

Revista da
**Propriedade
Industrial**

Nº 2796
06 de Agosto 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, comprendendo 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 303 (Exigência em fase preliminar do pedido de registro).....	4
CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro).....	8
CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro).....	13
CÓDIGO 306 (Exigência em fase preliminar do pedido de alteração de registro).....	17
CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros).....	24
CÓDIGO 395 (Concessão de registro).....	46



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2796 de 06 de agosto de 2024

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

Nº DO PEDIDO: BR 40 2024 000007 9

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Bom Jesus da Lapa

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Banana (*Musa spp.*)

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Municípios de Bom Jesus da Lapa e Serra do Ramalho, no estado da Bahia.

DATA DO DEPÓSITO: 12 de março de 2024

REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO FRUTAS OESTE DO PROJETO FORMOSO A/H

PROCURADOR: Não possui.

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) “**BOM JESUS DA LAPA**” para o produto **BANANA** (*MUSA SPP.*), 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 o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2780, de 16 de abril 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 870240021126 de 12 de março de 2024, recebendo o n.º BR 40 2024 000007 9.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 16 de abril de 2024, sob o código 303, na RPI 2780.

Em 19 de abril de 2024, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870240033920, 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. 16 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:



Apresente a lista de presença da Ata da Assembleia que elegeu e empossou a Diretoria.

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

- Ata da assembleia geral ordinária de 22 de setembro de 2022, acompanhada da versão manuscrita da Ata contendo a lista de presentes, fl(s). 04 a 10.

Verificou-se que o documento apresentado se refere somente à eleição da diretoria, não tendo ocorrido a posse da mesma. Desse modo, faz-se necessário apresentar a Ata registrada da Assembleia que empossou a diretoria (**exigência 1**).

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

2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

Reapresente o Instrumento oficial que delimita a área geográfica devidamente completo com os documentos Ofício Frutas Oeste Mapa (33332696) e os Anexos 1 Área Geográfica (33332985) mencionados e com o mapa integralmente legível.

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

- Mapa integral, contendo as informações e legendas, da área geográfica delimitada da indicação de procedência da banana de Bom Jesus da Lapa, fl(s). 11;
- Ofício da Associação frutas Oeste Bahia, fl(s) 15-16.

Considera-se, portanto, **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, deverá ser cumprida a seguinte exigência:

- 1) Apresente a Ata registrada da Assembleia de posse da diretoria, conforme exigido pelo art. 16, inciso V, alínea c, da Portaria/INPI/PR nº 04/22.



Salienta-se que **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados no art. 16, 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, 21 de julho de 2024

Assinado digitalmente por:

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

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



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2796 de 06 de agosto de 2024.

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

Nº DO PEDIDO: BR402022000010-3

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Luiz Alves

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Banana

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Município de Luiz Alves, no estado de Santa Catarina.

DATA DO DEPÓSITO: 14 de outubro de 2022

REQUERENTE: Associação dos Bananicultores do Município de Luiz Alves – ABLA.

PROCURADOR: Não se aplica.

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) “LUIZ ALVES” para o produto **BANANA**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

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

2. RELATÓRIO

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870220094477 de 14 de outubro de 2022, recebendo o nº BR402022000010-3.

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 15 de fevereiro de 2024, sob o código 304, na RPI 2771.

Em 11 de abril de 2024, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870240031559, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

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

2.1 Exigência nº 1

A exigência nº 1 solicitou:

- 1) Apresente documentação complementar para fins de comprovar que o nome geográfico Luiz Alves se tornou conhecido pela produção de banana e se refere a toda a área delimitada. Alternativamente, rerepresente a área geográfica, mantendo apenas o município de Luiz Alves. Nesse caso,



reapresente o CET e o Instrumento Oficial de Delimitação com as devidas alterações;

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

- Ofício nº 01 ABLA-INPI/2024, fls. 04 a 05;
- Caderno de Especificações Técnicas (CET), fls. 06 a 33;
- Ata registrada da assembleia que aprovou as alterações no CET, acompanhada de lista de presença qualificada, fls. 34 a 40;
- Instrumento Oficial de Delimitação da Área Geográfica (IOD), fls. 41 a 73.

No documento intitulado Ofício nº 01, a requerente informa que deseja alterar os limites da área geográfica para que apenas o município de Luiz Alves constitua a delimitação da pretensa IG. Para tal alteração, foram apresentados novos IOD e CET, que deveriam refletir a alteração da área geográfica, mas esse último documento não o faz, de modo que se considera **parcialmente cumprida** a exigência anteriormente formulada.

Como exemplo, no art. 1º, §1º do CET é possível encontrar a seguinte afirmação: “Luiz Alves é uma toponímia municipal, (...) centro regional exportador de Banana que **extrapola o limite geográfico político do município e abrange uma região composta também pelos municípios limítrofes a Luiz Alves.**”. No art. 5º: “O reconhecimento de Luiz Alves **abrange os municípios limítrofes** como centro de produção (...)”. Ainda, no art. 7º, §1: “Os produtores da IP, estabelecidos em Luiz Alves **e com áreas limítrofes e contíguas a Luiz Alves, estendidas e pertencentes aos municípios limítrofes**, serão consideradas área geográfica de produção da IP.” e §2º “(...) o produtor cadastrado na IP **poderá recorrer as áreas de produção nos municípios limítrofes a Luiz Alves.**”

É importante observar que a alteração da área geográfica deve estar refletida em toda a documentação da IG, especialmente em seu documento de controle, o CET. Ou seja, não é possível informar que a área abrange apenas o município de Luiz Alves e apresentar um CET em que, claramente, outros municípios estejam sendo abarcados pela IG. Dessa forma, é necessário reapresentar o CET, de modo que não reste dúvidas de que a área geográfica abrange, tão somente, o município de Luiz Alves. Observe que os trechos mencionados acima **são apenas exemplos** de informações que devem ser excluídas do documento ou alteradas e que outras eventuais previsões no mesmo sentido devem ser revistas, ainda que não mencionadas expressamente neste relatório. Além disso, será necessário apresentar a ata registrada da assembleia que aprovar as alterações do CET, devidamente acompanhada de lista de presença que indique quem dentre os presentes é produtor de banana.



Ademais, no §2º do art. 11 do CET consta que o ateste de conformidade do produto e uso da etiqueta será verificado em três etapas, porém, nos incisos I e II são descritas apenas duas etapas. Logo, para precisão do documento, é necessário indicar a terceira etapa de análise ou indicar de forma clara no §2º que existem apenas duas etapas. Por fim, é necessário retificar a enumeração dos parágrafos do art. 11 do CET, uma vez que o §2º aparece duas vezes, o que pode comprometer a compreensão e o cumprimento das regras do documento.

No que se refere ao IOD, considerou-se que as alterações realizadas são suficientes para que seja considerada **cumprida** a exigência sobre esse documento.

2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

2) Reapresente o IOD com a devida fundamentação acerca da área delimitada da IG, conforme explicado no relatório acima.

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

- Instrumento Oficial de Delimitação da Área Geográfica, fls. 41 a 73.

O documento apresentado, após alteração da delimitação da área geográfica, cumpre os requisitos do item 7.1.8 do Manual de Indicações Geográficas (Instrumento oficial que delimita a área geográfica). Importante observar que, apesar de o documento apresentar mapas que incluem municípios limítrofes à região delimitada, considerou-se que tais mapas possuem, tão somente, caráter informativo e complementar: a delimitação e o mapa que de fato se referem expressamente à área delimitada da IG são aqueles constantes dos itens 4 e 5 e do Anexo 1 do documento.

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

2.3 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Comprovante de pagamento – fl. 03.

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 Caderno de Especificações Técnicas:
 - a. Excluindo ou alterando os trechos que afirmem que há outros municípios além de Luiz Alves na área delimitada da IG;
 - b. Descrevendo a terceira etapa de análise para ateste de conformidade do produto e uso da etiqueta ou indicando de forma clara no §2º do art. 11 que existem apenas duas etapas, para precisão do CET;
 - c. Retificando a enumeração dos parágrafos do art. 11, uma vez que o §2º aparece duas vezes, o que pode comprometer a compreensão e o cumprimento das regras do documento.
- 2) Apresente a ata registrada da assembleia que aprovar as alterações no CET, acompanhada de lista de presença que indique quem dentre os presentes é produtor de banana.

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

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

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

Rio de Janeiro, 22 de julho de 2024.

Assinado digitalmente por:

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

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



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2796 de 06 de agosto de 2024

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

Nº DO PEDIDO: BR412023000020-0

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Mandaguari

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Café

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Municípios de Apucarana, Arapongas, Cambira, Jandaia do Sul, Mandaguari e Marialva, todos do Estado do Paraná.

DATA DO DEPÓSITO: 29 de novembro de 2023

REQUERENTE: Associação dos Produtores de Café de Mandaguari - CAFEMAN

PROCURADOR: Não há

DESPACHO

O pedido não atende ao disposto no art. 21 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 DE MÉRITO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “MANDAGUARI” para o produto **CAFÉ**, 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 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 870230105064 de 29 de novembro de 2023, recebendo o n.º BR412023000020-0.

Encerrado o exame preliminar, o pedido de registro foi publicado na RPI 2767, de 16 de janeiro de 2024, sob o código 335.

Passados 60 (sessenta) dias da publicação e não havendo manifestação de terceiros, inicia-se o exame de mérito nos termos do art. 21 da Portaria/INPI/PR n.º 04/22.

Com relação ao Caderno de Especificações Técnicas (CET) apresentado, foram observadas algumas inconsistências. São elas: no art. 1º não consta explicitamente o nome da Denominação de Origem a ser protegida; no art. 10, item E, aparenta haver uma incorreção na redação quando estipula “A Denominação de Origem ‘MANDAGUARI’ para o Café somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 5º” e, por fim, a última página do citado documento, que contém a assinatura do representante da IG, destaca-se por ser diferente do restante do documento.

Considerando que o CET deve ser escrito de forma clara, objetiva e adequada à realidade do produto ou serviço, dos processos de produção ou prestação e dos produtores ou prestadores de serviço estabelecidos no território, de acordo com item 7.1.2 Caderno de



especificações técnicas do Manual de Indicações Geográficas, solicita-se que o requerente esclareça se há necessidade de substituição no art. 10, item E, da menção ao artigo 5º por artigo 7º ou, alternativamente, a inserção do art. 7º. Solicita-se, ainda, a adequação do art. 1º e a uniformização de todas as páginas do documento. Observe que a nova apresentação do CET deve vir acompanhada da Ata registrada da Assembleia Geral que o aprovou, juntamente com a lista de presença indicando, dentre os presentes, quais são os produtores (**ver exigência n.º 1**).

Com relação ao Instrumento oficial que delimita a área geográfica, conforme o item 7.1.8 Instrumento oficial que delimita a área geográfica do citado Manual, por se tratar de uma DO, a delimitação da região deve estar fundamentada no meio geográfico, ou seja, nos fatores naturais e humanos que imprimem qualidades ou características diferenciais ao produto ou serviço. O conteúdo do citado documento não descreve de forma clara e objetiva a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto ou serviço, mencionando que outros documentos anexados ao processo devem ser analisados.

O Instrumento oficial é o documento disponibilizado ao público em geral após a concessão da IG. Portanto, é importante que este documento seja suficientemente descritivo em si mesmo, caracterizando de forma evidente a área delimitada. Desse modo, é necessário que a documentação descreva o nexos causal entre o meio geográfico e as qualidades ou características do produto ou serviço, devendo o documento ser reapresentado com as devidas adequações (**ver exigência n.º 2**).

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 CET com adequação do art. 1º para inclusão do nome geográfico a ser protegido pela Denominação de Origem, a alteração do art. 10, item E, para troca ou inserção do art. 7º e providencie a uniformização de todas as páginas do documento. Observe que a nova apresentação do CET deve vir acompanhada da Ata registrada da Assembleia Geral que o aprovou juntamente com a lista de presença indicando, dentre os presentes, quais são os produtores.
- 2) Reapresente o Instrumento Oficial que delimita a área geográfica contendo a devida fundamentação compatível com a espécie de IG requerida.

Cabe dizer que qualquer outro documento anexado ao processo, ainda que não diretamente identificado como alusivo a algum dos requisitos exigidos na Portaria/INPI/PR nº 04/22, será considerado subsidiariamente no exame do pedido de registro, podendo ser objeto



de novas exigências, de modo que não restem inconsistências no processo e/ou pairarem dúvidas acerca do pedido.

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

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

Rio de Janeiro, 22 de julho de 2024.

Assinado digitalmente por:

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

Marcos Eduardo Pizetta Palomino
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2356972



CÓDIGO 306 (Exigência em fase preliminar do pedido de alteração de registro)

Nº DO REGISTRO: IG200909

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Linhares

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Amêndoas do cacau

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência “LINHARES” para Amêndoas do Cacau, está integralmente localizada no município de Linhares-ES, no Vale do Rio Doce, total de área de 76.063,00 hectares com perímetro 232.384,80 metros. Inicia-se a descrição deste perímetro no vértice 54, de coordenadas N 7.863.904,97 m. e E 412.770,02 m., deste, segue com azimute de 174°18'31" e distância de 4.585,91 m, até o vértice 1, de coordenadas N 7.859.341,67 m. e E 413.224,80 m.; deste, segue com azimute de 260°56'26" e distância de 4.621,15 m, até o vértice 2, de coordenadas N 7.858.614,03 m. e E 408.661,29 m.; deste, segue com azimute de 189°56'46" e distância de 2.026,87 m, até o vértice 3, de coordenadas N 7.856.617,62 m. e E 408.311,21 m.; deste, segue com azimute de 114°07'30" e distância de 5.774,22 m, até o vértice 4, de coordenadas N 7.854.257,54 m. e E 413.581,08 m.; deste, segue com azimute de 197°58'30" e distância de 3.018,82 m, até o vértice 5, de coordenadas N 7.851.386,06 m. e E 412.649,47 m.; deste, segue com azimute de 277°40'01" e distância de 2.661,63 m, até o vértice 6, de coordenadas N 7.851.741,16 m. e E 410.011,63 m.; deste, segue com azimute de 176°55'08" e distância de 2.592,93 m, até o vértice 7, de coordenadas N 7.849.151,97 m. e E 410.151,00 m.; deste, segue com azimute de 78°22'48" e distância de 385,73 m, até o vértice 8, de coordenadas N 7.849.229,67 m. e E 410.528,83 m.; deste, segue com azimute de 122°05'45" e distância de 2.823,96 m, até o vértice 9, de coordenadas N 7.847.729,20 m. e E 412.921,17 m.; deste, segue com azimute de 210°52'03" e distância de 6.117,08 m, até o vértice 10, de coordenadas N 7.842.478,56 m. e E 409.782,79 m.; deste, segue com azimute



de 140°07'11" e distância de 4.026,62 m, até o vértice 11, de coordenadas N 7.839.388,59 m. e E 412.364,60 m.; deste, segue com azimute de 100°59'24" e distância de 7.392,98 m, até o vértice 12, de coordenadas N 7.837.979,20 m. e E 419.622,00 m.; deste, segue com azimute de 206°26'37" e distância de 12.673,32 m, até o vértice 13, de coordenadas N 7.826.631,84 m. e E 413.978,37 m.; deste, segue com azimute de 331°52'23" e distância de 2.834,54 m, até o vértice 14, de coordenadas N 7.829.131,64 m. e E 412.642,09 m.; deste, segue com azimute de 3°59'25" e distância de 4.769,55 m, até o vértice 15, de coordenadas N 7.833.889,63 m. e E 412.973,98 m.; deste, segue com azimute de 301°58'50" e distância de 5.363,19 m, até o vértice 16, de coordenadas N 7.836.730,15 m. e E 408.424,78 m.; deste, segue com azimute de 292°11'27" e distância de 3.519,60 m, até o vértice 17, de coordenadas N 7.838.059,48 m. e E 405.165,87 m.; deste, segue com azimute de 341°31'29" e distância de 5.267,89 m, até o vértice 18, de coordenadas N 7.843.055,86 m. e E 403.496,51 m.; deste, segue com azimute de 312°27'16" e distância de 6.818,62 m, até o vértice 19, de coordenadas N 7.847.658,47 m. e E 398.465,64 m.; deste, segue com azimute de 155°27'02" e distância de 3.295,44 m, até o vértice 20, de coordenadas N 7.844.660,93 m. e E 399.834,83 m.; deste, segue com azimute de 169°47'41" e distância de 11.949,23 m, até o vértice 21, de coordenadas N 7.832.900,75 m. e E 401.951,97 m.; deste, segue com azimute de 240°11'17" e distância de 3.272,39 m, até o vértice 22, de coordenadas N 7.831.273,86 m. e E 399.112,64 m.; deste, segue com azimute de 331°22'54" e distância de 9.504,05 m, até o vértice 23, de coordenadas N 7.839.616,80 m. e E 394.560,45 m.; deste, segue com azimute de 246°35'59" e distância de 7.405,23 m, até o vértice 24, de coordenadas N 7.836.675,80 m. e E 387.764,28 m.; deste, segue com azimute de 328°20'07" e distância de 12.297,75 m, até o vértice 25, de coordenadas N 7.847.142,84 m. e E 381.308,60 m.; deste, segue com azimute de 189°34'01" e distância de 1.943,99 m, até o vértice 26, de coordenadas N 7.845.225,88 m. e E 380.985,51 m.; deste, segue com azimute de 259°56'55" e distância de 13.743,10 m, até o vértice 27, de coordenadas N 7.842.827,26 m. e E 367.453,35 m.; deste, segue com azimute de 235°50'25" e distância de 6.147,76 m, até o vértice 28, de coordenadas N 7.839.375,29 m. e E 362.366,22 m.; deste, segue com azimute de 281°02'46" e distância de 2.709,03 m, até o vértice 29, de coordenadas N 7.839.894,34 m. e E 359.707,39 m.; deste, segue com azimute de 250°07'23" e distância de 2.826,36 m, até o vértice 30, de coordenadas N 7.838.933,37 m. e E 357.049,41 m.; deste, segue com azimute de 271°39'14" e distância de 1.040,41 m, até o vértice 31, de coordenadas N 7.838.963,40 m. e E 356.009,43 m.; deste, segue com azimute de 338°22'51" e distância de 909,90 m, até o vértice 32, de coordenadas N 7.839.809,29 m. e E 355.674,20 m.; deste, segue com azimute de 307°41'39" e distância de 216,76 m, até o vértice 33, de coordenadas N 7.839.941,83 m. e E 355.502,68 m.; deste, segue com azimute de 332°51'01" e distância de 341,70 m, até o vértice 34, de coordenadas N 7.840.245,88 m. e E 355.346,75 m.; deste, segue com azimute de 308°11'40" e distância de 70,55 m, até o vértice 35, de coordenadas N 7.840.289,50 m. e E 355.291,31 m.; deste, segue com azimute de 63°18'07" e distância de 1.400,69 m, até o vértice 36, de coordenadas N 7.840.918,82 m. e E 356.542,66 m.; deste, segue com azimute de 54°55'21" e distância de 897,07 m, até o vértice 37, de coordenadas N 7.841.434,35 m. e E 357.276,81 m.; deste, segue com azimute de 44°48'06" e distância de 1.083,43 m, até o vértice 38, de coordenadas N 7.842.203,10 m. e E 358.040,25 m.; deste, segue com azimute de 61°02'50" e distância de 1.599,68 m, até o vértice 39, de coordenadas N 7.842.977,49 m. e E 359.440,00 m.; deste, segue com azimute de 65°37'27" e distância de 5.374,60 m, até o



vértice 40, de coordenadas N 7.845.195,69 m. e E 364.335,50 m.; deste, segue com azimute de 33°28'10" e distância de 625,96 m, até o vértice 41, de coordenadas N 7.845.717,86 m. e E 364.680,71 m.; deste, segue com azimute de 79°44'32" e distância de 3.260,55 m, até o vértice 42, de coordenadas N 7.846.298,49 m. e E 367.889,15 m.; deste, segue com azimute de 56°51'25" e distância de 4.050,63 m, até o vértice 43, de coordenadas N 7.848.513,09 m. e E 371.280,78 m.; deste, segue com azimute de 31°33'19" e distância de 5.324,46 m, até o vértice 44, de coordenadas N 7.853.050,26 m. e E 374.067,19 m.; deste, segue com azimute de 76°54'10" e distância de 3.188,74 m, até o vértice 45, de coordenadas N 7.853.772,84 m. e E 377.172,98 m.; deste, segue com azimute de 143°09'54" e distância de 1.166,32 m, até o vértice 46, de coordenadas N 7.852.839,36 m. e E 377.872,21 m.; deste, segue com azimute de 119°08'15" e distância de 986,68 m, até o vértice 47, de coordenadas N 7.852.358,94 m. e E 378.734,03 m.; deste, segue com azimute de 95°59'53" e distância de 2.739,64 m, até o vértice 48, de coordenadas N 7.852.072,65 m. e E 381.458,67 m.; deste, segue com azimute de 43°47'51" e distância de 5.160,91 m, até o vértice 49, de coordenadas N 7.855.797,75 m. e E 385.030,60 m.; deste, segue com azimute de 93°24'52" e distância de 1.627,72 m, até o vértice 50, de coordenadas N 7.855.700,81 m. e E 386.655,43 m.; deste, segue com azimute de 149°59'42" e distância de 2.411,73 m, até o vértice 51, de coordenadas N 7.853.612,30 m. e E 387.861,48 m.; deste, segue com azimute de 80°27'41" e distância de 7.892,78 m, até o vértice 52, de coordenadas N 7.854.920,24 m. e E 395.645,13 m.; deste, segue com azimute de 47°51'21" e distância de 7.547,71 m, até o vértice 53, de coordenadas N 7.859.984,75 m. e E 401.241,43 m.; deste, segue com azimute de 71°13'11" e distância de 12.176,88 m, até o vértice 54, de coordenadas N 7.863.904,97 m. e E 412.770,02 m.; ponto inicial da descrição deste perímetro.

DATA DO REGISTRO: 31/07/12

DATA DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO: 28/05/24

REQUERENTE: Associação dos Cacaucultores do Espírito Santo – ACAU

PROCURADOR: Não há

DESPACHO

O pedido não atende ao disposto no art. 19 c/c o art. 30 da Portaria/INPI/PR nº 04/22. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de alteração 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 DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO REGISTRO

1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de alteração do registro da indicação geográfica (IG) “**LINHARES**”, da espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**, para assinalar **CACAU EM AMÊNDOAS**, cuja concessão foi publicada na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2169 de 31 de julho de 2012.

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de alteração de registro em questão com os requisitos preliminares de exame, nos termos dos arts. 23 a 30 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

2. RELATÓRIO

O pedido de alteração do registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870240045125 de 28 de maio de 2024.

Trata-se de solicitação de alteração de:

- Representação gráfica ou figurativa;
- Delimitação da área geográfica; e
- Caderno de especificações técnicas da Indicação Geográfica.

