadas E 507.189,01m e N 7.610.787,77m; deste ponto segue em linha reta por 1,21km até o ponto P34 de Coordenadas E 508.051,07m e N 7.610.764,44m; deste ponto segue por 304,26 m em linha reta por até o ponto P35 de Coordenadas E 508.650,63m e N 7.610.248,53m; deste ponto segue em linha reta por 2,27km até o ponto P36 de Coordenadas E 509.390,35m N 7.610.639,61m; deste ponto segue por 1,03km em linha reta até o ponto P37 de Coordenadas E 510.084,08m e N 7.610.461,02m; deste ponto segue em linha reta por 844,53m até o ponto P38 de Coordenadas E 511.295,17m e N 7.610.500,65m; deste ponto segue 1,51 km em linha reta até o ponto P39 de Coordenadas E 511.565,98m e N 7.610.362,20m; deste ponto, onde intercepta o Ribeirão Lavarejo, segue por 2,27km sentido a montante até o ponto P40 de Coordenadas E 511.250,41m e N 7.608.110,68m; deste ponto segue a montante do Ribeirão Lavarejo por 1,02km até o ponto P41 de Coordenadas E 510.948,09m e N 7.607.129,87m, deste ponto segue por 844,19m montante do Ribeirão Lavarejo até o ponto P42 de Coordenadas E 510.996,77m e N 10/10 Delimitação da Área Geográfica 7.606.287,07m, onde intercepta a montante do Córrego Jambeiro; deste ponto segue a montante do Córrego Jambeiro por 1,50km até o ponto P43 de Coordenadas E 510.121,94m e N 7.605.056,43m, onde intercepta a montante do Ribeirão Lavarejo, deste ponto seguindo a montante do Ribeirão Lavarejo por 714,66m até o ponto P0 de Coordenadas E 509.967,63m e N 7.604.358,61m, ponto inicial da demarcação.

As coordenadas aqui apresentadas, se encontram no Sistema UTM (Universal Transversa de Mercator), referenciadas ao Datum SIRGAS 2000 23S. A delimitação da área geográfica descrita possui 108.067.552,89m<sup>2</sup> e está localizada nos Municípios de São Tomé das Letras, em sua maior parte, e de Luminárias, ambos pertencentes a região denominada Pedra São Thomé.



### Estado de Minas Gerais Localização da Delimitação da Área Geográfica na Região Pedra São Thomé



Estamos à disposição para demais esclarecimentos.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **Fernando Passalio de Avelar, Secretário(a) de Estado Adjunto**, em 14/01/2021, às 12:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.mg.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **24110335** e o código CRC **AAFE6F68**.