Observou-se que foram cumpridos os requisitos previstos nos arts. 23, §1º, e 24, §5º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22, uma vez que o registro foi concedido há pelo menos 24 (vinte e quatro) meses e o pedido de alteração anterior foi arquivado por ausência de cumprimento de exigência, não sendo proferida decisão de deferimento ou indeferimento no caso em questão. Nota-se, ainda, que a despeito da Requerente do pedido de alteração ser a Associação dos Cacaicultores do Espírito Santo (ACAU), trata-se da mesma pessoa jurídica que solicitou o reconhecimento da IP “Linhares” no INPI, a saber, a Associação dos Cacaicultores de Linhares (ACAL). Logo, a mesma é legítima para solicitar o pedido de alteração em questão, conforme dispõe o art. 24, §1º, da mesma normativa.

Foram apresentados os seguintes documentos, obrigatórios para qualquer tipo de alteração de registro:

- Requerimento eletrônico de alteração do pedido de registro – fls. 01 e 02;



- Razões específicas e justificativa fundamentada para a alteração da representação – fls. 37 e 38;
- Comparação entre a representação original e a nova representação – fls. 37 e 38;
- Comparação entre o caderno de especificações técnicas original e o documento alterado – fls. 50-52;
- Caderno de especificações técnicas alterado – fls. 04-26;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas alterado e lista de presença – fls. 47 e 48;
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl. 03;
- Ata registrada da posse da atual Diretoria – fls. 39-46; e
- Identidade e CPF da representante legal – fl. 27.

Além disso, foram apresentados os documentos abaixo, obrigatórios para a solicitação de alteração da representação gráfica ou figurativa e da área geográfica:

- Representação gráfica ou figurativa – fl. 49; e
- Instrumento oficial de delimitação com a nova área – fls. 28-36.

A partir da análise da documentação apresentada, verificou-se que não foram apresentados os seguintes documentos:

- Razões específicas e justificativa fundamentada para a alteração do caderno de especificações técnicas e da área geográfica delimitada, conforme exigido pelo §4º do art. 24 da Portaria/INPI/PR nº 04/22;
- Comparação entre a área geográfica delimitada original e a alterada, conforme exigido pelo §4º do art. 24 da Portaria/INPI/PR nº 04/22;
- Estatuto Social registrado, conforme exigido pela alínea “a” do inciso V do art. 16 c/c o inciso VI do art. 24 da Portaria/INPI/PR nº 04/22;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social, conforme exigido pela alínea “b” do inciso V do art. 16 c/c o inciso VI do art. 24 da Portaria/INPI/PR nº 04/22;
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada, conforme exigido pela alínea “b” do inciso V do art. 16 c/c o inciso VI do art. 24 da Portaria/INPI/PR nº 04/22; e
- Comprovação de que a área agregada se tornou conhecida como centro de produção de amêndoas do cacau, tal qual a área originalmente delimitada, conforme exigido pelo §1º do art. 26 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Cumprir dizer também que o valor que consta no comprovante de pagamento da GRU apresentado no processo, referente à solicitação de alteração de três itens no registro original, é R\$720,00 (setecentos e vinte reais). Ocorre que o valor da alteração da representação, sem a alteração do nome geográfico, é R\$120,00 (cento e vinte reais) e não R\$240,00 (duzentos e quarenta reais), conforme Tabela de Retribuições do INPI (*Cód. 633 -*



Alteração do registro para inclusão ou supressão do nome de produto ou serviço e/ou alteração da representação gráfica/figurativa – R\$120,00). Logo, o total a ser recolhido para as três alterações solicitadas seria R\$600,00 (seiscentos reais).

De acordo com o art. 4º, inciso IV, da Resolução INPI 204/2017, cabe restituição em caso de recolhimento feito a maior. Informações sobre como abrir um processo de devolução de valores indevidamente pagos ao INPI podem ser encontradas no seguinte endereço eletrônico: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/restituicao-de-retribuicao/restituicao-de-retribuicao>.

3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* e o §1º do art. 19 c/c o art. 30 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

1) Apresente:

- 1.1 Razões específicas e justificativa fundamentada para a alteração do caderno de especificações técnicas e da área geográfica delimitada, conforme exigido pelo §4º do art. 24 da Portaria/INPI/PR nº 04/22;
- 1.2 Comparação entre a área geográfica delimitada original e a alterada, conforme exigido pelo §4º do art. 24 da Portaria/INPI/PR nº 04/22;
- 1.3 Estatuto Social registrado, conforme exigido pela alínea “a” do inciso V do art. 16 c/c o inciso VI do art. 24 da Portaria/INPI/PR nº 04/22;
- 1.4 Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social, conforme exigido pela alínea “b” do inciso V do art. 16 c/c o inciso VI do art. 24 da Portaria/INPI/PR nº 04/22;
- 1.5 Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada, conforme exigido pela alínea “b” do inciso V do art. 16 c/c o inciso VI do art. 24 da Portaria/INPI/PR nº 04/22; e
- 1.6 Comprovação de que a área agregada se tornou conhecida como centro de produção de amêndoas do cacau, tal qual a área originalmente delimitada, conforme exigido pelo §1º do art. 26 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Salienta-se que o **exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados nos arts. 24 a 29 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, sob o Código 306 (Exigência em fase preliminar do pedido de alteração 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, 22 de julho de 2024

Assinado digitalmente por:

Marcos Eduardo Pizetta Palomino
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 2356972

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



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2796 de 06 de agosto de 2024.

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

Nº DO PEDIDO: BR402024000006-0

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Boa Vista do Ramos

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Mel

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: Municípios de Boa Vista do Ramos, Maués e Barreirinha, todos do estado do Amazonas.

DATA DO DEPÓSITO: 02/03/2024

REQUERENTE: ASSOCIAÇÃO DE MELIPONICULTORES DE BVR

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) “**BOA VISTA DO RAMOS**” para o produto **MEL**, 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 o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2780 de 16 de abril 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 870240017952 de 02 de março de 2024, recebendo o n.º BR402024000006-0.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 16 de abril de 2024, sob o código 303, na RPI 2780.

Em 17 de junho de 2024, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870240051220, 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) Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social acompanhada de lista de presença;

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

- Ata registrada da assembleia de aprovação do Estatuto Social, acompanhada de lista de presença, fls. 08 a 12.

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

2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

2) Ata registrada da posse da atual Diretoria acompanhada de lista de presença;

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

- Ata registrada da assembleia da posse da atual Diretoria, acompanhada de lista de presença, fls. 08 a 12.

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

2.3 Exigência nº 3

A exigência nº 3 solicitou:

3) Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas acompanhada de lista de presença com indicação de quais dentre os presentes são produtores de mel;

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

- Ata registrada da assembleia que aprovou o Caderno de Especificações Técnicas, acompanhada de lista de presença com indicação de quais dentre os presentes são produtores de mel, fls. 08 a 12.

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



2.4 Exigência nº 4

A exigência nº 4 solicitou:

4) 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.

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

- Formulário Modelo II, fls. 04 a 07;

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

2.5 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Comprovante de pagamento, fl. 03.

Quanto aos documentos supracitados, seu conteúdo será apreciado no exame de mérito.

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 15 de julho de 2024 na base de marcas do INPI na NCL (12) 30 não foram encontradas marcas registradas contendo o termo “Boa Vista do Ramos”.



Dessa forma, encaminha-se o pedido à Chefia para as devidas providências.

Rio de Janeiro, 22 de julho de 2024.

Assinado digitalmente por:

Suellen Costa Wargas

Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1766526

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 “BOA VISTA DO RAMOS” PARA O MEL

Associação de Meliponicultores de Boa Vista do Ramos

Amazonas – Brasil



2022. Associação de Meliponicultores de Boa Vista do Ramos.

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 de Meliponicultores de Boa Vista do Ramos - AMEL/BVR

Rua Presidente Juscelino Kubitschek, nº 153, Centro.

Boa Vista do Ramos, Estado do Amazonas

CEP: 69195-000

Telefone: (92) 9842-0168

DIRETOR PRESIDENTE

Arlindo de Oliveira Cardoso

DIRETOR VICE-PRESIDENTE

Suely Sá Michiles

DIRETOR FINANCEIRO

Jeremias de Oliveira Vieira

DIRETOR ADMINISTRATIVO

Arlindo Rodrigues dos Santos

CONSELHO FISCAL

Pedrino da Silva Rodrigues

Gracinete Vieira Rodrigues

Oleandro Fernandes de Barauna

CONSELHO REGULADOR

Jair Rodrigues Arruda

Francisco da Silva Marinho filho

Messias Gomes Brasil

Ricardo de Jesus Medeiros

Adalberto Nascimento Pinheiro

Instituições apoiadoras da IG BOA VISTA DO RAMOS para o Mel:
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "BOA VISTA DO RAMOS" PARA O MEL

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 mel, produzido nos municípios de Boa Vista do Ramos, Barreirinha e Maués.

Art. 2º - Da Descrição do Produto da Indicação de Procedência "BOA VISTA DO RAMOS"

O produto da Indicação de Procedência "BOA VISTA DO RAMOS" é o Mel. O mel de Boa Vista do Ramos é produzido exclusivamente por abelhas indígenas sem ferrão, tais como *Melipona seminigra* e *Melipona interrupta manauense*. A região é a maior produtora de mel de abelhas indígenas sem ferrão do Brasil, o qual é produzido em meliponários de terra firme e em áreas de várzea.

Art. 3º - Da Descrição das Qualidades ou Características do Produto da Indicação de Procedência "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel

O produto de alta qualidade possui características diferenciadas dos demais encontrados no mercado. Apresentando uma leve acidez e outros aspectos únicos resultantes das floradas, como o sabor, o aroma e a coloração. Esse resultado é proveniente do cuidado na prática do manejo e na conservação das espécies das abelhas nativas da Amazônia.

Art. 4º - Do Substituto Processual da Indicação de Procedência "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel

A Indicação de Procedência "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel tem como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Associação de Meliponicultores de Boa Vista do Ramos, 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 Rua Presidente Juscelino Kubitschek, nº 153, Centro, município de Boa Vista do Ramos, Estado do Amazonas. 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 do mel reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações de outros processos do mel, 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 de Meliponicultores de Boa Vista do Ramos, 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 dos Meliponicultores de Boa Vista do Ramos, entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva do Mel da sua área de abrangência e representar os interesses dos produtores do Mel de Boa Vista do Ramos. A Associação tem por finalidade:

- I. Promover o desenvolvimento da produção do mel através da realização de obras e melhoramentos, com recursos próprios, ou obtidos por doação ou empréstimo.
- II. Proporcionar a melhoria no convívio entre os produtores, da área de abrangência, através da integração de seus associados.
- III. Defender os interesses dos seus associados, referente a produção e a comercialização das safras.
- IV. Organizar a compra de insumos, equipamentos, veículos e máquinas, necessárias a atividade da produção do mel.
- V. 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.
- VI. Representar a classe da produção do mel em reivindicações junto aos poderes.
- VII. Receber e aplicar recursos de qualquer espécie ou natureza destinada a produção de mel.
- VIII. Colaborar com os poderes públicos, conselhos, comissões entidades dando-lhe conhecimento dos problemas da produção de mel e pleiteando as respectivas soluções.
- IX. Desenvolver ações que disponham ao consumidor produtos com garantia de procedência e qualidade por meio de registros, como a Indicação Geográfica, entre outras certificações de natureza diversas;



- X. Preservar, disseminar, proteger a Indicação Geográfica do Mel de Boa Vista do Ramos e prestar outros serviços relacionados, sendo responsável pela defesa de produtos registrados, sua qualidade e procedência;
- XI. Estabelecer o Caderno de Especificações Técnicas e organizar estrutura de controle para a autorregulação da Indicação Geográfica;
- XII. Preservar e proteger a Indicação Geográfica da região delimitada pela Indicação Geográfica do Mel de Boa Vista do Ramos;
- XIII. 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 e reconhecimentos que venham a ser criados.
- XIV. 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.
- XV. Reivindicar e manter, conforme os interesses dos associados, equipamentos sócio comunitários.
- XVI. Manter intercâmbio técnico e científico com entidades, institutos, universidades, estimulando o intercâmbio e o progresso nacional da produção de mel.
- XVII. Incentivar a pesquisa e promover ações para a garantia da continuidade da notoriedade do produto Mel na região;
- XVIII. 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;
- XIX. 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 “BOA VISTA DO RAMOS” para o Mel

Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência “BOA VISTA DO RAMOS” para o Mel 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 “BOA VISTA DO RAMOS” para o Mel compreende os territórios dos municípios de Boa Vista do Ramos, Maués e Barreirinha em sua totalidade.



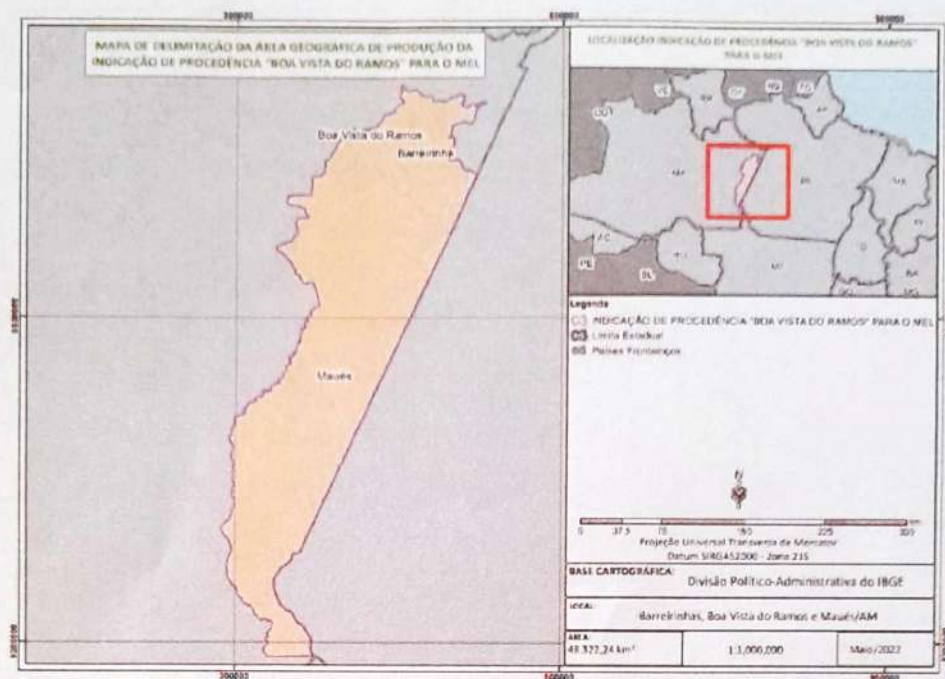


Figura 01 – Área Geográfica de produção delimitada para a Indicação de Procedência “BOA VISTA DO RAMOS” para o Mel.

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, a aptidão artesanal concernente à produção do mel no referido sistema, conforme plano de controle referenciado no Caderno de Especificações Técnicas.

Art. 8º - Das Condições para Aprovação da Utilização da Indicação de Procedência “BOA VISTA DO RAMOS” para o Mel

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de mel 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 “BOA VISTA DO RAMOS” para o Mel

- I. Os produtores associados e não associados da Associação de Meliponicultores de Boa Vista do Ramos somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência “BOA VISTA DO RAMOS” para o

Mel mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel. 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 "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel 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 "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel 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 "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel 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 "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel 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 "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel 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 "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel procederá às auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG a serem definidas pelo plano de controle da IG;
- I. O usuário da Indicação de Procedência "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel 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;

- 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 Mel de Boa Vista do Ramos.
- M. O produtor deverá se credenciar junto à Associação para fins de gestão, controle e rastreabilidade;
- N. Para receber o selo da IG, o mel deverá seguir as seguintes condições:
 - 1. Em todas as etapas de produção do Mel de Boa Vista do Ramos devem ser observadas as questões sanitárias exigidas conforme a legislação vigente;
 - 2. Apenas poderão comercializar o Mel de Boa Vista do Ramos com o selo da Indicação Geográfica os produtores que estejam capacitados nas Boas Práticas de Produção;
 - 3. Da mesma forma, somente poderão beneficiar o Mel de Boa Vista do Ramos com o selo da Indicação Geográfica os beneficiadores que estejam capacitados nas Boas Práticas de Fabricação;
 - 4. O mel deverá ser produzido por abelhas indígenas sem ferrão, tais como *Melipona seminigra* e *Melipona interrupta manauense*;
 - 5. O mel deverá ser produzido em caixas racionais, vedado o uso de troncos de árvores;
 - 6. O Conselho Regulador fará análises sensoriais aleatórias do produto final.

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

O processo do Mel se dá nas seguintes etapas:

- I. Escolha da área;
- II. Limpeza do local;
- III. Implantação do meliponário;



- IV. Instalação das caixas;
- V. Transferência das colônias para as caixas ou multiplicação de colmeias;
- VI. Observação do desenvolvimento das abelhas;
- VII. Extração do mel;
- VIII. Armazenamento/Acondicionamento do mel;
- IX. Transporte do mel;
- X. Recepção do mel na Agroindústria;
- XI. Beneficiamento;
- XII. Comercialização.

Art. 11 - Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência “BOA VISTA DO RAMOS” para o Mel

A Indicação de Procedência “BOA VISTA DO RAMOS” para o Mel 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 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 evidenciem 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 “BOA VISTA DO RAMOS” para o Mel, 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 "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel, 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 "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel, até a efetiva entrega do mesmo.

Art. 13 - Dos Registros

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

- I. Cadastro atualizado dos produtores rurais Indicação de Procedência "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel;
- 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 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. 14 - Dos Controles de Produção e Supervisão

Serão objeto de controle por parte do Conselho Regulador, a declaração da quantidade de mel coletado 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 “BOA VISTA DO RAMOS” para o Mel

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência “BOA VISTA DO RAMOS” para o Mel 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 “BOA VISTA DO RAMOS” para o Mel;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência “BOA VISTA DO RAMOS” para o Mel.

Art. 16 - Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência “BOA VISTA DO RAMOS” para o Mel

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência “BOA VISTA DO RAMOS” para o Mel, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Associação de Meliponicultores de Boa Vista do Ramos está assim definida:

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



Art. 17 - Das Sanções Previstas Quanto à Utilização da Indicação de Procedência "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel

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 "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel, 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 "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel ou a terceiros;
- IV. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentam a Indicação de Procedência "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel.

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 estarão descritos no plano de controle desta IG.



Art. 19 - Da Rastreabilidade

Os produtos da Indicação de Procedência "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

I. Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel 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 conterá os seguintes dizeres: Indicação de Procedência "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel, bem como o número de controle ou sistema de QRCode a ser definido pelo Conselho Regulador, conforme segue:



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 de Meliponicultores de Boa Vista do Ramos 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 "BOA VISTA DO RAMOS". Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência "BOA VISTA DO RAMOS" não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens "I" e "II" deste artigo. Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade do Mel da Indicação de Procedência "BOA VISTA DO RAMOS" 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 "BOA VISTA DO RAMOS" para o Mel. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Associação de Meliponicultores de Boa Vista do Ramos convocada para este fim.

Boa Vista do Ramos- AM, 08 de abril de 2022.



Arlindo de Oliveira Cardozo Neto

Diretor Presidente

Associação de Meliponicultores de Boa Vista do Ramos





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA EXECUTIVA
SUPERINTENDENCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO NO ESTADO DO AMAZONAS
DIVISÃO DE DESENVOLVIMENTO RURAL-SFA-AM

NOTA TÉCNICA Nº 3/2022/DDR-AM/SFA-AM/SE/MAPA

PROCESSO Nº 21010.002920/2022-37

INTERESSADO: ASSOCIAÇÃO DE MELIPONICULTORES DE BOA VISTA DO RAMOS - AMEL

1. ASSUNTO

1.1. A presente Nota Técnica versa sobre análise técnica do Instrumento Oficial (IO) que delimita a área geográfica de produção da Indicação de Procedência “Boa Vista do Ramos”, para Mel, em conformidade com o inciso VIII do artigo 16 da Portaria INPI/PR nº 04/2022, de 12 de janeiro de 2022.

2. REFERÊNCIAS

2.1. Portaria INPI/PR nº 04/2022, de 12 de janeiro de 2022 - consolida, nos termos do Decreto 10.139, de 28 de novembro de 2019, os atos normativos editados pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI que estabelecem as condições para o registro das Indicações Geográficas e que dispõem sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas, à luz do disposto na Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996.

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

- 3.1. Nome da Indicação Geográfica: “Boa Vista do Ramos”
- 3.2. Produto(s) da Indicação Geográfica: Mel
- 3.3. Espécie da Indicação Geográfica: Indicação de Procedência

4. CONTEXTUALIZAÇÃO

4.1. Objetivando colaborar de forma efetiva para a promoção, desenvolvimento e proteção da cadeia produtiva do Mel na região de Boa Vista do Ramos, a Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento no Amazonas em parceria com a Cooperativa Agropecuária de Codajás e com o apoio do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Amazonas – SEBRAE/AM, bem como do Fórum Amazonense de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas, dedicou-se à feitura e emissão do Instrumento Oficial que delimita a área geográfica de produção da Indicação de Procedência “Boa Vista do Ramos” para Mel, em conformidade com o inciso VIII do artigo 16 da Portaria INPI/PR nº 04/2022, visando compor o pedido de registro da referida Indicação Geográfica.

4.2. Importa destacar que o Instrumento Oficial em análise fora construído a partir do levantamento e sistematização de informações colhidas junto ao coletivo de atores que se dedicam à produção de Mel na área geográfica de produção.

4.3. Também foram realizadas reuniões técnicas e para discussão do tema com instituições parceiras, diretamente ligadas à promoção da agenda de Indicações Geográficas no Estado do Amazonas, a exemplo de SEBRAE, GIZ, SEDECTI, SEPROR, IDAM, dentre outras.

4.4. Nesse diapasão, a Divisão de Desenvolvimento Rural da SFA/AM buscou se municiar do embasamento técnico necessário para identificar, com segurança, o exato recorte geográfico onde a Indicação de Procedência “Boa Vista do Ramos” se desenvolve, de modo a garantir que as informações posteriormente submetidas ao crivo do Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI – reflitam o

real cenário da cadeia produtiva do Mel de Boa Vista do Ramos, produto este que se pretende reconhecer e proteger por meio do registro de Indicação Geográfica.

5. ANÁLISE TÉCNICA

5.1. Boa Vista do Ramos se orgulha de ser conhecido, em todo o Estado do Amazonas, como município expoente quando o assunto é Meliponicultura. Há muito que a cidade inclusive promove e evidencia sua notoriedade quanto à produção de mel realizando anualmente a já tradicional Feira do Mel de Boa Vista do Ramos.

5.2. O Mel, aos dias atuais, além de corresponder à importante engrenagem da economia do município, também dita valores socioculturais que fazem com que a área geográfica de produção esteja muito intimamente ligada à cultura da Meliponicultura.

5.3. Estudos e visitas técnicas *in loco* revelarão que a área geográfica de produção do Mel extrapola os limites políticos administrativos do município de Boa Vista do Ramos, alcançando ainda cidades circunvizinhas como Barreirinha e Maués.

6. DOCUMENTOS RELACIONADOS

6.1. Laudo de delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência “Boa Vista do Ramos” para Mel – SEI nº 24553071; e

6.2. Memorial descritivo do laudo de delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência “Boa Vista do Ramos” para Mel – SEI nº 24553062.

7. CONCLUSÃO

7.1. As informações até então apresentadas subsidiam tecnicamente a validação do laudo de delimitação da área geográfica de produção da Indicação de Procedência “Boa Vista do Ramos” para Mel, podendo o referido documento ser assinado pelo titular desta Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento no Estado do Amazonas.

7.2. Imperativo anotar que a assinatura do referido documento se faz necessária e oportuna, sendo este o Instrumento Oficial do processo de registro da Indicação Geográfica junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI.

7.3. Por fim, conclui-se não haver qualquer óbice para que a SFA/AM proceda ao reconhecimento formal do Laudo em epígrafe, tratando-se de mero ato administrativo discricionário perfeitamente enquadrado no rol de competências do Superintendente.

VINÍCIUS PICANÇO LOPES
Chefe da Divisão de Desenvolvimento Rural
Superintendência Federal de Agricultura no Amazonas

De acordo,

GUILHERME DE MELO PESSOA
Superintendente Federal de Agricultura no Amazonas



Documento assinado eletronicamente por **GUILHERME DE MELO PESSOA, Superintendente Federal de Agricultura - SFA/AM**, em 03/11/2022, às 17:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **VINICIUS PICANÇO LOPES, chefe na Divisão de Desenvolvimento Rural**, em 03/11/2022, às 17:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:

https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php





[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](#), informando o código verificador **24561183** e o código CRC **F94C5336**.

Referência: Processo nº 21010.002920/2022-37

SEI nº 24561183

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2796 de 06 de agosto de 2024.

CÓDIGO 395 (Concessão de registro)

Nº DO PEDIDO: BR412022000009-6

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Luiz Alves

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Aguardente e Cachaça

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área geográfica delimitada para a Denominação de Origem, da 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', encontra-se entre os paralelos e meridianos 26°37'37,44S, 48°50'29,58W e 26°49'25,73S, 48°49'10,95W, abrangendo totalmente a área do município de Luiz Alves no estado de Santa Catarina, Brasil, com área total de 260,08 km².

DATA DO DEPÓSITO: 13/09/2022

REQUERENTE: APCALA - ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CACHAÇA ARTESANAL DE LUIZ ALVES

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) “LUIZ ALVES” para o produto **CACHAÇA E AGUARDENTE**, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas anteriormente, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2770 de 06 de fevereiro 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 870220083711 de 13 de setembro de 2022, recebendo o nº BR412022000009-6.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, tendo sido a última exigência publicada em 06 de fevereiro de 2024, sob o código 304, na RPI 2770.

Em 04 de abril de 2024, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870240029588, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

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

2.1 Exigência nº 1

A exigência nº 1 solicitou:

- 1) Reapresente o CET, excluindo as menções à Indicação de Procedência (ou IP), de modo a não haver dúvida sobre a espécie requerida neste pedido de registro, nos termos do relatório acima.



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

- Caderno de Especificações Técnicas (CET) devidamente corrigido, fls. 07 a 31;
- Ata registrada da assembleia que aprovou as alterações do CET, acompanhada de lista de presença indicando quem dentre os presentes é produtor de aguardente e cachaça, fls. 32 a 35.

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

2.2 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Comprovante de pagamento, fl. 03;
- Ofício nº 01APCALA-INPI/2024 – fls. 04 a 06.

3. CONCLUSÃO

De acordo com a documentação apresentada, as primeiras cachaças de Luiz Alves remontam ao século XX, uma vez que a produção de açúcar foi uma atividade econômica importante desde o início da colonização do município. A cachaça artesanal, inicialmente produzida em pequena escala, logo se tornou um produto relevante para o comércio da cidade, o que pode ser explicado pelas características diferenciadas do produto.

Uma peculiaridade da fabricação da aguardente é a utilização do melado como matéria-prima da fermentação, no lugar do caldo de cana fresco. Além disso, são utilizadas leveduras nativas, que não existem em outro lugar do Brasil, em vez daquelas industrializadas, selecionadas para acelerar a fermentação visando ao aumento da produtividade. Em Luiz Alves, a utilização de leveduras locais proporciona uma fermentação de baixa velocidade, que produz álcoois de qualidade elevada, quando comparados àqueles obtidos de fermentos industrializados.

As leveduras são fatores naturais que trazem complexidade, harmonia, persistência e equilíbrio sensorial à bebida produzida em Luiz Alves. Cepas de leveduras únicas de cada um dos alambiques da região podem conferir, ainda, aromas e sabores singulares ao produto, trazendo notas de amêndoas, mel, café e traços minerais. Interessante ressaltar que há um compartilhamento das leveduras entre os produtores, o que, de acordo com eles, ajuda a promover um processo coletivo de aprimoramento e seleção das leveduras específicas que caracterizam a bebida de Luiz Alves.



A temperatura amena e o clima local temperado úmido da região também influenciam na qualidade da cachaça e da aguardente, uma vez que são considerados favoráveis ao envelhecimento das bebidas, reduzindo a evaporação da água e mantendo o teor alcoólico desejado. Some-se aos fatores naturais a tradição e a experiência familiar, passada de geração em geração, e o resultado é um produto de qualidade diferenciada, diretamente ligado ao meio geográfico em que se encontra.

Com o objetivo de divulgar essas características e reforçar o orgulho que os produtores sentem por seu produto tradicional, é realizada no município, desde 1984, a Festa Nacional da Cachaça (FENACA), que é a principal festividade da cidade. Além disso, foi publicada em 2018 a Lei Estadual nº 17.535, que reconhece o município de Luiz Alves como Capital Catarinense da Cachaça – Terra da Cachaça, com o intuito de promover visibilidade para o produto da região e fortalecer a economia e o turismo locais.

Verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela Portaria/INPI/PR nº 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 “LUIZ ALVES” para o produto **AGUARDENTE E CACHAÇA** como **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, nos termos do 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.

Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos (Cód. 622 da tabela de retribuições dos serviços prestados pelo INPI) quanto à concessão do pedido de registro de indicação geográfica, nos termos dos arts. 212 a 215 da Lei n.º 9.279/96, conforme dispõe o art. 31 da Portaria/INPI/PR nº 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 à Chefia e/ou à Coordenação Geral para as devidas providências.

Rio de Janeiro, 18 de julho de 2024.

Assinado digitalmente por:

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

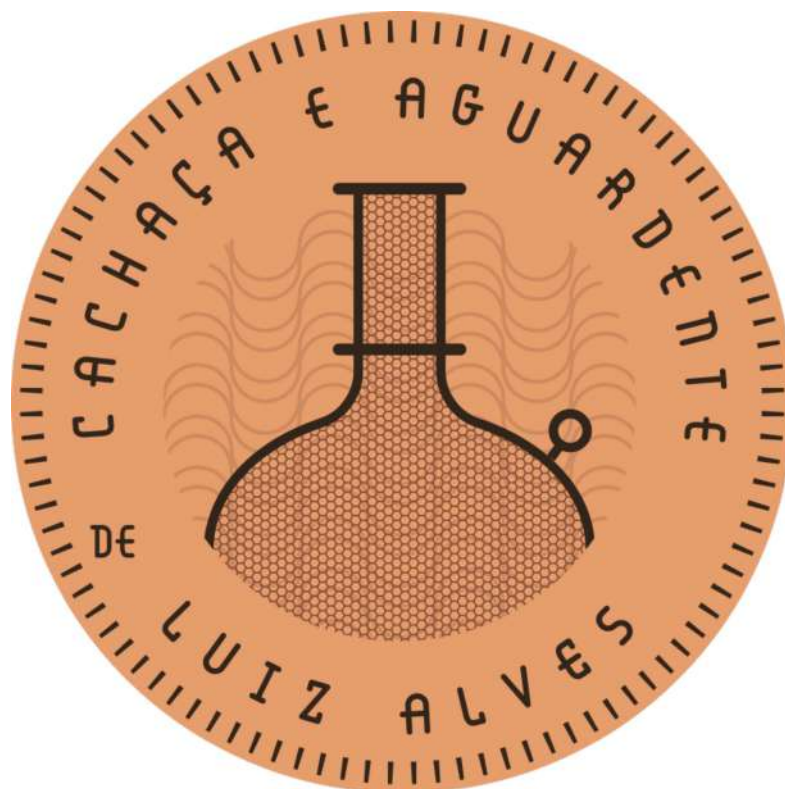
Mariana Marinho e Silva
Tecnologista em Propriedade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1379563

De acordo, publique-se.

Igor Schumann Seabra Martins
Substituto do Chefe da Divisão de Exame Técnico X
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
SIAPE 1771050

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 DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
“CACHAÇA E AGUARDENTE DE LUIZ ALVES”

15 de FEVEREIRO de 2024.



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
“CACHAÇA E AGUARDENTE DE LUIZ ALVES”

INTERESSADO: APCALA - Associação dos produtores de Cachaça Artesanal de Luiz Alves;

ASSUNTO: A ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CACHAÇA ARTESANAL DE LUIZ ALVES - APCALA, nas atribuições que lhe confere, em seu Estatuto, conjuntamente com seus associados produtores de Luiz Alves, e entidades representativas do setor e governança do território, reuniram-se em assembleia geral da APCALA, realizada em Luiz Alves, em 20 de Fevereiro de 2024, aprovaram esta 3ª versão este Caderno de Especificações Técnicas e o Plano de Controle e Proteção da Denominação de Origem para 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.

REFERÊNCIA: Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem (DO) para Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, a luz do Art. 16, inciso II (Caderno de Especificações Técnicas), da Portaria/INPI/PR nº 04/22, de 12 de Janeiro de 2022, para fins do "pedido do registro das Indicações Geográficas", e o que dispõe o Manual de Indicações Geográficas", e a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996.

SUMÁRIO EXECUTIVO:

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: “ Luiz Alves”

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Cachaça e Aguardente¹

(¹ Aguardente produzida da fermentação do caldo de cana de açúcar concentrado, denominado na região por 'melado de cana');

DOCUMENTO ELABORADO POR: Grupo de Trabalho da Indicação Geográfica da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, formado por produtores e representantes da cadeia produtiva, outros representantes, técnicos e lideranças da Prefeitura Municipal de Luiz Alves, Universidade Federal de Santa Catarina, Sebrae, Erpo Plan Cons Agropecuária Ltda, APCALA, Secretaria de Agricultura do Estado de Santa Catarina, especialistas convidados ligados a Cadeia produtiva da Cachaça no estado de Santa Catarina.



CAPÍTULO I

NOME GEOGRÁFICO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art. 1º O nome da região geográfica da Denominação de Origem (DO) é “*Luiz Alves*”.

CAPÍTULO II

DESCRIÇÃO DO PRODUTO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art. 2º O produto da Denominação de Origem (DO) é “*Cachaça e Aguardente*”;

§ 1º. A Cachaça é proveniente do caldo da cana de açúcar, cultivada na região do litoral norte do estado de Santa Catarina; e a Aguardente é proveniente do caldo da cana de açúcar concentrado, denominado de " melado de cana" na forma de produção culturalmente trazida pelos imigrantes europeus a região de Luiz Alves. Com uso de leveduras 'selvagens' nativas e espontâneas da região são mantidas por diversas gerações de alambiqueiros, o que imprime qualidade única as bebidas, que são reconhecidas pelos aromas e sabores persistentes e complexos, com particularidades degustativas singulares em cada bebida, de cada alambique, que em geral persistem aromas e sabores adocicados, harmônicos, com notas de amêndoas e café;

§ 2º. O produto da Denominação de Origem (DO) será identificado e nominado como: “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”;

CAPÍTULO III

ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art. 3º A Área Geográfica Delimitada da Denominação de Origem da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves encontra-se entre os paralelos e meridianos 26°37'37,44”S, 48°50'29,58”W e 26°49'25,73”S, 48°49'10,95”W, abrangendo totalmente a área do município de Luiz Alves no estado de Santa Catarina, Brasil, com área total de 260,08 km². A delimitação segue os limites legais dispostos na Lei nº 13.993, de 20 de março de 2007, que consolida as divisas intermunicipais do Estado de Santa Catarina para Luiz Alves.

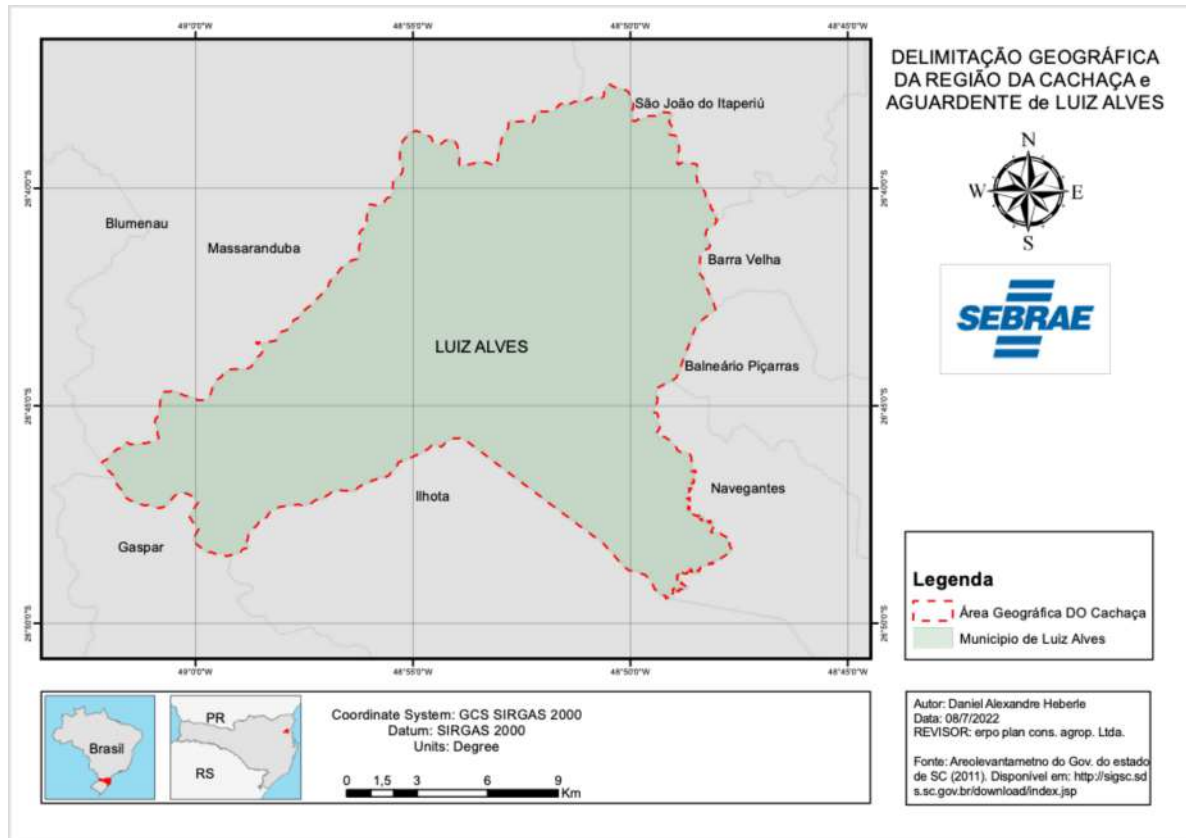
Art.4º O mapa da Área Geográfica Delimitada da DO para 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', foi



erpo plan

definido utilizando de Sistema de Informação Geográfica, dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 com projeção UTM zona 22S, mapa político de Santa Catarina (SPG, 2013), delimitou-se a área geográfica de produção da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, para uso da Denominação de Origem, conforme ilustra o mapa com os limites ilustrados na figura 1.

Figura 1. Mapa da delimitação da DO da cachaça e aguardente de Luiz Alves. Fonte: erpo plan, Florianópolis, 2020.



Fonte: Adaptado de SPG (2013).

§ 1º. A delimitação da área geográfica da IG segue os limites legais dispostos na Lei nº 13.993, de 20 de março de 2007, que consolida as divisas intermunicipais do Estado de Santa Catarina, que por fim são exatamente os limites políticos do município de Luiz Alves, como segue descrito;

- a. **A divisa com o município de São João do Itaperiú**, inicia na nascente do ribeirão da Lagoa (coordenada geográfica aproximada - c.g.a. lat. 26°38'01"S, long. 48°51'13"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões da Lagoa, do Salto, e córrego Morro Canoas, de um lado, e rio Canoas, do outro, até encontrar o ponto de cota altimétrica 226 m, na nascente de um afluente da margem direita do córrego do Salto (c.g.a. lat. 26°39'26"S, long. 48°48'53"W);



desce por este até sua foz no córrego do Salto (c.g.a. lat. 26°39'27"S, long. 48°48'28"W); desce por este até sua foz no córrego Braço da Serraria ou Vermelho (c.g.a. lat. 26°40'44"S, long. 48°48'00"W).

b.A divisa com o município de Barra Velha, inicia na foz do córrego do Salto, no córrego Braço da Serraria ou Vermelho (c.g.a. lat. 26°40'44"S, long. 48°48'00"W), desce por este até sua foz no rio Novo ou Peixe; desce por este até a foz do ribeirão Jacaré Velho (c.g.a. lat. 26°42'43"S, long. 48°48'02"W).

c.A divisa com o município de Balneário Piçarras, inicia na foz do ribeirão Jacaré Velho, no rio Novo ou Peixe (c.g.a. lat. 26°42'43"S, long. 48°48'02"W), desce por este até a foz do ribeirão Piaba (c.g.a. lat. 26°44'26"S, long. 48°49'02"W).

d.A divisa com o município de Navegantes, inicia na foz do ribeirão Piaba (c.g.a. lat. 26°44'26"S, long. 48°49'02"W), no rio Novo ou Peixe, desce por este até sua foz no rio Luiz Alves; desce por este até a foz do ribeirão da Prata (c.g.a. lat. 26°49'22"S, long. 48°49'10"W).

e.A divisa com o município de Ilhota, inicia no rio Luiz Alves, na foz do ribeirão da Prata (c.g.a. lat. 26°49'22"S, long. 48°49'10"W), sobe por este até sua nascente (c.g.a. lat. 26°48'36"S, long. 48°50'13"W); segue por linha seca e reta até o morro da Prata ou das Laranjeiras no ponto de cota altimétrica 390 m (c.g.a. lat. 26°48'08"S, long. 48°50'39"W); segue por linha seca e reta passando pelo Marco de Divisa - M.D. n° 824 (c.g.a. lat. 26°47'13"S, long. 48°51'52"W), até o morro Azul, no ponto de cota altimétrica 636 m (c.g.a. lat. 26°45'43"S, long. 48°53'51"W); segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Máximo, de um lado, e ribeirões do Baú e Braço do Baú, do outro, na serra Luiz Alves até encontrar a nascente de um afluente da margem esquerda do ribeirão Belchior (c.g.a. lat. 26°48'25"S, long. 48°59'10"W).

f.A divisa com o município de Gaspar, inicia na nascente de um afluente da margem esquerda do ribeirão Belchior (c.g.a. lat. 26°48'25"S, long. 48°59'10"W), na serra Luiz Alves, segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Belchior até encontrar o morro do



Cachorro (c.g.a. lat. 26°46'39"S, long. 49°01'49"W), no ponto de cota altimétrica 830 m.

g.A divisa como município de Blumenau, inicia no morro do Cachorro, no ponto de cota altimétrica 830 m (c.g.a. lat. 26°46'39"S, long. 49°01'49"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Rothirs até a coordenada (c.g.a. lat. 26°46'19"S, long. 49°02'08"W).

h.A divisa com o município de Massaranduba, inicia no divisor de águas entre os ribeirões Rothirs e Braço Serafim (c.g.a. lat. 26°46'19"S, long. 49°02'08"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Direito de Santa Luzia e Braço Seco, de um lado, e Braço Serafim, do outro, até o ponto de cota altimétrica 190 m (c.g.a. lat. 26°42'42"S, long. 48°57'22"W); segue por linha seca e reta até o ponto de cota altimétrica 185 m, no divisor de águas entre afluentes da margem esquerda do rio Luiz Alves (c.g.a. lat. 26°42'18"S, long. 48°56'58"W); segue por este e pelo divisor de águas entre o rio Primeiro Braço do Norte e ribeirão Massarandubinha, de um lado, e ribeirão Miguel e rio Canoas, do outro, até a nascente do ribeirão da Lagoa (c.g.a. lat. 26°38'01"S, long. 48°51'13"W).

CAPÍTULO IV

DESCRIÇÃO DOS FATORES QUE CARACTERIZAM O PRODUTO E A QUALIDADE QUE SE DEVE ESSENCIALMENTE AO MEIO GEOGRÁFICO

Art. 5º O meio geográfico de influência na qualidade e características da Cachaça e da Aguardente de Luiz Alves e que definem o seu renome, estão exclusivamente ligadas a sua origem, que leva em conta essencialmente os fatores humanos que tornaram a região um centro renomado de produção desde o século XIX, e os fatores naturais, que em conjunto transferem ao produto desta região singular distinção sensorial, premiadas em diversos concursos nacionais e internacionais dos quais os produtos são submetidos a avaliação.

§ 1º. As características de qualidade desta bebida produzida em Luiz Alves, essencialmente são provenientes dos fatores humanos e naturais que promoveram a fixação de leveduras 'selvagens' e espontâneas deste meio geográfico, e que estabeleceram ao longo dos tempos as características e qualidades únicas das cachaças e aguardentes de de Luiz Alves; em geral característi-



erpo plan

cas de aromas e sabores singulares, persistentes e complexos, harmônicos e adocicados, com traços minerais, densos, equilibrados em acidez e álcool sensorial, amadeirados, persistem traços de amêndoas e café, de uma bebida translúcida, límpida, de coloração âmbar característico de longo período de envelhecimento; cachaças e aguardentes que ainda podem apresentar outras características sensoriais singulares e únicas a cada uma das bebidas elaboradas, que são fundamentalmente atribuídas a origem da fermentação do caldo de cana, com uso de uma raças distintas de leveduras, em cada um dos alambiques da região;

§ 2º. Os Fatores do meio geográfico que essencialmente caracterizam o produto e a sua qualidade, que se destacam, seguem descritos abaixo:

- I. O “saber fazer” da produção da 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves’ está presente nos Alambiques, constituídos pelos imigrantes e colonizadores da região, são como uma 'herança' familiar', mantidos na mesma família e passados de geração em geração desde o início das primeiras Cachaças de Luiz Alves no início do século XX (1921).
- II. A organização sócio-produtiva da localidade se reflete na produção de Cachaça e Aguardente, fazendo o uso de leveduras nativas, naturais, que são mantidas e trocadas entre produtores, exclusivamente de Luiz Alves, desde os primórdios da produção até os dias atuais é tradicional, são mantida por gerações, que mantém o 'padrão' dos produtos de Luiz Alves;
- III. Os fatores geo-climáticos do ambiente de Luiz Alves, que promovem a surgência de leveduras nativas, selvagens, provenientes do ambiente local, natural, trazido ao processo de produção por meio da cana de açúcar de variedades ‘antigas’ cultivadas na região, e o ambiente dos alambiques, são passadas ao caldo da cana de açúcar, quando transformado em mostro ou melado de cana para produção da cachaça e aguardente pelos alambiques locais, transferem características sensoriais próprias a cada uma das cachaças e aguardente da região;
- IV. O clima cfa - subtropical com verões quentes, úmido, que marcam Luiz Alves, favorecem o processo de envelhecimento da cachaça e aguardente, por longo período de tempo, de até 32 anos, em barricas de até 200 litros; O clima local é temperado úmido com verão ameno (PANDOLFO et. al., 2002). A temperatura média anual é de 19 graus Celsius, com amplitude térmica que oscila entre 28 e 16 graus Celsius. A temperatura amena pode ser favorável ao envelhecimento, uma vez que reduz a evaporação da água mantendo o teor alcoólico desejado. Outro aspecto favorável ao envelhecimento das Cachaças artesanais é a umidade local. Luiz Alves apresenta um clima úmido com precipitação anual variando entre 2500 a 2700 mm, o que também reduz a evaporação; prática neste ambiente singular que transfere à cachaça características das madeiras e da oxidação dos



erpo plan

açúcares que promovem sabor, aroma e densidade característica aos produtos desta região.

- V. O clima da região é determinante ainda no processo de fermentação lenta, a baixa temperatura média, registrada nesta região, mantendo a qualidade do mostro e das leveduras nativas, que transferem características sensoriais de complexidade singular à cachaça e aguardente desta região.
- VI. As matérias primas locais utilizadas na produção da Cachaça e a Aguardente de Luiz Alves, apresentam características singulares, a primeira delas é a utilização do melado de cana como matéria-prima para fermentação na produção da Aguardente, na forma de produção culturalmente trazida pelos imigrantes europeus a região de Luiz Alves é singular e único neste território; e o caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.) fresco na produção da cachaça, de cana-de-açúcar proveniente de Luiz Alves e municípios limítrofes; fatores que transferem a identidade única, reconhecida pelos apreciadores da bebida, para os produtos de Luiz Alves;
- VII. O uso de variedades de cana-de-açúcar encontradas na região, que perduram até os dias de hoje, são variedades muito antigas, do Brasil Colônia, popularmente chamadas de Havaiana, Coimbra, Paulista doida, Saracura, des-folhadeira, Capa-roxa, essencialmente produzidas em Luiz Alves e região norte de SC, transferem características aromáticas distintas.
- VIII. Luiz Alves é marcado ainda geograficamente pela caracterização da pedologia e geologia da localidade, única, pela formação de Luiz Alves ou também conhecido 'Crato de Luiz Alves', associada a proximidade geográfica de Luiz Alves com o litoral de Santa Catarina, traz à cana de açúcar produzida na região, e conseqüentemente transferem para a cachaça e aguardente de Luiz Alves características sensoriais de mineralidade e frescor;

CAPÍTULO V

CONDIÇÕES OU PROIBIÇÕES DO USO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Art 6º As Condições ou Proibições do Uso da Denominação para cachaça e Aguardente, é orientado pelo capítulo V, artigos 6º ao 13, deste Caderno de Especificações técnicas da DO da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, atendendo a todo marco legal brasileiro sobre a matéria, em específico da produção, identidade e qualidade de Bebidas, regulamentadas para Cachaça e Aguardente, e ou complementares, substitutas vigentes sobre a matéria.



Art. 7º A produção de Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, deverá atender o disposto nos marcos legais brasileiros que definem a caracterização, qualidade e identidade de Bebidas (Cachaça e Aguardente), ou complementares, regulatórias, substitutas vigentes sobre a matéria;

Parágrafo único - Na produção de cachaça o produtor deverá cumprir o Regulamento de Uso estabelecido pela Resolução nº 105 CAMEX, de 31 de outubro de 2016 ou substituta e complementares vigentes sobre a matéria;

Art 8º O produtor de Cachaça da DO, seja associado ou não associado a qualquer organização de representação da classe do território é aquela cachaçaria constituída como pessoa jurídica, formalizada e estabelecida na atividade econômica de produção de Cachaça e Aguardente em Luiz Alves.

I. Os empreendimentos da DO são caracterizados por aqueles que tem como atividade econômica principal a produção e comércio de bebidas destiladas, essencialmente de Cachaça e de Aguardente, provenientes de alambiques conceituados como artesanais, isto é, com a destilação do mosto em alambiques de cobre, descontínuo ou por batelada.

II. A atividade de produção da Cachaça e da Aguardente de Luiz Alves da DO inclui as atividades, desde a aquisição ou origem da cana e, ou do melado de cana, passando pela extração do Caldo da Cana e, ou processamento do melado de cana, fermentação do caldo, destilação, seguida isoladamente ou em conjunto das atividades de estabilização, padronização, envelhecimento, engarrafamento e Comercialização e Distribuição do produto aos mercados;

III. A produção do mosto do caldo, deverá ser exclusivamente fermentado com leveduras da espécie *Saccharomyces cerevisiae*, exclusivamente de origem nativa, selvagens, espontâneas da localidade de Luiz Alves; de produção própria ou ter origem exclusivamente de cachaçarias de Luiz Alves.

Parágrafo único - Qualquer alteração destas normas sobre o sistema de produção deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Artigo 9º A Área geográfica de produção autorizada, da Cachaça e aguardente destinada à DO, é exclusivamente aquela estabelecida na área geográfica delimitada, descrito no Art. 3º e 4º deste, atendendo os critérios complementares definidos para as etapas da produção a seguir:

I. A Cana de Açúcar para produção do caldo empregado na produção da Cachaça: deverá ser essencialmente originária do município de LUIZ ALVES, da própria propriedade, cachaça-



erpo plan

rias, e ou de terceiros, podendo eventualmente ter origem nos municípios limítrofes e região do litoral norte do estado de SC;

- II. A produção do 'Melado', caldo de cana de açúcar concentrado, empregado para produção de Aguardente, deverá ser essencialmente originária do município de LUIZ ALVES, da própria cachaçaria e, ou de terceiros, podendo eventualmente ter origem nos municípios limítrofes e região norte e Vales do Itajaí no estado de SC onde se mantém a qualidade e características de melado de cana, tal qual foi adaptada pelos imigrantes europeus.
- III. A produção do Mosto, caldo obtido da moagem da cana de açúcar, deverá ser realizado exclusivamente no município de LUIZ ALVES e na própria cachaçaria, não podendo ser terceirizado ou ter origem em cachaçarias de terceiros e ou de fora de Luiz Alves.
- IV. A produção do Fermento, deverá ser realizado exclusivamente no município de LUIZ ALVES, originário da fermentação de leveduras *Saccharomyces cerevisiae* nativas, da própria cachaçaria ou de cachaçarias de terceiros estabelecidos no município de Luiz Alves.
- V. A produção do Mosto fermentado, deverá ser realizado exclusivamente no município de LUIZ ALVES, na própria cachaçaria, não podendo ser terceirizado ou ter origem em cachaçarias de terceiros e ou de fora de Luiz Alves.
- VI. O processo da produção da Cachaça e da Aguardente: A Fermentação do Caldo, a Destilação, a Estabilização, o Envelhecimento, o Engarrafamento, deverá ser realizado na própria cachaçaria e ou de terceiros, exclusivamente no município de LUIZ ALVES,
- VII. O Engarrafamento e rotulagem: deverá ser realizado na própria cachaçaria, de modo artesanal e ou terceirizado, devidamente rastreado, exclusivamente em LUIZ ALVES;
- VIII. A distribuição: deverá ser exclusivamente realizada a partir de LUIZ ALVES.

Parágrafo único - Qualquer alteração destas normas sobre a área geográfica de produção deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores, mediante fundamentação de motivos.

Artigo 10 A produção e as práticas na produção, serão orientadas e tornados públicos a cada safra pela APCALA, e desde que atendidos o que dispõe o marco regulatório do Brasil para produção, identidade e qualidade de Bebidas (Cachaça e Aguardente), atendendo ainda o que define a APCALA e o Conselho Regulador da DO, observados as determinações do Plano de Controle da DO, e as condições complementares:



erpo plan

- I. A matéria prima cana-de-açúcar, utilizada para a produção da “Cachaça” deve ser originada de cultivos em conformidade com a legislação ambiental vigente, observando ainda o que definir a APCALA e o Conselho Regulador da DO, para as boas práticas agrícolas e o Plano de Controle da DO da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.
- II. As Variedades de Cana de Açúcar empregadas na produção da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, são aquelas conhecidas como 'nativas', do gênero *Saccharum spp.*, introduzidas na região a mais de 30 anos, e que perduram até os dias de hoje, variedades antigas, do Brasil Colônia, popularmente chamadas de Havaiana, Coimbra, Paulista doída, Saracura, desfolhadeira, Capa-roxa, entre outras, eventualmente empregadas conjuntamente e misturadas com as variedades antigas.
- III. A produção do Melado para produção da Aguardente; é proveniente do caldo de cana de açúcar, concentrado, em taxa de cobre e ou inox, até um mínimo de 65 ° BRIX; armazenado na cachaçaria.
- IV. A produção do Fermento, pé de cuba: deverá ser a partir de levedura “*Saccharomices serevisae*” nativas, selvagens, naturalmente obtidas no ambiente local; armazenada em TANQUES inox, com as temperaturas controlados automaticamente ou não; e, na própria cachaçaria ou de terceiros locais;
- V. A produção do caldo obtido da moagem da cana de açúcar, após tratamento adequado, realizado com uso de equipamento apropriado, automatizado ou não;
- VI. Fermentação do caldo : deverá ser realizado na própria cachaçaria, de modo artesanal, em tanques de cobre e ou inox, com as temperaturas controlados automaticamente ou não;
- VII. A Destilação : deverá ser realizado na própria cachaçaria, de modo artesanal, em alambique de cobre, em processo descontínuo ou em bateladas, com as temperaturas controlados automaticamente ou não; respeitando as porcentagens de álcool determinadas em lei para Cachaça e Aguardente;
- VIII. A Estabilização; deverá ser realizado na própria cachaçaria, de modo artesanal, em tanques INOX e ou Madeira, a temperaturas ambiente, em local apropriado;
- IX. O Envelhecimento: deverá ser de modo artesanal em barricas pequenas, essencialmente fabricadas com a madeira do CARVALHO (Frances, Americano, ou qualquer outra origem que seja certificada), podendo ser barricas de madeiras Brasileiras quando especificado na rotulagem; realizado em local apropriado, em temperatura e ambiente natural da localidade, realizado na própria cachaçaria de Luiz Alves e ou terceirizado exclusivamente no município de Luiz Alves.



erpo plan

X. O uso de CHIP de Madeira ou outro artifício que possa imprimir aroma e sabor característico de qualquer madeira que seja objeto da armazenagem e envelhecimento em barricas **não é permitido**.

XI. o Engarrafamento e rotulagem: deverá ser realizado com uso de garrafas de vidro, própria para cachaça e aguardente, de 1º uso, não recicladas, com tipo e forma da garrafa a critério da cachaçaria.

§ 1º. A Cachaçaria, deverá se submeter à inspeção do sistema de controle da DO bem como adotar as práticas determinadas pela a APCALA e o Conselho Regulador da DO, observado o que define o Plano de Controle da DO da 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.

§ 2º. Qualquer alteração destas normas de produção e processos nas cachaçarias deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Artigo 11 O processamento e as práticas agroindustriais, consideradas permitidas são aqueles que não alteram a qualidade reconhecida para a cachaça e a aguardente, definidos como artesanais, provenientes da destilação artesanal em alambiques de cobre, nunca por meio do uso de destiladores de coluna e ou do tipo condensadores, atendendo os requisitos estabelecidos nos art. 6º ao 12º, e as condições complementares:

I. A produção e processamento deverá ser registrado em arquivos específicos ao processamento da cachaça e ou aguardente com DO;

II. A Cachaçaria deverá ser registrada nos órgãos reguladores, de inspeção e fiscalização correspondentes a atividade, e cadastrada no sistema de controle da DO.

III. O processamento deverá garantir o uso de Boas Práticas de Fabricação, a inocuidade, qualidade e identidade do produto, atender ainda o que define a APCALA e o Conselho Regulador da DO.

IV. A unidade de produção da cachaça e da aguardente deverá se submeter à inspeção do sistema de controle da DO bem como adotar as práticas de processamento determinadas pelo conselho regulador como mínimas ou necessárias à qualidade e identidade do produto.

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



erpo plan

Art. 12 O Produto da DO, Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, deverá atender em específico o que dispõe o marco regulatório do Brasil para produção, identidade e qualidade de Bebidas (Cachaça e Aguardente), ou a legislação vigente sobre a matéria; e as condições complementares:

- § 1º. A Cachaça, é proveniente exclusivamente da fermentação e destilação do f e r-mentado do caldo da cana de açúcar; para que possa ser denominada “Cachaça”, a aguardente de cana deverá ter graduação alcoólica de 38% vol (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol (quarenta e oito por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius), e ser obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 30 g/l (trinta gramas por litro).
- § 2º. A Aguardente de Luiz Alves, é proveniente exclusivamente da fermentação e destilação do fermentado, mosto, do melado de cana obtido exclusivamente do concentrado do caldo da cana de açúcar; não é aguardente da DO de Luiz Alves aquela obtida a partir de qualquer outro derivado da cana de açúcar, seja caldo de cana pouco concentrado, melação, e ou açúcar de cana.
- § 3º. O produto Cachaça e Aguardente deverão atender integralmente ao padrão de qualidade e identidade conforme estabelecido no art. 13º deste caderno de especificações técnicas;
- § 4º. Qualquer alteração destas normas sobre a definição e caracterização do produto Cachaça e Aguardente de Luiz Alves deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Art. 13 São padrões de qualidade e identidade do Produto da DO, Cachaça e Aguardente de Luiz Alves a serem atendidos pelo produto da DO, são todos aqueles previstos no marco regulatório do Brasil para produção, identidade e qualidade de Bebidas (Cachaça e Aguardente), ou a legislação vigente sobre a matéria e em específico a este produto; bem como aqueles definidos pelo conselho regulador a cada safra e ou período de produção determinado, orientados pelo Plano de Controle da DO da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves' como DO.

§1º. As Etapas da verificação para o ateste de conformidade do produto e uso do “selo” de controle da DO, serão verificados por lote de produção do requerente, em três etapas, sendo:

- I. Etapa 1: Autocontrole, realizado pelo produtor, cachaçaria requerente, em todos os lotes da produção, devidamente registrados em arquivo próprio e orientado pela APCALA e ou órgãos reguladores da produção de bebidas.
- II. Etapa 2: Verificação para o ateste da conformidade, realizado pelo Conselho regulador ou seu preposto, nas cachaçarias e seus anexos à estabilização, padronização, consolidação da



erpo plan

produção e ou envelhecimento da cachaça, engarrafamento e rotulagem do produto para ser destinados ao mercado.

§ 2º. A verificação dos padrões de qualidade e identidade do produto cachaça e aguardente, para o ateste de conformidade do produto da DO e a critério do conselho regulador ou o seu preposto, deverá ser implantado os PACs, procedimentos auditáveis de controle, e neste sentido poderá ser realizada ou solicitada amostragens e subsequente análise bromatológica do produto nas unidades de produção e cachaçarias, como segue.

- I. Etapa 1: Procedimentos auditáveis de controle por meio do autocontrole, deverá ser adotado na cachaçarias por meio dos controles de riscos para qualidade e identidade do produto cachaça e ou aguardente, devidamente registrados em formulários próprios de autocontrole do processo mantidos em arquivos acessíveis; atendendo ainda os critérios definidos pelos órgãos oficiais reguladores de bebidas, poderá ser solicitada as análises físico-químicas dos lotes processados, realizado em laboratórios indicados e ou credenciados junto a APCALA e ou órgãos reguladores para o produto cachaça e aguardente.
- II. Etapa 2: Procedimentos auditáveis de controle por meio do conselho regulador, ou preposto, são adotados como medida protetiva e estratégica ao fortalecimento do renome da DO, deste modo poderão ser repetidas quantas vezes forem entendidas necessárias e em % de segurança ao controle da qualidade da cachaça e aguardente da DO, a ser realizada em laboratório credenciados junto ao sistema de controle da APCALA.

§3º. O Registro oficial da Cachaçaria como unidade de produção de cachaça e aguardente, junto ao órgão de inspeção oficial e público de bebidas, seja municipal, ou estadual, ou federal, é obrigatório.

§4º. Em caso de dúvida para a qualidade e identidade do produto, o produtor, cachaçaria requerente ou o conselho regulador poderão recorrer a revisão dos processos, por meio de análise complementares, desde que atestadas por laboratório e ou instituição pública ou privada credenciadas pelo Conselho Regulador da DO, realizada sempre à custa do demandante.

§5º. Qualquer alteração destas normas de qualidade ou identidade deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.

Art. 14 Para o Embalamento e Rotulagem da Cachaça e Aguardente de Luiz Aves, quando denominada "Cachaça e Aguardente de Luiz Alves" ou "Aguardente de Luiz Alves", quando forem para o mercado deverão obrigatoriamente utilizar o selo de controle do Conselho Regulador da DO Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, e o selo oficial Brasileiro da Denominação de Origem nos padrões defini-



erpo plan

dos pela Portaria INPI/PR nº 046, de 14 de outubro de 2021, e atender as condições complementares descritas a seguir:

- I. As embalagens do produto final deverão ser apropriadas ao produto, conforme convencionado e autorizado para embalagem de Cachaça e Aguardente, comprovadamente novas e nunca reutilizadas, e que admitam rotulagem e ou lacre de fechamento após o envase.
 - II. A identificação na garrafa como produto da DO é obrigatória, mediante aplicação de 'gravata' contendo o 'selo' da DO, ou 'selo' da DO individual impresso e aplicado na garrafa, ou 'selo' da DO impresso no rótulo;
 - III. A identificação da embalagem secundária do produto da DO, será obrigatória na embalagem, mediante a aplicação de 'selo' da DO;
 - IV. A definição de 'selo' da DO, é o conjunto de informações ordenadas, contendo a representação gráfica da DO o selo Oficial Brasileiro para DO, o nº de controle do CR, o QRCode de identificação do produtor, e ou informações de rastreabilidade complementares definidas pelo Conselho regulador, e conforme orienta o Manual de Identidade e uso da 'representação gráfica' da DO.
 - V. A identificação do produto da DO “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”, será obrigatória na embalagem secundária e no rótulo principal da garrafa, e facultativa no contra-rótulo a critério da cachaçaria.
 - VI. Normas de rotulagem, além das informações de rotulagem facultadas pelo conselho regulador, a embalagem deverá ser rotulada com todas as informações determinadas pelo marco legal brasileiro definido para o segmento de produto da DO, cachaça e aguardente.
 - VII. Outras Informações de rotulagem, como pequeno texto alusivo à DO e características da produção de Luiz Alves, poderão ser determinadas pelo Conselho Regulador obrigatórias e, ou empregadas a critério do produtor requerente desde que aprovados pelo Conselho regulador.
- §1º. A “Cachaça” e ou “Aguardente” de “Luiz Alves”, que não tiver a atestação de conformidade para uso da “DO Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”, conforme previsto neste CET, não poderá utilizar o selo da IG, isto é, da 'DO' em questão e ou qualquer identificação ou texto alusivo a ORIGEM de Luiz Alves nos produtos das cachaçarias da região e ou de fora da região, previstas neste artigo.
- § 2º. Qualquer alteração destas normas sobre o produto da DO deverá ter parecer favorável do Conselho Regulador e aprovação em assembleia dos produtores.



Art. 15 São Recomendações para a Sustentabilidade Ambiental na produção de Cachaça e Aguardente:

Os produtores de cachaça e ou de aguardente de Luiz Alves, buscarão implementar ações visando a adoção de Princípios e uso de práticas sustentáveis em todas as etapas da cadeia produtiva, estimulando ações de fortalecimento da sustentabilidade social e econômica, e fundamentalmente ambiental do território de Luiz Alves.

§1º. Cabe ao Conselho Regulador e seu preposto, articular, sensibilizar, mobilizar, promover junto a cadeia produtiva e as cachaçarias o uso de práticas, estratégias e planos de ação para fortalecimento da sustentabilidade ambiental no âmbito do setor produtivo de destilados em Santa Catarina e na área de abrangência da DO da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves.

§2º. As indicações geográficas de Luiz Alves, de Santa Catarina, do Brasil e exterior devem ser respeitadas, e junto a cadeia produtiva local ser promovido o fortalecimento econômico, social e setorial das IG Catarinenses, seus produtos e territórios.

§3º. O respeito e o alcance dos objetivos de desenvolvimento sustentável estabelecidos pela ONU (2030) serão observados no desenvolvimento e fortalecimento da DO da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves.

CAPÍTULO VI

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

Art. 16 Do mecanismo de controle sobre os produtores

O mecanismo de controle visa verificar o atendimento aos requisitos do caderno de especificações técnicas, de modo a assegurar a proteção e o devido uso da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.

Art. 17 O Conselho Regulador

A Denominação de Origem (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves será gerida pelo Conselho Regulador - Órgão Social constituído no estatuto da APCALA - Associação de Produtores de Cachaça



erpo plan

Artesanal de Luiz Alves, aprovado em AGO de 17 de setembro de 2021, onde estabelece os deveres e as responsabilidades, a constituição e os membros representantes do território no conselho, entre outras atribuições que lhe compete, fundamentalmente da proteção dos produtores que tenham direito ao uso da DO, do controle da qualidade do produto pela DO distinguido, da gestão da DO, da defesa jurídica da DO, além da promoção e fortalecimento da Denominação de Origem (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', atuará segundo o seu regimento interno a ser estabelecido a partir da sua constituição.

§ 1º. O Conselho Regulador da DO terá apoio executivo e administrativo da APCALA.

§ 2º. O conselho regulador será formado por representantes dos produtores e dos membros externos da DO, com relevante atuação na cadeia produtiva da “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves” e Santa Catarina, a serem indicados pela APCALA na primeira reunião do conselho, como segue:

- a. Quatro membros eleitos pela Assembleia Geral Ordinária dentre os Produtores, efetivamente ou por representação, habilitados à produção de cachaça destinados à Indicação Geográfica, na espécie da Denominação de Origem;
- b. Dois membros representantes de instituições técnico-científicas, com conhecimento em produção de cachaça, também indicados e eleitos pela Assembleia Geral Ordinária;
- c. Um membro representante de instituição de desenvolvimento ou divulgação ligada ao setor da produção de Cachaça, também indicados e eleito pela Assembleia Geral Ordinária.

§ 3º. Os membros do Conselho deverão reunir-se obrigatoriamente a cada seis meses e, mediante convocação, sempre que necessário. O Diretor Presidente da APCALA, sempre que julgar oportuno, poderá convocar reunião com os membros Conselho Regulador. Os membros do Conselho Regulador terão um mandato de 2 (dois) anos, podendo 2/3 serem reeleitos por igual período.

§ 4º. Os membros do conselho regulador serão divididos em membros efetivos e suplentes, sempre observando-se a representação paritária dos produtores efetivamente ou de suas representações, com as instituições externas da DO de apoio e desenvolvimento do setor ou do território. O número de representantes, os setores representados e a abrangência de atuação dos representantes da DO, será estabelecido em função das demandas do setor de cachaças de Luiz Alves e o fortalecimento da DO a critério da APCALA com seus associados representantes da DO;

§ 5º. O Conselho Regulador, a qualquer momento e a seu critério ou demanda do processo de controle e proteção poderá constituir conselhos de degustação e ou técnico-científico para aconselhamento na avaliação da conformidade do produto da DO, para finalidades afins aos objetivos e interesses do Conselho Regulador, da APCALA e da DO, formado entre seus membros ou com a participação de membros externos de outras instituições renomadas na matéria.



§ 6º. No caso da extensão da APCALA, ou por motivos que desqualifiquem a mesma como gestora, ou outra motivação própria que promova a desistência desta entidade como gestora do processo de controle, proteção e fortalecimento da DO Cachaça e Aguardente de Luiz Alves; o Conselho Regulador (CR) poderá eleger e ou delegar a outra entidade local ou regional a função de gestora da IG, desde que esta nova entidade seja aprovada com voto da maioria absoluta dos membros do CR.

Figura 2: Organograma das relações dos atores no processo de Controle e Proteção do produtor e do produto da Denominação de Origem (DO).



fonte: APCALA, 2021

Art. 18 Plano de Controle.

O plano de controle da Denominação de Origem (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, visa verificar o atendimento aos requisitos do caderno de especificações técnicas, para o ateste da conformidade de modo a assegurar a proteção do produtor e a qualidade do produto com o uso da DO. O plano de controle e proteção da Denominação de Origem (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, será complementado em documento próprio a ser elaborado pelo conselho regulador, que tratará especificamente dos procedimentos, arquivos auditáveis, dos padrões da qualidade do produto, produção, processamento, relações entre as partes envolvidas, direito uso da DO, complementar e em acordo ao que determina este Caderno de especificação técnica (CET) da (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves' para o ateste da conformidade do produto da DO.

§1º. O Plano de Controle e Proteção da Denominação de Origem (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, é documento orientador do Conselho Regulador (CR), complementar a este CET da DO, será estabelecido a cada safra ou período de gestão do CR a partir da sua constituição;

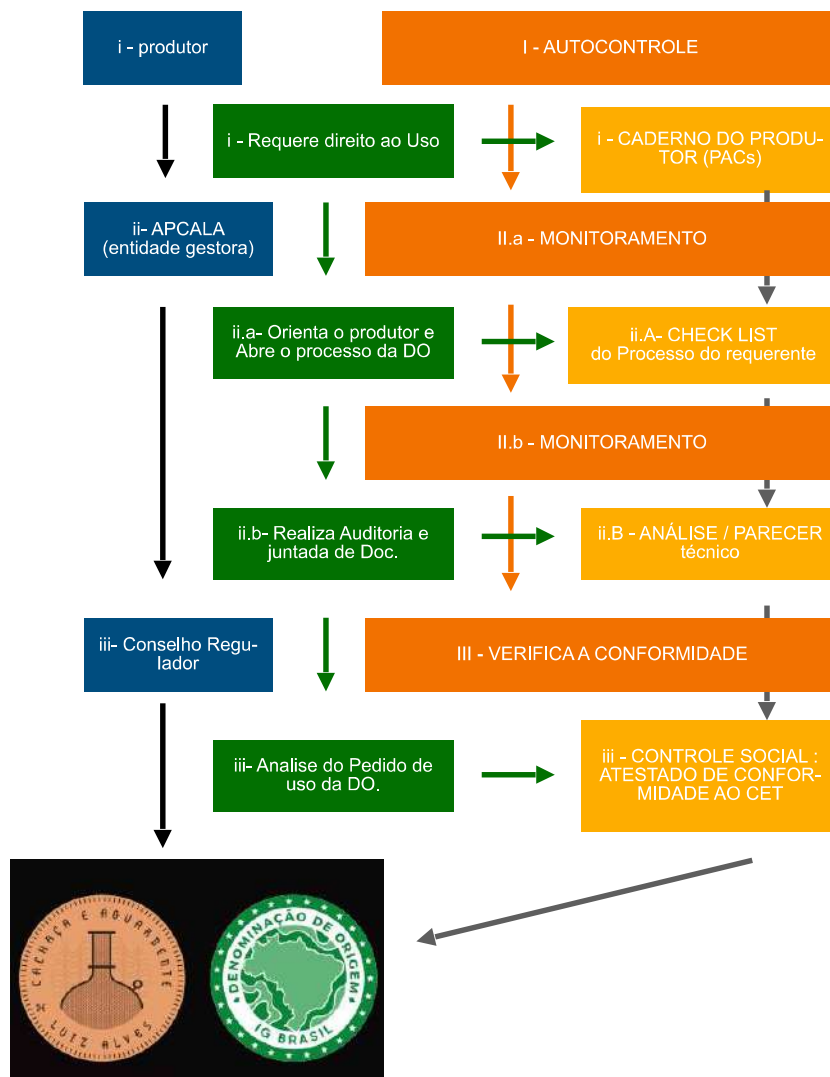


erpo plan

- a. O plano de controle e proteção da referida DO poderá ser adequado, reformulado, ou complementado a critério do Conselho Regulador da DO, quando justificado essencialmente com a finalidade de promover melhoria, e ou desburocratização, e ou inclusão produtiva, e ou transparência, e ou economicidade, e ou controle, e ou proteção, e ou fortalecimento da DO;
- b. toda alteração no plano de controle e proteção da referida DO deverá ser aprovado em Assembléia de produtores e ou da área geográfica de abrangência da DO.

§2º. O Controle da Denominação de Origem (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', seguirá o fluxo de processo conforme apresentado na na figura 3 e incisos 'i' a 'vi' abaixo descritos.

Figura 3: Fluxo do processo de verificação da conformidade dos critérios do Caderno de Especificações Técnicas da (DO) da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves';



fonte: GT IG e APCALA, 2021



erpo plan

- I. Os produtores produzem o produto amparados pela DO, atendendo aos requisitos definidos no Caderno de Especificações Técnicas da DO “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”, assumindo a responsabilidade pelo Autocontrole.
- II. A APCALA assume o papel de entidade gestora, em nome do Conselho Regulador recebe dos produtores, apicultores e empreendimentos os pedidos para a obtenção do atestado da conformidade do produto com DO.
- III. A Entidade Gestora implementa os controles para avaliação das conformidades, auditoria, para verificar o cumprimento dos requisitos do Caderno de Especificações Técnicas, amparado tecnicamente e por documentos de registros internos emitirá o parecer conforme ou não conforme; Pareceres não conformes retornam ao produtor, cachaçaria, empreendimento requerente para contestação e/ ou procedimento corretivo.
- IV. O parecer técnico da Entidade Gestora estará amparado em documentos da comprovação dos “pontos de controle”, seja do cadastro do produtor, do processamento, da rastreabilidade do produto desde a origem, da qualidade e identidade laboratorial do produto sobre os lotes comerciais, das recomendações da associação, entre outros que forem necessários ao ateste das informações.
- V. O Conselho Regulador, gerencia e viabiliza a operacionalização do Plano de Controle.
- VI. Para o produtor que atende ao estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas, a partir do parecer de conformidade emitido pela Entidade Gestora, o Conselho Regulador emite o atestado de conformidade, para que o produtor possa fazer uso do selo da DO, numerados, para o produto destinado ao mercado.
- § 3º. O cumprimento das condições ou proibições de uso da DO “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”, estabelecidas no **Capítulo V** é de responsabilidade dos produtores, através do Autocontrole, e do Conselho Regulador, através do Controle Interno.
- § 4º. A metodologia, os instrumentos documentais, as responsabilidades e a operacionalização do Controle Interno, com vistas ao cumprimento das condições ou proibições de uso da Denominação de Origem DO “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”, especificadas no Capítulo V, são relacionados ao “Plano de Controle” da DO descrito neste artigo, que será estabelecido com normas internas e respectivos documentos complementares pelo Conselho Regulador quando da sua constituição.
- § 5º. Para subsidiar a operacionalização do Plano de Controle, o Conselho Regulador manterá, entre outros, os registros cadastrais atualizados relativos ao:
- a. Cadastro dos produtores de Cachaça de Luiz Alves.



erpo plan

b. Cadastro dos produtores de Aguardente de Luiz Alves.

§ 6º. Os principais pontos de controle interno sob a gestão do Conselho Regulador estão relacionados abaixo.

PONTOS DO CONTROLE INTERNO	
Controles	Método de verificação ¹
Unidade Alambique Cachaça e ou Aguardente de Luiz Alves	
Unidade Agroindustrial de produção de Cachaça, Alambique cadastrado	a, b
Insumos utilizados, quantidades, volumes	a, d
Rendimento por batelada/ alambicagem;	a, b
Tipo e quantidade de produto destilado: lotes transitórios 1	a
Tipo e quantidade de produto padronizado: lotes consolidados 2	
Local de padronização, armazenamento	
Padrões de identidade e qualidade físico-química	a, c
Padrões de identidade e qualidade organoléptica	a
Tipo e Quantidade embalagens mantido / lotes estocado 1	a, b
Local de estocagem/ envelhecimento	
Padrões de identidade e qualidade físico-química 2	a, c
Padrões de identidade e qualidade organoléptica	a
Tipo e Quantidade embalagens mantido / lotes estocado 1	a, b
Produtos embalados para os mercados	
Tipo e quantidade embalagens, de produto embalado	e
Padrões de Rotulagem do produto da DO	e
Selo da DO/ lote embalado	e
Outros Controles	
Declaração de produtos elaborados para DO	d
Declaração de Autocontrole do Caderno de Especificações Técnicas	d
Atendimento aos princípios que definem a DO	d

¹**Método de Avaliação:** **a** - Controle Documental; **b** - Controle de Campo em caso de anormalidade ou amostragem; **c** - Exame analítico; **d** - Termo de compromisso entre partes; **e** - controle documental ou de campo

CAPÍTULO VII



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

Art. 19 São direitos dos produtores da DO “Cachaça e Aguardente de Luiz Alves”, fazer uso da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', distinguidos pela mesma;

Art. 20 São deveres dos produtores da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves':

- I. Zelar pela imagem da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves';
- II. Prestar as informações cadastrais previstas no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves';
- III. Executar o autocontrole visando o cumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves';
- IV. Adotar as medidas normativas previstas no Plano de Controle da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', bem como outras necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Conselho Regulador.

Art. 21 São Princípios da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', dos produtores da DO, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil e em outros países.

- I. Assim, os produtores da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves' não poderão utilizar em seu produto, sejam eles da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves' ou outros produtos, o nome de Indicações Geográficas reconhecidos no Brasil ou em outros países.

Art. 22 São Infrações DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves':

- I. O descumprimento do estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas e no Plano de Controle da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.
- II. O descumprimento dos princípios da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.

Art. 23 São Penalidades para as infrações à DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', por parte dos produtores:

erpo plan

- I. Advertência verbal;
- II. Advertência por escrito;
- III. Suspensão temporária da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.

§ 1º. Compete ao Conselho Regulador estabelecer critérios objetivos de aplicação das penalidades acima referidas. Sem prejuízo às penalidades acima, compete ao Conselho Regulador, igualmente, estabelecer outras providências para preservar a DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves', incluindo a desqualificação do Produto em processo de obtenção do atestado de conformidade como produto da DO ou adotar providências visando o recolhimento do produto da DO que tenha sido colocado no mercado sem a devida qualificação exigida para Cachaça e Aguardente de Luiz Alves da DO.

§2º. A Suspensão temporária do produtor, da DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves' seguirá a ordem de agravante abaixo descrita :

- a. Penalidade leve, com o descumprimento do CET da DO, porém sem acarretar prejuízos ao renome do DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves': 60 dias, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador;
- b. Penalidade média, com o descumprimento do CET da DO, que ainda acarretam prejuízos ao renome do DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves': 120 dias, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador;
- c. Penalidade Grave, com o descumprimento do CET da DO, que definem práticas da usurpação do uso do nome e graves prejuízos ao renome do DO 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves': 1 ano, mediante o atendimento dos procedimentos corretivos estabelecidos pelo Conselho Regulador;
- d. Penalidade Gravíssima, onde verifica-se a reincidência da mesma penalidade se aplicará a penalidade em dobro, e, ou onde verifica-se uma segunda penalidade distinta da primeira, se aplicará a maior penalidade em dobro.

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

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





erpo plan



LUIZ ALVES, 13 de Novembro de 2021







ESTADO DE SANTA CATARINA

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

Parecer nº 002/2022

Florianópolis, 22 de julho de 2022.

Instrumento oficial que delimita a Área da Indicação Geográfica **Cachaça e Aguardente de Luiz Alves**, para fins de Indicação Geográfica, na espécie de Denominação de Origem.

SUMÁRIO EXECUTIVO:

NOME GEOGRÁFICO: LUIZ ALVES

ESPÉCIE: Denominação de Origem

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Cachaça e Aguardente*

(*de mosto concentrado, "melado", de cana-de-açúcar)

REPRESENTAÇÃO GRÁFICA



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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

INTRODUÇÃO

O presente documento é o **Instrumento Oficial** que delimita geograficamente a Área de Indicação Geográfica (IG) na espécie de Denominação de Origem da área de produção da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves.

O documento refere-se ao pedido da expedição de instrumento oficial que delimita a área geográfica, enviado pela Associação dos Produtores de Cachaça Artesanal de Luiz Alves (APCALA), em conformidade com o inciso VIII do artigo 16º da Portaria/INPI/PR nº 04/22, assim como Portaria/INPI/PR nº 06/22 que estabelece condições para o registro da IG Cachaça, com a finalidade de atender ao pedido de registro da Indicação na Qualidade de Denominação e Origem (DO) para **Cachaça e Aguardente de Luiz Alves**, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

Para a construção do processo da IG, na espécie de DO da área de produção da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, diversas instituições se uniram, cada uma com sua *expertise*, a fim de apresentar um estudo completo, contemplando todas as áreas necessárias para prestar assistência ao documento apresentado.

A base para a expedição deste Instrumento Oficial foi o documento elaborado pelos seguintes profissionais: Rogério Ern, *MSc.* em Ciência de Alimentos, Engenheiro Agrônomo; Daniel Heberle, Pedagogo, Engenheiro Agrônomo, Técnico em Agrimensura, *MSc.* em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Socioambiental e Dr. em Ciência do Solo, e Paola Rebollar, professora e Dr^a. em História.

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

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

1. CONTEXTUALIZAÇÃO

a) O projeto da DO da ‘Cachaça e Aguardente de Luiz Alves’.

O Estado de Santa Catarina é reconhecido pelos patrimônios materiais e imateriais, pela riqueza cultural e das tradições trazidas pelos imigrantes, que resultam nos dias de hoje em produtos típicos e únicos, e, na região da Foz do Itajaí, com influências da colonização.

Exemplo disto é Luiz Alves, cujo nome foi em homenagem ao rio que leva o mesmo nome e passa pelo Município. Este, por sua vez, foi assim chamado devido ao nome do proprietário de terras localizada na barra do rio Itajaí-Açú, na confluência do rio Luiz Alves com este.

A colonização do Município teve início em 1877 com imigrantes italianos. Logo depois chegaram alemães, franceses, austríacos, belgas e poloneses. Antes, porém, já haviam descendentes de portugueses habitando as terras fora dos limites da colônia, hoje pertencentes ao Município. Luiz Alves é conhecido como a “Capital Nacional da Cachaça” devido ao grande volume de produção ainda de forma artesanal, além da cachaça industrializada, que hoje já são 34 edições da Festa Nacional da Cachaça realizada todos os anos.

Além disso, o Município tem o apelido de “Paraíso Verde do Vale”, devido à grande área verde de mata atlântica existente, que traz o alento da sustentabilidade para um setor de extrema importância econômica para o Município. Luiz Alves pela proximidade de outros grandes atrativos turísticos do estado, como os municípios de Penha e Balneário Camboriú, atraem visitantes de várias partes do mundo procurando a cidade por sua cachaça produzida de forma artesanal.

O período áureo da grande produção e dos alambiques passou, mas os que permaneceram produzem aguardente de ótima qualidade, requisitada por especialistas e apreciadores nacionais e internacionais.

A partir deste renome, em 2019, deu-se início ao projeto da IG da ‘Cachaça e Aguardente de Luiz Alves’, com esforços da Prefeitura Municipal de Luiz Alves e da Associação dos produtores de Cachaça Artesanal de Luiz Alves (APCALA), ambos preocupados em manter a valorização do Município como centro nacional de produção desta bebida com qualidade singular, e valorizando o seu saber fazer e maestria na produção de cachaças e aguardente de ‘melado’ (mosto do caldo da cana-de-açúcar concentrado) a partir de leveduras ‘selvagens’ e espontâneas do ambiente natural de Luiz Alves, mantidas de geração em geração e envelhecida em barricas de carvalho por 5

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

(cinco) a 32 (trinta e dois) anos, conferindo à bebida características únicas e qualidade 'premium' a todos os produtos(res) da região, como nenhuma outra localidade no Brasil.

Foram 9 (nove) empresas associadas à APCALA, juntamente com a Prefeitura Municipal de Luiz Alves, que empreenderam financeiramente, com a participação e apoio financeiro do SEBRAE/SC, e que muito trabalharam na construção do processo de pedido de registro da referida IG.

Ao longo do processo foi possível contar com a participação e apoio da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), e da Secretaria da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural (SAR). O esforço coletivo finalizou com a construção do *Dossiê* de reconhecimento da Denominação de Origem (DO) para a 'CACHAÇA e AGUARDENTE de LUIZ ALVES', como um produto singular, único e com características próprias estabelecidas neste meio geográfico.

Por meio do levantamento do DIAGNÓSTICO, da ORGANIZAÇÃO DA GOVERNANÇA, da confirmação do NOME GEOGRÁFICO, da elaboração e definição do CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS e da ORGANIZAÇÃO DOCUMENTAL, trazendo comprovações do nexos causal entre o produto e o meio geográfico, definiu-se a espécie da IG neste documento para uma DENOMINAÇÃO de ORIGEM.

b) Retrato histórico da produção da 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves'.

A produção da cachaça e da aguardente de Luiz Alves se confunde com a história da região, sendo esta colonizada no século XIX por imigrantes italianos, alemães e portugueses que se sucederam em diferentes levas (PIAZZA e HUBENER, 2003; DALLA ALBA, 2008). O primeiro grupo chegou em 1877. Alguns dias depois chegaram mais 100 (cem) pessoas, também italianos. Dias depois, chegou o terceiro grupo composto por 51 (cinquenta e um) alemães e austríacos (BOHN, 2007; MELCHIORETTO, 2007).

Segundo Rebollar (2020), no relato da história econômica da cachaça e aguardente de Luiz Alves,... " em 1902, a Colônia Luiz Alves, tornou-se uma Freguesia (divisão política, administrativa e religiosa que consolida áreas já ocupadas) e em 1903 foi incorporada à Itajaí como um Distrito (divisão administrativa de município ou cidade, que pode compreender um ou mais bairros). Em 1938 tornou-se uma Vila (povoação de categoria inferior a uma cidade) até que finalmente tornou-se município em 1958 (Lei Estadual nº 348, de 21 de junho de 1958). Sobre a marcante economia local à época, reporta ainda que "...". A prosperidade de Luiz Alves proveniente da Cachaça ficou marcada nas edificações históricas que se espalham por diferentes locais do Município e constituem seu patrimônio arquitetônico. Dentre estas edificações destacam-se as

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

moradias de famílias tradicionais, bem como igrejas e capelas. É possível citar as casas Wruck, Fritzke, Klimkowski, Luciani, Tiedt, Dudalina e a Sede do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Luiz Alves.

Cabe destacar, que desde o início da ocupação da região de Luiz Alves por imigrantes, a economia local foi centrada na atividade agrícola, especialmente de cana-de-açúcar. Também com a produção de açúcar mascavo e, no mesmo engenho, com a produção do melado, típico e tradicional produto dos imigrantes desta região, que tem a produção mantida até hoje.

O melado é obtido a partir do caldo de cana fervido até a evaporação da água, quando chega-se a uma substância com consistência bem espessa e coloração marrom escura. Importante saber que este produto era um excedente da produção de açúcar mascavo que não possuía valor comercial no início do século XX, quando alguns produtores passaram então a utilizar o melado também para a produção caseira de Cachaça.

Viu-se a vantagem de empregar o melado na fabricação da Cachaça pela possibilidade de estocar o insumo mantendo a produção constante ao longo de todo o ano, surgindo o início da fama deste produto de produção caseira, que era comercializada localmente, o que permitiu o aprimoramento do sistema produtivo no que diz respeito aos insumos e receitas, chegando aos dias atuais na renomada qualidade produtiva e econômica do Município.

João Pedro Rech é mencionado entre os 39 (trinta e nove) produtores de aguardente existentes em Luiz Alves no ano de 1921, no Anuário Comercial, Industrial, Agrícola, Profissional e Administrativo dos estados do Sul do Brasil em 1921-1922 (Almanak Laemmert). Wilibaldo van den Bylaardt foi conselheiro do Distrito na década de 1950 e foi prefeito de Luiz Alves em 1977. Era também produtor de açúcar e comerciante. Comprava a produção local e a vendia em Itajaí. Também era produtor de Cachaça. Seu neto, Marcio Bylaardt (2020) relata que “em algum momento, lá pelos anos 1930, meu avô levou nossa Cachaça para Itajaí e percebeu que havia demanda para este produto”. A partir de então, o produto atravessou as fronteiras de Luiz Alves e começou a ser construída sua notoriedade.

Nas décadas de 1930 e 1940, a produção dos alambiques de Luiz Alves já era considerável e passou a ser comercializada, junto com o açúcar mascavo, em Itajaí. Logo, a demanda pela Cachaça superou o açúcar e a partir de então, os Alambiques passaram a ser oficialmente registrados.

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

c) O “saber fazer”, do início às gerações de hoje, envolvido na produção da 'Cachaça e Aguardente de Luiz Alves’.

Os relatos sobre o início das primeiras Cachaças de Luiz Alves remetem ao início do século XX. “Meu bisavô, Anton Schoepping, fazia Cachaça aqui nesta mesma propriedade em 1916” relata Paulo Sergio Schoepping, atual presidente da APCALA e proprietário do Alambique Schoepping, localizado em Rio Canoas, Luiz Alves.

O primeiro Alambique de Luiz Alves a obter registro foi a **Destilaria Rech**, em 1938. Destilaria Rech foi registrada por Roberto Rech. Sua experiência na produção de Cachaças Artesanais foi proveniente de seu pai, Pedro Roberto Rech, e seu avô João Pedro Rech, que produziam açúcar e melado em um engenho tradicional movido à tração animal. O filho de Roberto Rech, Osmar Rech e seus filhos, Odilson e Orécio Rech, deram continuidade à tradição familiar, contando em 2020, com quatro gerações de produtores de Cachaça na família. Produzem diferentes tipos de Cachaças Artesanais: prata, ouro, extra-premium. Sua marca principal é a Cachaça SACCA, nome derivado do latim *Saccharum*, gênero cana-de-açúcar. As Cachaças Rech receberam premiações na Expocachaça (medalha de ouro em 2018) e no Concurso Mundial de Bruxelas (medalha de ouro em 2019).

A **Indústria e Comércio de Aguardente Wruck** foi registrada por Otto Wruck em 1942, na localidade chamada Francês. Esta é mais uma empresa que está na quarta geração de produtores de cachaça. Adolar Wruck destaca que “não foi fácil, tivemos muitos altos e baixos ao longo de todos estes anos; em 1987 começamos a agregar valor aos nossos produtos, sempre com muito trabalho, muito empenho e com apoio da família”. O encarte de divulgação da empresa também destaca seu caráter tradicional e familiar: “Ainda que o tempo passe diante dos nossos olhos, iremos sempre lembrar do passado como algo que nos fez crescer ainda mais, nas experiências vividas, em momentos de felicidade, lembranças que ficarão marcadas para sempre”. Seus produtos receberam prêmios na Expocachaça (medalha de ouro em 2017 e medalha de prata em 2018) e no Concurso Mundial de Bruxelas (medalha de ouro em 2018). As Cachaças Wruck podem ser encontradas em lojas especializadas em diferentes locais do Brasil, no Chile e na Europa.

No ano de 1943, a **Indústria e Comércio de Aguardente Bylaardt** foi registrada por Wilibaldo Van Den Bylaardt. Neste mesmo ano, esta empresa inovou dando início ao processo de envelhecimento de suas Cachaças em barris de carvalho. Em 2020, Marcio Bylaardt, neto do fundador passou a comandar a produção: “nosso objetivo é produzir uma Cachaça diferenciada, com qualidade e capricho, um produto nobre”. Produz diferentes tipos de Cachaça: prata, ouro, premium com 10 (dez) anos de envelhecimento e extra-premium envelhecida 18 (dezoito) anos. Seus produtos podem ser encontrados em lojas especializadas.

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

A Indústria e Comércio de Aguardente Spézia foi registrada em 1949 por Frederico Spézia. Vandrigo Agliberto Wust (2020), Diretor de Turismo da Prefeitura Municipal de Luiz Alves, conta que: “Frederico Spézia foi um dos maiores responsáveis pela construção da notoriedade da Cachaça de Luiz Alves, sendo que seu esforço pessoal na divulgação dos produtos foi essencial”. Em 2020, a Spézia já era uma das maiores produtoras de Cachaça de Luiz Alves.

A Cachaças e Licores Morauer foi registrada em 1955 por Arno Ferdinando Morauer. A destilaria foi construída no centro da cidade e o produtor buscava o melado em diferentes locais do município utilizando sua carroça e seus cavalos, hoje expostos na frente da empresa. Arno Morauer empregou seu conhecimento na produção de Cachaças artesanais de alta qualidade e empregou tonéis e barris de carvalho no armazenamento e envelhecimento da bebida. Desde 2020, a terceira geração administra a Morauer mantendo suas tradições e o alto padrão de qualidade estabelecido por seu fundador.

O Alambique Schoepping foi registrado em 1956 por Leopoldo Schoepping, filho de Anton Schoepping. Leopoldo foi prefeito de Luiz Alves, em 1963. Era também produtor de açúcar e Cachaça artesanal. Deste Alambique vem a *Schalangenwasser*, tradicional receita familiar que inclui açafrão, gengibre, canela, cravo, artemísia, cidreira e hortelã acrescentadas na Cachaça. Segundo Paulo Sergio Schoepping (2020), sócio proveniente da quarta geração de produtores na família, “a Cachaça Schoepping é tradição e qualidade, temos capricho na fermentação e destilação, procuramos insumos e matéria-prima de qualidade”

Em 1964, Irineu Bompani iniciou a produção de Cachaça Artesanal dando início à ***Bompani Indústria e Comércio de Licores*** localizada na Vila do Salto. Em 2020, é administrada pela segunda geração de produtores. Seus produtos são conhecidos regionalmente, especialmente suas Cachaças prata com destaque para as marcas Purinha, Famosa e Peroba e as Cachaças envelhecidas Peroba e Luiz Alves.

Alguns poucos Alambiques de Luiz Alves são mais recentes, como a ***Cachaça Artesanal Rossi***. A família Rossi produzia melado há décadas em Luiz Alves. **A partir de 2002**, Valdir Rossi construiu seu alambique e iniciou a produção de Cachaça Artesanal na localidade Braço Bugre. Em 2020, Carlos Rossi, seu filho, passou a trabalhar com o pai, dando início a segunda geração de produtores de Cachaça na família. Ele conta que “a história da Cachaça na nossa família é mais antiga do que Alambique, meu bisavô Vitório Rossi já produzia sua própria cachaça de forma caseira, meu avô Domingos Rossi fornecia o melado e trabalhou em diferentes Alambiques de Luiz Alves”.

Um destaque é a ***Flor da Cana Cachaçaria. Orécio Rech***, que **iniciou suas atividades em 2015**, é um dos herdeiros da tradicional Destilaria Rech, construiu seu alambique próprio e criou a marca Rein Cachaça Artesanal. Está construindo sua história

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

com base em estudos, pesquisas e experimentações que permitem a elaboração de produtos diferenciados, como as Cachaças prata, ouro, premium Amburana, extra-premium Carvalho. Já nos primeiros anos de produção, suas Cachaças foram premiadas na Expocachaça e no Concurso Mundial de Bruxelas.

d) Os critérios da delimitação da área geográfica de produção da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves.

O renome da ‘Cachaça e Aguardente’ (de caldo do mosto da cana-de-açúcar concentrado “melado”) de Luiz Alves se baseia fundamentalmente na sua origem histórica e economia passada e atual do município (descritas acima neste documento), assim como a tipicidade do produto, intimamente ligado ao meio natural, com a cultura do consumo e a tradição na produção a partir de uma receita genuinamente trazida e adaptada pelos colonizadores desta região.

Portanto, a área geográfica delimitada de produção da CACHAÇA e AGUARDENTE proposta para o registro da DENOMINAÇÃO de ORIGEM é o limite político geográfico do município de LUIZ ALVES, que leva em conta, essencialmente, os fatores humanos que tornaram a região um centro renomado de produção desde o século XIX, e os fatores naturais que trouxeram a fixação de leveduras ‘selvagens’ e espontâneas deste meio, que em conjunto estabeleceram ao longo dos tempos as características e qualidades reconhecidas deste produto.

A delimitação de um único município, LUIZ ALVES, se deve primordialmente à notoriedade da Cachaça de Luiz Alvez como um produto de qualidade singular e diferenciada. Construída de geração em geração pela especialização em fabricar um produto que desde o seu início, até os dias atuais, leva o nome das famílias que deram origem as cachaçarias de Luiz Alves, trazendo não só o saber fazer, mas as características que a natureza do ambiente transferem ao produto, seja nas leveduras naturais-selvagem locais ou no ambiente favorável ao envelhecimento em pequenas barricas de madeira por longo período de tempo. Notoriedade que foi construída a partir das décadas de 1930 e 1940 quando as bebidas passaram ser comercializadas em Itajaí, pólo urbano regional da época.

Márcio Bylaardt (2020), neto de Wilibaldo Bylaardt que comprava as Cachaças dos produtores e as revendia, relata que “nossas Cachaças eram esperadas pelos comerciantes de Itajaí, e assim que meu avô chegava com o produto, vendia tudo rapidamente, mostrando a expectativa em torno da bebida”.

O reflexo desta notoriedade foi a expansão dos alambiques e destilarias no Município entre os anos de 1950 e 1980. Segundo Vandrigo Wust (2020), “no período

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

áureo da produção de Cachaças Artesanais em Luiz Alves tivemos, entre os anos de 1950 e 1960, mais de 100 (cem) alambiques e destilarias estavam em funcionamento”.

A partir da década de 1970 e 1980, a Cachaça de Luiz Alves passou a enfrentar a concorrência das cachaças industrializadas. Estes produtos diferiam em sabor e paladar da bebida artesanal, mas apresentavam preços inferiores. Por conta da concorrência, muitos alambiques foram desativados, mas a Cachaça de Luiz Alves continuou a ser consumida pelo público degustador, que valorizava suas características especiais, singulares, imprimidas pela forma de fabricação e ambiente da região, segundo Melchiorretto (2007).

Em 1984 foi realizada a 1ª Festa Nacional da Cachaça (FENACA). Rebollar (2020), relata que o Sr. José Alberto Gonzaga Simão, prefeito na época, lembra que “nosso objetivo foi reforçar o orgulho luizalvense pelo nosso produto tradicional e, ao mesmo tempo, divulgar e promover as marcas de Cachaças Artesanais produzidas no município; os resultados foram ótimos, Luiz Alves passou a ter mais visibilidade no cenário catarinense e nacional; nossa Cachaça sempre teve fama, mas precisava ser divulgada; a FENACA cumpriu este papel”.

Desde então a **notoriedade da Cachaça de Luiz Alves** pode ser observada a partir das diversas menções ao produto presentes nos meios de comunicação locais, regionais e nacionais, especialmente a partir do ano 2000. Dentre elas, algumas fazem referência à excelência da qualidade e características particulares do produto de Luiz Alves:

- A edição de julho do ano de 2000 do *Jornal Correio do Povo Jaraguense* traz a divulgação da 15ª FENACA destacando que a festa “é a expressão máxima da valorização dos pequenos produtores de Cachaça e o momento ideal para destacar as potencialidades de Luiz Alves”;

- No ano seguinte, 2001, o *Jornal do Comércio* destacou que “Luiz Alves que é conhecida como a Capital da Cachaça, recebeu este título por produzir a aguardente de cana de excelente qualidade e reconhecida em todo o país”. Na mesma edição há ainda uma reportagem sobre as *Cachaças envelhecidas Wruck*.

- Em 2002, o *Diário Catarinense*, jornal de circulação estadual destaca “Luiz Alves, município catarinense [é] reconhecido nacionalmente como ‘Cidade da Cachaça’”.

- No mesmo ano, o *Jornal A Notícia* mencionou as *características históricas da Cachaça de Luiz Alves* fazer referência à importância econômica do produto até os anos 1970.

- O *Jornal do Comércio* fez menção à Cachaça de Luiz Alves em 2003. A reportagem diz que “enquanto alguns empresários apostam na produção em escala

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

industrial para favorecer a maior disponibilização do produto no mercado nacional e internacional, outros empresários apostam na fabricação caseira de alambiques, um processo artesanal que prima pela qualidade do produto e não pela quantidade; é o caso de Adolar Wruck, da Indústria e Comércio de Aguardente Wruck situada em Luiz Alves”.

-No mesmo ano, o **Jornal de Santa Catarina** realizou mais uma reportagem tratando da bebida: “a Cachaça de Luiz Alves, produto nobre do município com direito a festa exclusiva em julho, está ganhando o mundo; a Festa Nacional da Cachaça é a que mais caracteriza Luiz Alves com a famosa aguardente catarinense”.

- Em 2004, a Folha de São Paulo publicou uma reportagem tratando sobre um restaurante icônico da capital de Santa Catarina, Florianópolis, que apresenta uma Cachaça exclusiva com o nome do restaurante produzida em Luiz Alves: “além do próprio restaurante, a cachaça do Box 32 tem sua fama; proveniente da cidade de Luís Alves, com exclusividade para o Box, a bebida foi eleita a melhor cachaça artesanal do país pela revista ‘Vinho Magazine’ de outubro de 2003; há 20 anos [...] começou a comercializar a bebida”.

- Já em 2005, o Jornal de Santa Catarina fez duas reportagens sobre as Cachaças de Luiz Alves. Uma delas destaca que “a bebida [de Luiz Alves] é famosa em todo o país; a Festa Nacional da Cachaça (FENACA), criada em 1984, projetou a cidade e deu-lhe o título de Capital da Cachaça”. A outra reportagem trata do Programa de Melhoria da Cachaça Catarinense promovido pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI). O jornal destaca que “dos 293 municípios catarinenses, 46 fabricam a bebida, com destaque para Luiz Alves, considerado o maior produtor”.

- No mesmo ano de 2005, o Diário Catarinense reproduziu a mesma reportagem destacando a notoriedade da Cachaça de Luiz Alves apontando o caráter de herança cultural e familiar da bebida.

- A Folha de São Paulo relatou em 2008 os efeitos de tempestades ocorridas no Estado de Santa Catarina e menciona que “em Luiz Alves, a falta de fornecimento atinge 18% da estrutura elétrica; o maior problema se concentra na Estrada da Cachaça”. É interessante destacar que esta expressão **Estrada da Cachaça** não era oficial nesta época, mas já vinha sendo empregada para descrever os caminhos que passam pelos Alambiques e Destilarias locais.

-Também o **portal G1** fez menção à Cachaça de Luiz Alves destacando que a “tradição é destaque na Rota da Cachaça Artesanal em Luís Alves; cachaçarias começaram trabalhos na década de 1930, 1940 e 1950; nomes atuais são herança dos fundadores e marcam famílias e região”.

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

- A Rota da Cachaça também aparece em uma reportagem em vídeo chamada “Destino SC: Luiz Alves e a rota dos alambiques”, feita pela emissora **NDTV filiada à Rede Record** sediada em Itajaí 2017.

- A Cachaça de Luiz Alves foi mencionada nacionalmente em 2018, quando a **Revista Veja**, em sua seção de Cultura, apresentou uma lista com os melhores restaurantes de comida brasileira de Curitiba, capital do Paraná. Em um dos restaurantes destacados “a clientela beberica uma caipirinha de Cachaça de Luiz Alves, limão-rosa e mexerica”.

Estas Menções, que destacam essencialmente os fatores humanos e naturais preponderante na fabricação, quando direta ou indiretamente, se referem à qualidade distinta, singular, tradicional da cachaça e aguardente de Luiz Alves, que estão considerados nesta delimitação da área geográfica.

Para a delimitação da área geográfica, portanto, adotou-se a sobreposição de dados observados para os Fatores Humanos e os Fatores Naturais, resultando em um mapa final que expressa a essência, a identidade da ‘Cachaça e Aguardente de Luiz Alves’ como uma Denominação de Origem a ser registrada.

FATORES HUMANOS, são definidos por mapas, tabelas e gráficos: I - Origem da Produção, II - Da História da produção (Fundação das Cachaçarias), III - da Tradição na Produção (do Saber Fazer mantido, e do nome das famílias nas cachaçarias mantido por gerações, IV - Do Uso e Ocupação do Solo; V - Da produção de Cana-de-açúcar da região.

Nestes mapas, tabelas e gráficos foram observados dados que nos remetem ao que segue:

1) ORIGEM da CACHAÇA, de ‘Luiz Alves’, notoriamente reconhecida pelo consumidor e reportada em diversos veículos de informação espontâneos como centro de produção de cachaça e aguardente de qualidade;

2) TRADIÇÃO histórica da produção da CACHAÇA e AGUARDENTE, desde os imigrantes que aportaram na região, na economia do Município observa-se a atividade agrícola, no princípio da produção de cana-de-açúcar, açúcar mascavo e melado, da cachaça caseira aos dias atuais;

3) HERANÇA dos ALAMBIQUES na produção da CACHAÇA e AGUARDENTE de Luiz Alves, visivelmente observada nas marcas das cachaçarias com nomes das famílias dos imigrantes e pioneiros na produção da cachaça no município, nada copiado e sim mantido pelas gerações destes pioneiros até os dias atuais;

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

4) SABER FAZER (1), na produção da Aguardente de Luiz Alves a partir do melado, caldo da cana concentrado no lugar do mosto ou caldo da cana-de-açúcar, ou açúcar mascavo utilizados na fabricação do “rum”;

5) SABER FAZER (2), na produção da Aguardente de Luiz Alves, com uso de “leveduras nativas”, selvagens, que promovem um processo de fermentação lenta, empregado desde os primórdios e comprovado pelas pesquisas realizadas pela UFSC que observou nenhum traço de leveduras industriais, mas sim uma levedura de raça diferente em cada alambique demonstrando o verdadeiro teor de um “terroir” e ‘savoi-fair” como classificam os franceses para produtos genuínos de uma localidade.

FATORES NATURAIS, são definidos pelos mapas do VII - Clima, VIII - Geologia, IX - Solos 1 e 2; nos quais busca-se o nexa causal para:

1) Presença de LEVEDURAS nativas, na produção da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, provenientes do ambiente natural, do caldo e do mosto fabricado a partir de variedades de cana-de-açúcar ‘antigas’, marcados pelas Cachaçarias que utilizam e foram amostradas as leveduras para as análises;

2) CLIMA da REGIÃO, determinante no processo de fermentação lenta, e na manutenção das leveduras nativas e qualidade do mosto utilizado na destilação; marcado geograficamente pelo clima cfa - subtropical com verões quentes, quer dizer úmido;

3) CLIMA da REGIÃO, no processo de envelhecimento da cachaça e aguardente, por longo período de tempo, 18 a 32 anos, em barricas de até 200 litros, observado nos registros de produção e produtos dos alambiques da região, marcados pelos alambiques do território;

4) SOLO da REGIÃO, na produção da cana-de-açúcar, e surgimento das leveduras nativas que promovem o processo de fermentação do caldo da cana-de-açúcar em cachaça e aguardente de Luiz Alves, marcado geograficamente pela caracterização da pedologia e geologia da localidade;

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

2. ANÁLISE TÉCNICA

a) A espécie da IG (DO) e o nome geográfico da : Luiz Alves.

O reconhecimento do produto da DO, Cachaça e a Aguardente de Luiz Alves, apresenta várias peculiaridades em seu processo produtivo. A primeira delas é a utilização do melado como matéria-prima para fermentação na produção da Aguardente, e o caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.) fresco, na produção da cachaça, porém, da cana-de-açúcar proveniente de Luiz Alves e municípios limítrofes que originalmente foram trazidas do estado de São Paulo no início do século XX. Segundo Paulo Sergio Schoeping relatou à Rebollar (2020)...“as variedades de cana-de-açúcar encontradas na região, que perduram até os dias de hoje, são variedades muito antigas, do Brasil Colônia, popularmente chamadas de Havaiana, Coimbra, Paulista doida, Saracura, des-folhadreira, Capa-roxa, todas são variedades que já foram plantadas em terras do Alambique Schoepping”.

Outra característica peculiar da Cachaça de Luiz Alves é o uso de leveduras selvagens ou fermentos caipiras locais. Denilson Wruck destaca que “as leveduras de Luiz Alves são únicas, não existem em outros lugares do Brasil”. A levedura é um organismo vivo, unicelular e microscópico, que pertence ao reino dos fungos. As leveduras que promovem processos de fermentação pertencem à família das *Sacaromicetáceas* e são amplamente empregadas na produção de bebidas alcoólicas e na panificação. Por sua importância econômica são produzidas industrialmente.

Mas, em Luiz Alves, as leveduras utilizadas para produção de Cachaça Artesanal, são obtidas naturalmente a partir da fermentação do caldo de cana. O processo de obtenção e cultivo das leveduras é de extrema importância e é feito com atenção aos detalhes. O sistema de cultivo é bastante semelhante em cada alambique, mas cada produtor emprega características específicas ao processo.

Paulo Sergio Schoepping do Alambique Schoepping destaca que “nossas leveduras são antigas e incorporam as trocas entre alambiques”.

Orécio Rech, da Flor da Cana Cachaçaria aponta que “as leveduras nativas ou caipiras são empregadas na produção de cachaça de Luiz Alves; a produção destas leveduras é muito particular, influenciada pelas questões ambientais, como iluminação, umidade, temperatura, horário de alimentação, todas essas questões afetam no desenvolvimento destes micro-organismos”.

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

Odilson Rech da Destilaria Rech relata que: “meu pai é muito cuidadoso com as leveduras; sempre temos leveduras e cedemos para outros alambiques; produzir a levedura é um saber-fazer especial; requer muito cuidado; são seres vivos sensíveis; a higiene e a água são elementos importantes; muitos não conseguem, suas leveduras morrem”.

Marcio Bylaardt reforça: “nossas leveduras são produzidas por nós há gerações e trocadas com outros alambiques; o controle da temperatura é muito importante porque muito calor favorece o desenvolvimento de contaminantes; outro aspecto é a higiene”.

É interessante destacar que os produtores de Luiz Alves possuem o hábito de compartilhar suas leveduras. Todos afirmam ceder leveduras aos demais, promovendo um processo coletivo de aprimoramento e seleção das sacaromitéas específicas que caracterizam o produto de Luiz Alves. Nos estudos da UFSC, de ‘Caracterização biológico-molecular das leveduras responsáveis pela fermentação da cachaça e aguardente artesanais de Luiz Alves/SC’, (STEFENON, V., ZAPPELINI, J., HERMANN, B.R., 2019), conclui que: ...“As leveduras nativas utilizadas no mosto de fermentação da cachaça e aguardente artesanais de Luiz Alves são compostas por *Saccharomyces cerevisiae* e, de acordo com as análises moleculares de três regiões genômicas (delta, ITS e LSU), são distintas da levedura comercial CA11, utilizada para a produção de cachaça e aguardente no Brasil. Dessa forma, pode se confirmar que existe singularidade nas leveduras de fermentação da cachaça e aguardente artesanais de Luiz Alves em comparação com a levedura comercial. Este fato, por sua vez, aliado à forma de produção desenvolvida ao longo dos anos pelos alambiques do município, tem grande influência nas características organolépticas da bebida produzida. Além disso, observa-se também a existência de diversidade entre as amostras nativas de cada alambique, fato que também proporciona o diferencial entre as bebidas produzidas por cada estabelecimento”.

Outro fator humano do saber-fazer das cachaçarias de Luiz Alves, intimamente ligados ao ambiente local é a prática do envelhecimento da cachaça, tradicional na região, por longo período de tempo antes de destinar o produto aos mercados. Como relato de Rebollar (2020), sobre a história da cachaça de Luiz Alves, ‘O envelhecimento em barris de madeira altera a coloração, o sabor e o aroma das Cachaças. Historicamente, as cachaças de Luiz Alves são envelhecidas em barris de carvalhos europeus. Os Alambiques Bylaardt, Wruck, Spézia e Rossi envelhecem suas cachaças exclusivamente neste tipo de barris. Já a Destilaria Rech, a Flor da Cana Cachaçaria e o Alambique Schoepping vêm inovando e experimentando o envelhecimento em barris de madeiras nacionais como amburana, jequitibá rosa, bálsamo, cabriúva, ipê, acácia rosa ou canafístula’.

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

O envelhecimento da Cachaça é uma estratégia para agregação de valor. A bebida obtida tem suas características aprimoradas tornando-se mais fina em aroma e paladar. O processo de envelhecimento das bebidas é realizado em muitas regiões produtoras do Brasil. No entanto, Luiz Alves apresenta características climáticas diferenciadas, que tornam o resultado do envelhecimento único. O clima local é temperado úmido com verão ameno (PANDOLFO et. al., 2002). A temperatura média anual é de 19 (dezenove) graus Celsius, com amplitude térmica que oscila entre 28 (vinte e oito) e 16 (dezesesseis) graus Celsius. A temperatura amena pode ser favorável ao envelhecimento, uma vez que reduz a evaporação da água, mantendo o teor alcoólico desejado. Outro aspecto favorável ao envelhecimento das Cachaças artesanais é a umidade local. Luiz Alves apresenta um clima úmido com precipitação anual variando entre 2500 a 2700 mm, o que também reduz a evaporação. Por fim, vale destacar a insolação anual que varia entre 1600 e 1800 horas, também favorecendo o processo de envelhecimento das bebidas.

Tradição e experiência familiar passada de geração em geração. Leveduras típicas cultivadas e compartilhadas pela comunidade. Cuidado na seleção das matérias-primas. Higiene rigorosa. Clima ameno e úmido. Estas são as características únicas do processo produtivo da Cachaça de Luiz Alves que tornam o produto diferenciado e próprio para o registro de uma Denominação de Origem.

b) Os limites da área geográfica de produção da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves.

A delimitação da área geográfica de produção foi elaborada em acordo às exigências da Instrução Normativa nº 095/2018 do Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços, através do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) que estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas no Brasil. O método utilizado parte de informações dos critérios da delimitação da área (Origem, Saber-fazer, Tradição, Produção Matéria Prima, Clima, Solo, Leveduras); informações alfa numéricas projetadas em representações cartográficas, os mapas temáticos, que são sobrepostos para a geração do mapa subsequente que delimita a área geográfica de produção para registro da IG.

Apresenta como características principais a acurácia dos dados e a facilidade da comunicação das informações apresentadas. Os mapas foram elaborados empregando as normas do Sistema Cartográfico Nacional vigente, utilizando como referencial geodésico o Sistema de Referência Geocêntrico para as Américas (SIRGAS 2000) e coordenadas projetadas no Sistema Universal Transverso de Mercator (UTM) em metros.

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

A delimitação da área geográfica de produção de cachaça, com qualidade distinta e definida pelo território, objeto da Indicação Geográfica na espécie de Denominação de Origem (DO), foram considerados como fatores HUMANOS, juntamente com as características e fatores NATURAIS, que estão ambos, presentes no meio geográfico do município de Luiz Alves, localidade da DO proposta.

A seguir são apresentados as definições e caracterizações do meio geográfico a ser delimitado. Descritos nos MAPAS que seguem:

1 - DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA SOBRE FATORES HUMANOS.

Para este perfil de delimitação, a ORIGEM da CACHAÇA, de 'Luiz Alves', a TRADIÇÃO histórica da produção da CACHAÇA e AGUARDENTE, a HERANÇA do ALAMBIQUES na produção da CACHAÇA e AGUARDENTE de Luiz Alves, o SABER FAZER na produção da Aguardente de Luiz Alves a partir do melado, e o SABER FAZER na produção da Aguardente de Luiz Alves com uso de "leveduras nativas", são representados pelos mapas a seguir:

I - MAPA da Origem da Produção (Figura 1).

As cachaçarias de Luiz Alves apresentam idades desde suas fundações tradicionais, na maioria antecedem a primeira metade do século passado com mais de 50 anos, uma com mais de 100 anos, e, mesmo as mais recentes, são de descendentes dos imigrantes que já exerciam a atividade; E quando observado a atividade econômica atual presente no Município e seu entorno, percebe-se a concentração desta produção em Luiz Alves, justamente pelo fator presente da tradição mantida.

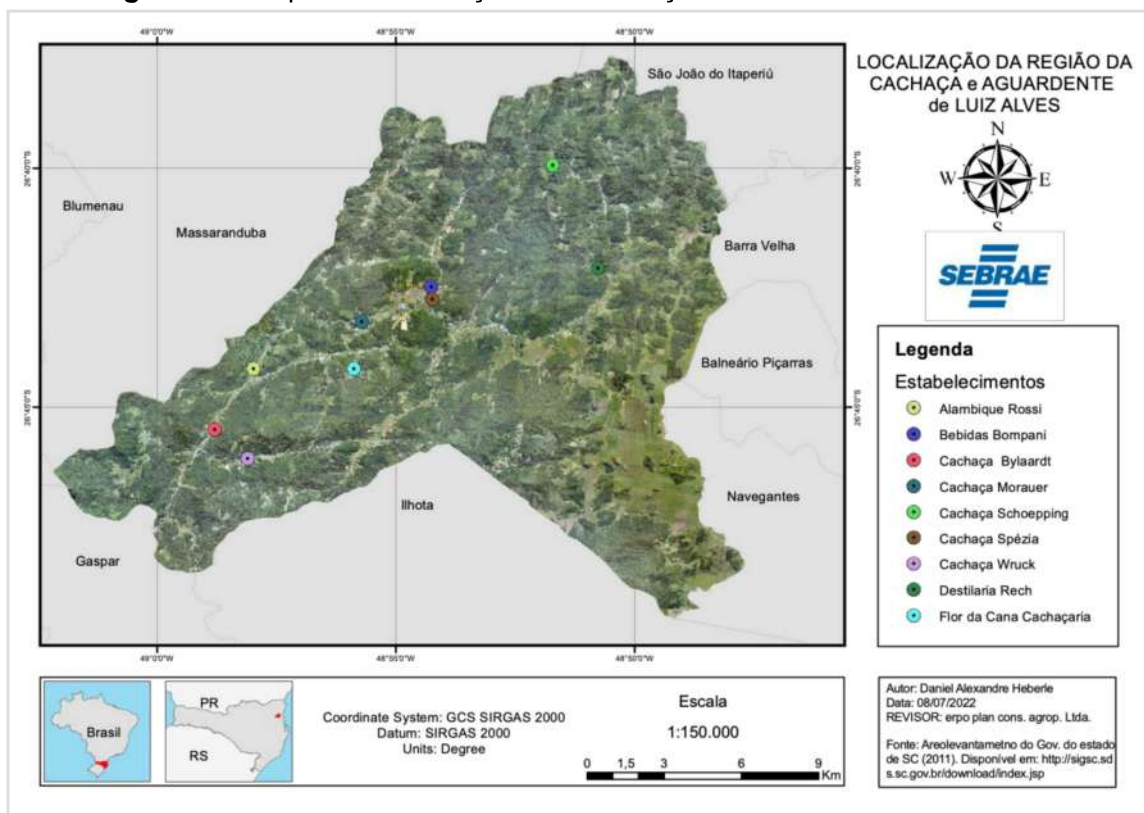
Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





Figura 1 – Mapa da Localização das Cachaçarias de Luiz Alves



Fonte: Google Maps/ Aerolevntamento do Gov do Estado de SC(2011).

II - TABELA do Histórico das Cachaçarias (Tabela 1).

Este mapeamento reporta a origem e data da fundação das cachaçarias que expressam a tradição na produção no Município.

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

Tabela 1 – Lista das unidades produtoras e data de criação.

NOME	DESDE	ANOS de Atividade	ENDEREÇO atual no Município de Luiz Alves
Cachaça Schoepping	1916	106	Rua Prefeito Leopoldo Shoeping, 8013
Destilaria Rech	1938	84	Rua Pedro Roberto Rech, 904
Cachaça Wruck	1942	80	Rua Vereador Otto Wruck, 2435
Cachaça Bylaardt	1943	79	Rua Prefeito Willybaldo Van Den Bylaardt, 6395
Cachaça Spézia	1949	73	Avenida Santa Paulina
Cachaça Morauer	1955	67	Rodovia SC 414 Km 27, 57
Bebidas Bompani	1964	58	Rua Vereador Crisostomo Gesser, 626
Alambique Rossi	2002	20	Estrada Geral Ribeirão Bugre
Flor da Cana Cachaçaria	2015	7	Rua Fratelli Signorelli, 411

III - TABELA da Tradição na produção (Tabela 2)

A origem do Saber Fazer, vem dos Imigrantes germânicos que colonizaram o Vale do Itajaí, ainda bastante presente nos descendentes que mantem o nome das cachaçarias como na sua origem no início do século passado. Que também pode ser observado na tradição familiar, na manutenção dos nomes das famílias dos pioneiros e imigrantes que fundaram as cachaçarias, nos nomes das empresas produtoras atualmente, e na tradição da sucessão familiar mantida de geração em geração, observado pelos nomes dos atuais gestores.

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br



**ESTADO DE SANTA CATARINA**SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO**Tabela 2** – Lista das unidades produtoras, etnia dos fundadores das cachaçarias e gestores atuais.

NOME	ETNIA Familiar	FUNDADOR da Cachaçaria	GESTOR atual
Cachaça Schoepping	Luxemburgo	Leopoldo Schoepping	Paulo Sergio Schoepping (filho) e Djonatan G. Schoepping (neto)
Destilaria Rech	Alemã	Pedro R. Rech e João P.Rech	Osmar Rech (filho) Odilson Rech (neto)
Cachaça Wruck	Alemã	Otto Wruck	Adollar Wruck (filho), Denilson e (netos)
Cachaça Bylaardt	Belga	Wilibaldo Van Den Bylaardt	Márcio Bylaart (neto)
Cachaça Spézia	Italiana	Frederico Spézia	Walmir Spézia (neto)
Cachaça Morauer	Luxemburgo	Arno Ferdinando Morauer	Arno Morauer (filho)
Bebidas Bompani	Italiana	Irineu Bompani	Irinei Bompani e filhos
Alambique Rossi	Italiana	Valdir Rossi	Valdir Rossi e filho
Flor da Cana	Alemã	Pedro R. Rech e João P.Rech	Orécio Rech (neto)

IV - MAPA do uso da terra local (Figura 2)

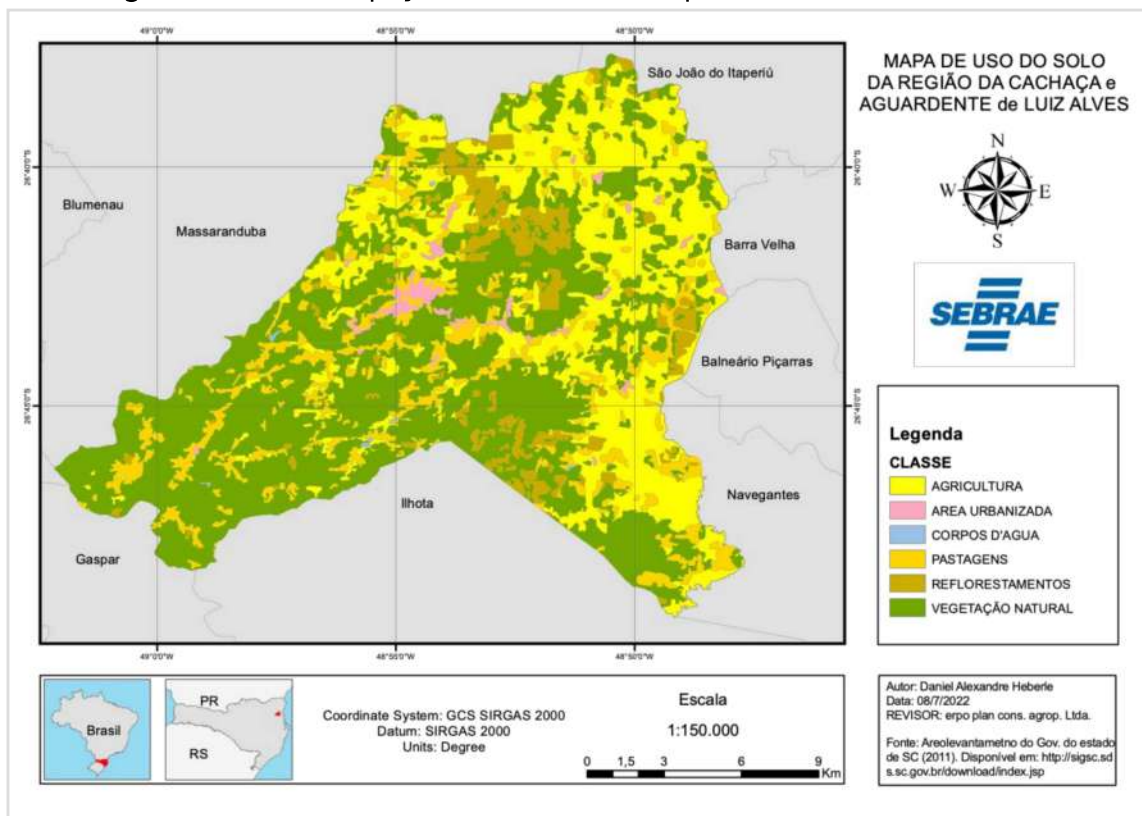
O município de Luiz Alves caracteriza-se por ser essencialmente rural. Os principais cultivos são de banana, arroz irrigado, palmeira real, cana-de-açúcar e pinus/eucalipto. Também são cultivados hortaliças, milho, mandioca e fumo. A agricultura representa 30% da área do Município, as áreas de pastagens 11%, reflorestamento 7%, urbanizadas 1% e vegetação natural 50%. A exuberante cobertura vegetal ainda expressa uma das identidades do município de “Vale Verde”, demonstrado na cultura da sustentabilidade dos empreendedores atuais com a cultura do europeu imigrante, do convívio harmônico com a natureza. O setor industrial é pequeno, e a indústria mais representativa em número é a indústria de bebidas, nesse caso representados pelas cachaçarias, o que reforça a aptidão humana sobre a atividade econômica.

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br



Figura 2 – Uso e ocupação da terra do município de Luiz Alves



Fonte: FATMA (2004).

V - GRÁFICO da Produção de Cana-de-Açúcar (Figura 3)

O município de Luiz Alves possui uma produção de cana-de-açúcar praticamente constante nos últimos anos, se mantendo praticamente estável em área plantada desde 2004 (IBGE, 2020). Comparando a área plantada no município com a área plantada no estado de Santa Catarina, pode-se notar que há um decréscimo de áreas plantadas nos últimos anos.

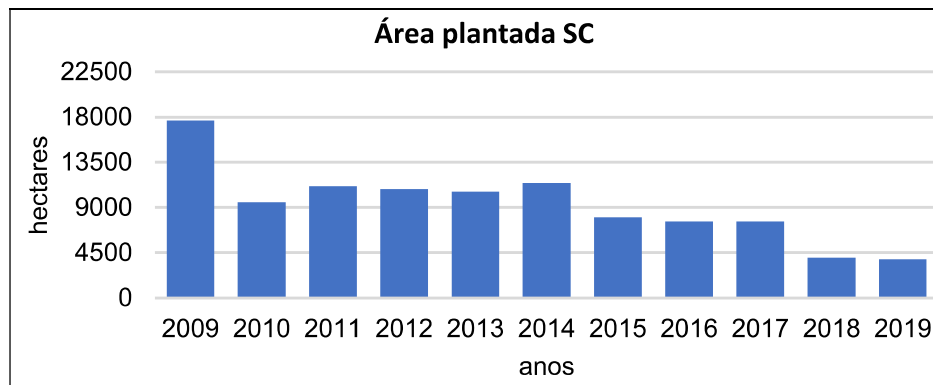




ESTADO DE SANTA CATARINA

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

Figura 3 – Área plantada de cana-de-açúcar no Estado de Santa Catarina.



Fonte: IBGE (2020).

Considerando a região do município de Luiz Alves, a área de abrangência dos municípios que fazem fronteira com Luiz Alves, a área plantada de cana-de-açúcar no município, tanto é maior, como é constante, se comparado os demais municípios.

Os municípios vizinhos que possuem área de cana-de-açúcar plantada são os municípios de Blumenau e Gaspar, ambos diminuíram a área de plantio nos últimos anos.

Analisando o contexto, do comportamento do indicativo área plantada de cana-de-açúcar, é possível observar que o município de Luiz Alves possui há muitos anos a tradição de plantio de cana-de-açúcar e produção de cachaça.

Segundo a Prefeitura Municipal de Luiz Alves, em dados fiscais, em notas fiscais de produtor de 01/01/2017 até 15/11/2020, foram comercializados cerca de 2 mil e cem toneladas. E as variedades mais cultivadas são: “Desfolhadeira”, “Baiana”, “Paulista”, ainda ‘importadas’ da Bahia e de São Paulo no início do século passado. É um levantamento em algumas áreas de produção, chegou-se a uma área aproximada de 110 (cento e dez) hectares.

Mesmo neste cenário de queda na área plantada de cana-de-açúcar no estado de Santa Catarina e no entorno nos municípios vizinhos, como é o exemplo de Gaspar, e Blumenau (Figura 5), o município de Luiz Alves se mantém firme na atividade agrícola, passando a ser o município com maior área plantada da cultura em 2018, caracterizando novamente a aptidão humana tradicional com a cultura e principalmente a aptidão do ambiente do meio geográfico com esta.

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br

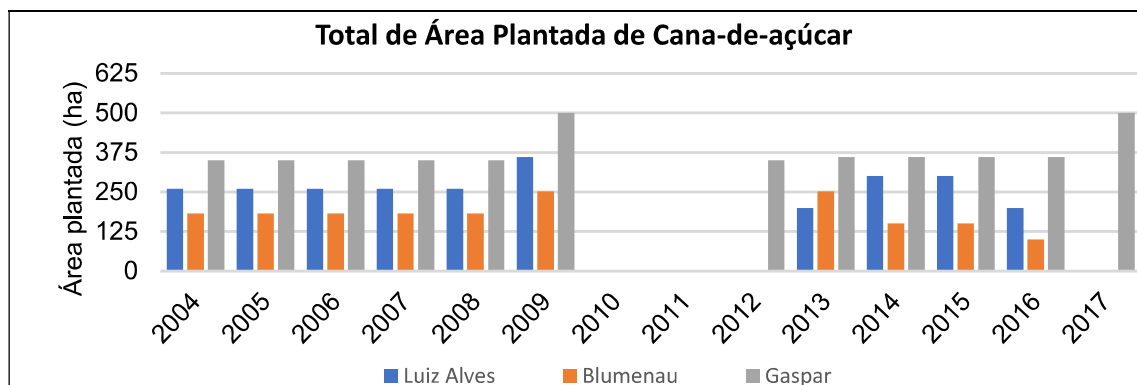




ESTADO DE SANTA CATARINA

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

Figura 4 – Área planta de cana-de-açúcar nos municípios de Luiz Alves, Blumenau e Gaspar, no período de 2004 a 2019. Nos anos de 2010, 2011 e 2012 não foram encontrados registros.



Fonte IBGE, (2020).

2 - DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA SOBRE FATORES NATURAIS.

Para esta delimitação sobre fatores naturais os mapas mapas VII - Clima, VIII - Geologia, IX - Solos 1 e 2, apresentam elementos os quais refletem o nexos causal, que determina: 1) a presença de LEVEDURAS nativas, na produção da Cachaça e Aguardente de Luiz Alves, 2) o CLIMA da REGIÃO, determinante no processo de fermentação lenta a partir de leveduras nativas; 3) o CLIMA da REGIÃO, no processo de envelhecimento da cachaça e aguardente, por longo período de tempo, 18 a 32 anos; 4) o SOLO da REGIÃO, na produção da cana-de-açúcar, e surgimento das leveduras nativas que promovem o processo de fermentação do caldo da cana-de-açúcar em cachaça e aguardente de Luiz Alves.

VI - MAPA do Clima do Município de Luiz Alves (Figura 5)

No Município Luiz Alves são observados duas classificações climáticas segundo Köppen: **Cfa** – clima subtropical com temperatura média no mês mais frio inferior a 18°C, denominado mesotérmico e temperatura média no mês mais quente acima de 22°C, com verões quentes, geadas pouco frequentes e tendência de concentração das chuvas nos meses de verão, predominante em quase todo o território do município. E **Cfb** – Clima temperado com temperatura média no mês mais frio abaixo de 18°C, com verões fresco,

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br



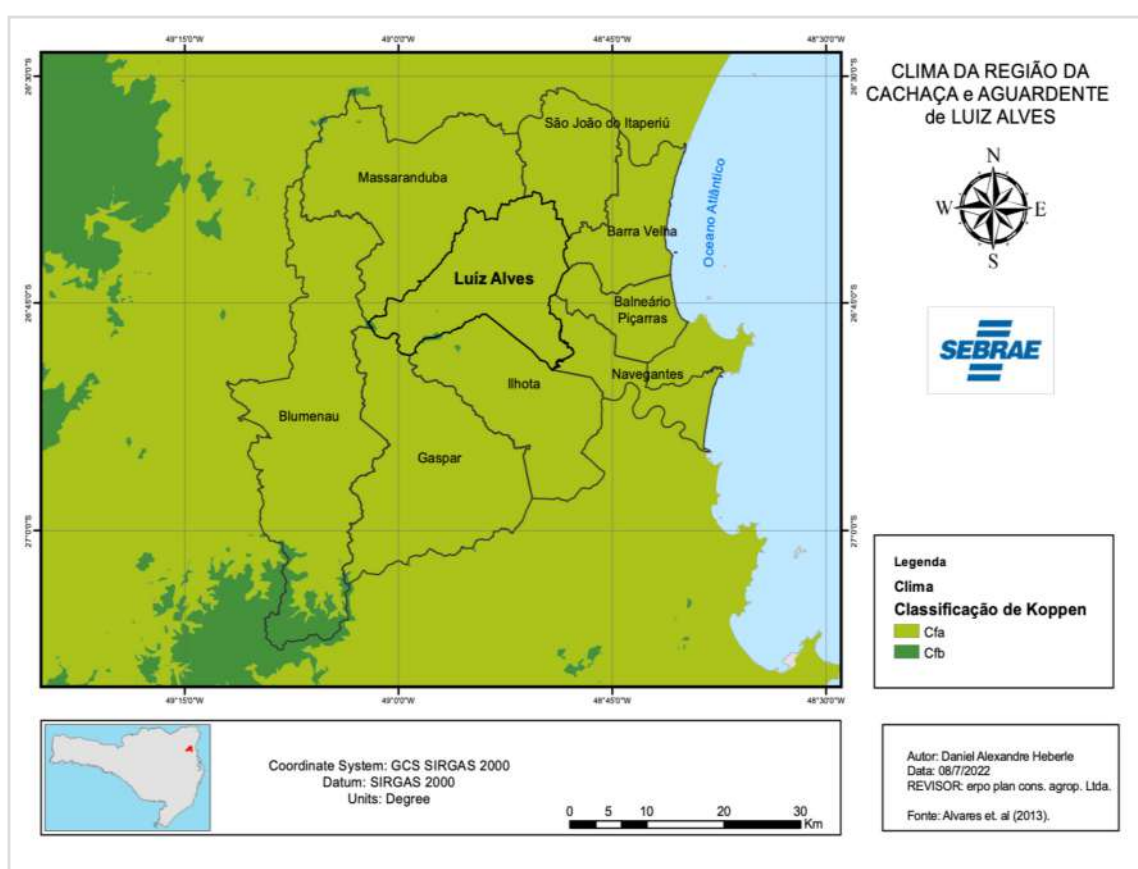


ESTADO DE SANTA CATARINA

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

temperatura média no mês mais quente abaixo de 22°C e sem estação seca definida, em determinados pontos, de altitude elevada. Estes dois fenômenos em uma mesma área geográfica indiretamente indica o relevo extremamente variável, que varia de 30 a 800 m acima do nível do Mar, propiciando um microclima singular com manifestações essencialmente determinadas pelas correntes e variações climáticas vindas do Leste, do mar, pela proximidade com o litoral.

Figura 5 – Mapa da Classificação climática para região do município de Luiz Alves



Fonte: Alvares et al. (2013)

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

As características climáticas desta região, são resultantes da atuação de sistemas atmosféricos em associação com o relevo, a altitude, a continentalidade e a maritimidade.

O relevo influencia, especialmente, na distribuição dos totais de precipitação; a altitude atua no comportamento da temperatura e os efeitos de continentalidade e maritimidade, são expressos no elemento climático umidade (MONTEIRO E MENDONÇA, 2006).

Os principais sistemas atmosféricos atuante podem ser divididos entre os associado ao tempos instáveis, responsáveis pelas chuvas: frentes frias, vórtices ciclônicos, cavados em baixos, médios e altos níveis atmosféricos, baixas pressões em superfície, complexos convectivos de mesoescala, convecção tropical, jatos médios e altos níveis, circulação marítima (MONTEIRO, 2001) e aqueles estáveis, relacionados a tempo bom, altas pressões atmosféricas ou anticiclones (MONTEIRO E MENDONÇA, 2006).

Segundo dados de temperatura da Estação meteorológica de Itajaí, apresentam temperatura média anuais de 20,4°C, com variação sazonal entre os meses do verão e os meses do inverno. Os valores absolutos podem chegar a 38,4°C no verão e -0,5°C no inverno (SANTOS, 2012). A variação sazonal das temperaturas é explicada, no verão, pela posição do sol, que se apresenta em zênite no Trópico de Capricórnio, resultando em ocorrência de mais horas de insolação e temperaturas mais elevadas. As massas de ar tropical se caracterizam por relativa homogeneidade de temperatura, umidade e pressão atmosférica. São as mais aquecidas e passam a predominar nesta época do ano. No inverso, a atuação de sucessivas massas de ar polar provenientes da Antártida resulta em frentes frias, que se prolongam pelo interior do continente e provocam queda das temperaturas (Monteiro, 2001; Monteiro e Mendonça, 2006). Na tabela 3 são apresentadas as temperaturas médias máximas e mínimas absolutas da Estação Meteorológicas de Itajaí analisados por Santos (2012).

Tabela 3 – médias mensais de temperatura para o município de Luiz Alves

Temperatura	Meses											
	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Média	24,7	24,8	23,9	21,6	18,3	16,2	15,5	16,6	17,9	20,1	22,0	23,7
Máxima	37,2	37	36,8	35,8	34,6	32	31,2	36	37	35,8	35,8	38,4
Mínima	12	13	11	7	1,5	0	0,2	-0,5	2,4	4,2	9,5	11,4

Fonte: Epagri-Ciram, 2012.

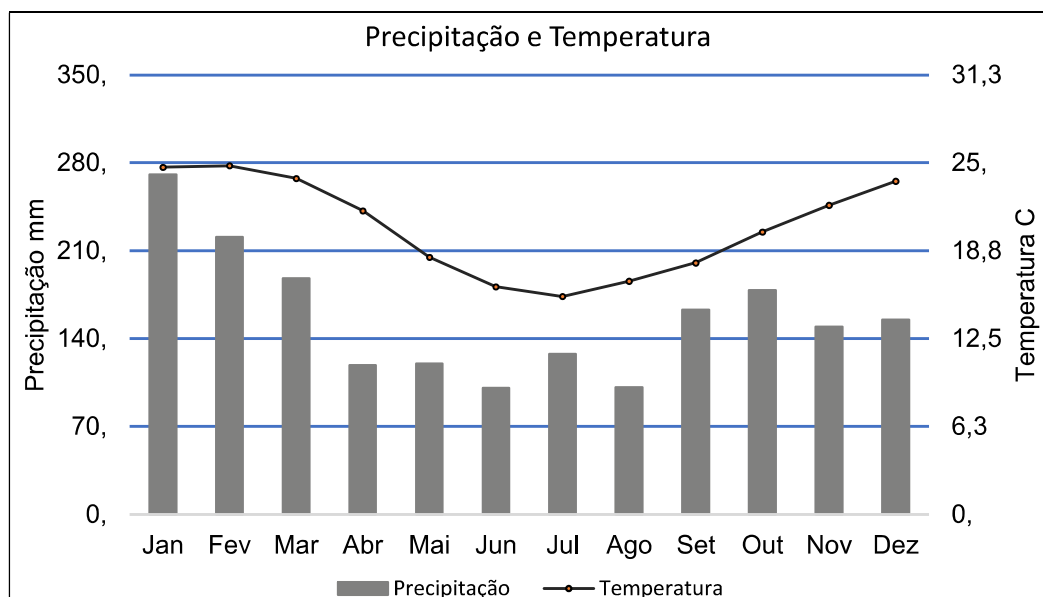
Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





Figura 6 - Gráfico de distribuição das médias mensais de temperatura e precipitação para a região de Luiz Alves.



Fonte: Epagri-Ciram, 2012.

A precipitação média anual é de 1.806,1 mm na Estação Pluviométrica de Luiz Alves. Bem distribuídos ao longo do ano, e variação sazonal das temperaturas entre os meses de verão e inverno é acompanhada de variação nos totais de precipitação. Valores mais elevados nos meses de verão e redução nos meses de inverno. A atuação da convecção tropical no verão resulta em pancadas de chuvas isoladas e típicas de verão, principalmente no período da tarde. Os efeitos são ampliados pelo vórtice ciclônico, que favorece a ocorrência de temporais com chuvas intensas, ventos com rajadas fortes e granizos (MONTEIRO 2001; MONTEIRO E MENDONÇA, 2006).

A dinâmica atmosférica pode ser alterada quando há interferências do fenômeno El Niño Sul, influenciando o ritmo climático da região, podendo causar chuvas e estiagens. O deslocamento de frentes, também influencia nas temperaturas que tendem a apresentarem-se mais altas em anos de El Niño e mais baixas em anos de La Niña (MONTEIRO E MENDONÇA, 2006). Os períodos de estiagem e períodos relativamente chuvosos ocorrem na região, não chega a mudar a características quase homogênea da precipitação (SANTOS, 2012).





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

Este clima, de temperaturas médias sub tropicais associadas à alta umidade, segundo os especialistas das cachaçarias e técnicos locais, contribui excepcionalmente para o envelhecimento natural da Cachaça em barricas de madeira, em especial a madeira de Carvalho, a mais adotada pela região. O envelhecimento natural, é um processo artesanal, utilizado em outras partes do Brasil, contudo, na grande maioria, em clima do Sudeste, Centro Oeste e Nordeste do Brasil, onde o clima é seco e não permite longos períodos de envelhecimento, a exemplo do que proporciona o clima de Luiz Alves, permitindo envelhecer o produto, tradicionalmente por mais de 10 (dez) anos e até 32 (trinta e dois) anos, como observado em alguns produtos comerciais, somadas às características organolépticas singulares, que o processo local de Luiz Alves, confere à Cachaça e a Aguardente, o que tem proporcionado o reconhecimento do produto, com distinção nacional e internacional.

VII - MAPAS da Geologia e do Relevo (figuras 7 e 8)

O município de Luiz Alves está inserido nos terrenos mais antigos do Estado, de idade arqueana a proterozóica inferior, conhecidos como Complexo Granulítico de Santa Catarina (SILVA E BORTOLUZZI, 1987), na porção denominada de Cráton Luiz Alves.

O complexo Granulítico é formado por litologias granulíticas-migmatíticas intensamente deformadas e metamorfizadas, de associação máfico-ultramáficas, metasedimentar e enderbítica. O principal evento geológico associado a formação das fácies granulíticas ocorreu por volta de 2,1 Ga (bilhões de anos), durante o Ciclo Transamazônico. O complexo foi submetido à condições metamórfica de fácies anfíbolito (FORNARI, 1998).

A região do Cráton Luiz Alves apresenta-se intensamente dobrada, fraturada e falhada, com muitas feições da paisagem, como vales, cristas e drenagens, seguindo a orientação estrutural. A região apresenta deformações relacionadas a um surgimento cristal à mesma época em que houve a passagem de condição metamórfica de facies granulito para anfíbolito também sobre a influência do Cinturão Dom Feliciano sobre Complexo Granulítico de Santa Catarina, gerando zonas de falhamentos que cortam o complexo com direções preferenciais N-S e NNE (FORNARI, 1998).

Os depósitos colúvio-aluvionares são relativos ao Quaternário. Os depósitos colúviais se caracterizam pela disposição de sedimentos na base das encostas e meia encostas, formando superfícies semi-convexas, compostas por materiais terrígenos, sem seleção granulométrica. Esses depósitos da planície de inundação evidenciam o regime de cheias, formados por sucessivas camadas que envolvem desde areia na base ao tipo argiloso (SANTOS, 2012).

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br



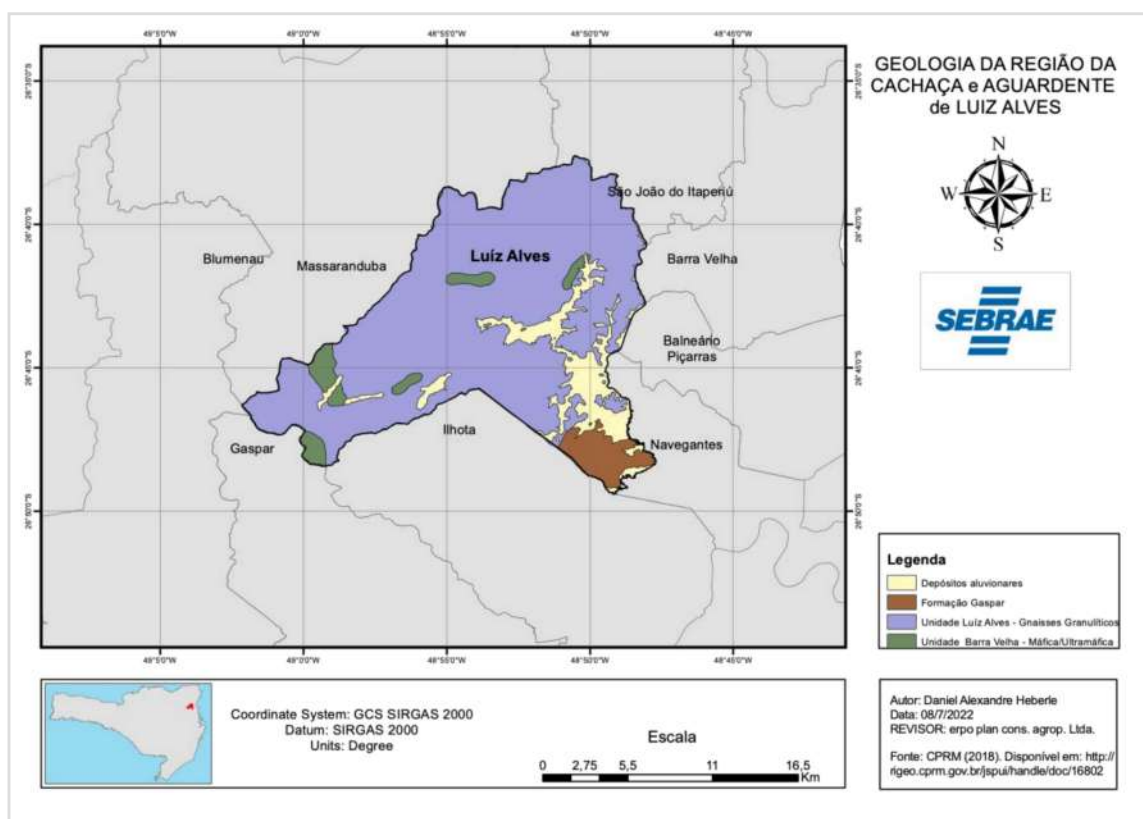


ESTADO DE SANTA CATARINA

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

Sobre esta formação Geológica singular, em especial o Cráton Luiz Alves, riquíssimo em minerais, se encontram a grande parte dos canaviais ainda cultivados pelas cachaçarias, que resultam na Cachaça da Região, ou no melado de cana, que resulta na Aguardente de Luiz Alves, tão reconhecida.

Figura 7 – Mapa da Geologia do Município de Luiz Alves



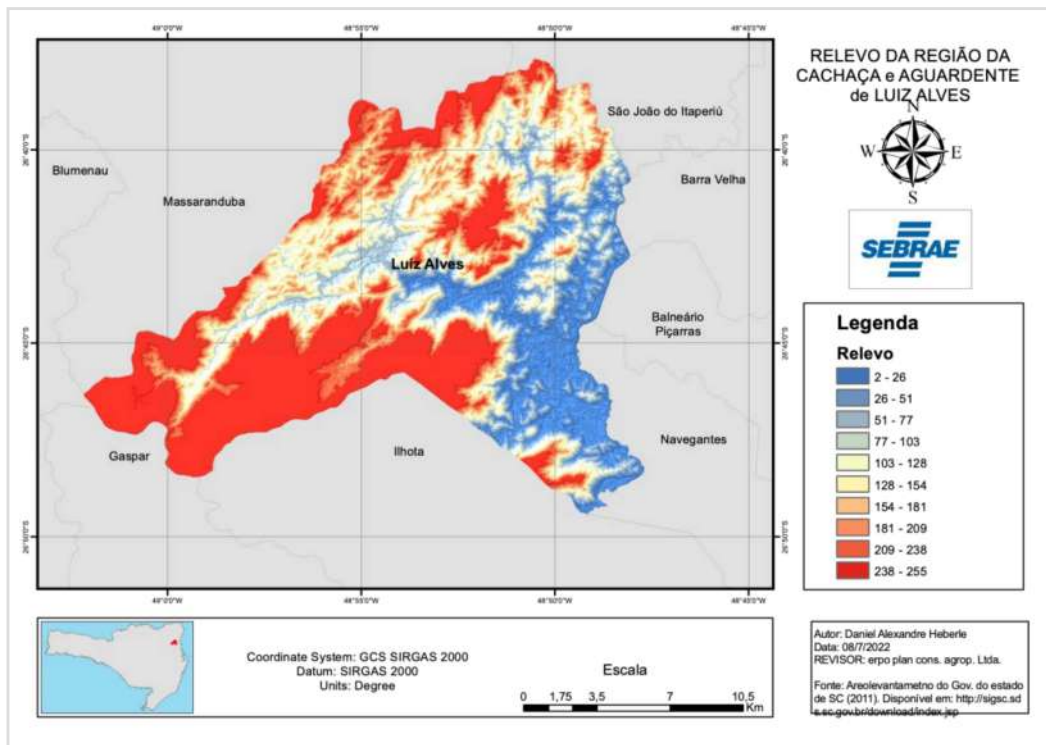
Fonte: Fornari (1998).

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br



Figura 8 – Mapa do Relevo do Município de Luiz Alves



Fonte: Aerolevanteamento (2001).

VIII - MAPA dos Solos (Figura 9)

As litologias, clima e formas de relevo condicionaram o desenvolvimento de quatro principais tipos de solo: Cambissolos, Argissolos, Gleissolos (EMBRAPA, 2004).

Os cambissolos são solos minerais, não hidromórficos, com horizonte B incipiente com as seguintes características: CTC maior que 13 me/100g de argila, descontada a CTC do carbono; relação silte/argila maior que 0,7; presença de minerais intemperizáveis no horizonte B como micas, feldspatos, augita, hornblenda, olivina; gradiente textural ausente ou comumente inferior a 1,2. Normalmente tem sequência de horizontes A, Bi, C, constatando-se variações quanto à profundidade dos solos, estrutura, cor e textura.

Os Argissolos são solos minerais, não hidromórficos, com horizonte B textural e nítida diferenciação entre horizontes, com seqüência A, Bt, C. Apresentam profundidade e cores bastante variáveis, sendo a identificação dos horizontes relativamente fácil, pois





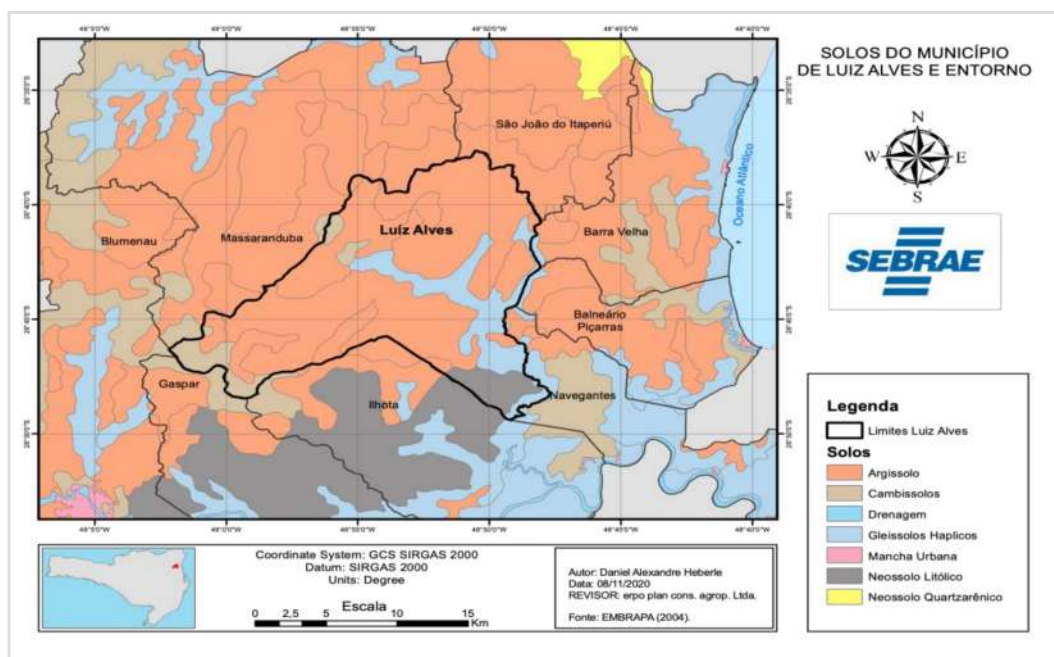
ESTADO DE SANTA CATARINA

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

possuem características morfológicas heterogêneas, tais como: diferença de cor, textura e estrutura, entre os horizontes, dentro do mesmo perfil. O horizonte A normalmente é moderado, porém, pode ocorrer também do tipo proeminente; a estrutura comumente é moderada pequena a média granular. O horizonte B é do tipo textural, apresentando estrutura em blocos subangulares e angulares moderadamente desenvolvida. Quando a textura é argilosa normalmente apresentam cerosidade moderada e comum. Estes solos apresentam textura argilosa e média/argilosa e, em muitos casos com cascalhos ou cascalhenta, normalmente com argila de atividade baixa. Situam-se em relevo ondulado e forte ondulado, onde em geral estão as culturas de cana-de-açúcar do município.

Os gleissolos são solos hidromórficos, desenvolvidos em áreas mal drenadas, com cores de redução a partir dos primeiros 60 cm da superfície, rasos e com sequência de horizontes A, Cg. Podem apresentar argila de atividade tanto alta como baixa. A principal limitação ao seu uso é a má drenagem, já que normalmente possuem média a boa fertilidade. Ocorrem em relevo praticamente plano margeando rios, ou em locais de depressão, sujeitos a inundações.

Figura 9 - Mapa com os tipos de Solos da região do município de Luiz Alves



Fonte: EMBRAPA (2004).

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA

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

3. O NEXO CAUSAL E A DELIMITAÇÃO

Considerando a tradição em produção e cachaça da região, o reconhecimento regional, o desenvolvimento da cadeia de produção e turística da região na produção e consumo de cachaça, sendo reconhecido nacionalmente como a “terra da cachaça” do Estado de Santa Catarina. Somadas aos fatores naturais, presentes no meio ambiente e que tem relação direta com as práticas, o saber-fazer local, seja na produção da Cana e as variedades utilizadas, seja no uso do Melado de Cana, no mosto de fermentação originando uma aguardente singular, seja no envelhecimento “natural” da cachaça por longos períodos, associado ao uso por gerações (saber-fazer), de leveduras autóctones selvagens (elemento biológico desenvolvido no ambiente local naturalmente) empregadas na fermentação do mosto para formação do álcool a ser destilado, estabelece definitivamente o nexo causal dos fatores humanos e ambientais com o meio ambiente que estabelece características singulares ao produto “cachaça e aguardente” de Luiz Alves, próprio para o reconhecimento de uma Denominação de Origem. Dessa forma, a região de produção Cachaça e da Aguardente renomadas, de Luiz Alves, por não haver no municípios vizinhos a equivalência com Luiz Alves sobre todos estes fatores, a área geográfica foi delimitada com base nos limites políticos do município de Luiz Alves.

IV - ÁREA GEOGRÁFICA QUE DELIMITA DE PRODUÇÃO DA CACHAÇA E A AGUARDENTE DE LUIZ ALVEZ COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM.

Utilizando de Sistema de Informação Geográfica, dados espaciais referenciados ao SIRGAS 2000 com projeção UTM zona 22S, mapa político de Santa Catarina (**SPG, 2013**), delimitou-se a área da Indicação Geográfica – IG na modalidade de Denominação de Origem da Cachaça da região de Luiz Alves.

A área ficou delimitada entre os paralelos e meridianos 26°37'37,44”S, 48°50'29,58”W e 26°49'25,73”S, 48°49'10,95”W, abrangendo totalmente a área do município de Luiz Alves, com área total de 260,08 km². A delimitação segue os limites legais dispostos na Lei nº 13.993, de 20 de março de 2007, que consolida as divisas intermunicipais do Estado de Santa Catarina, como segue descrito:

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

1- A divisa com o município de São João do Itaperiú, inicia na nascente do ribeirão da Lagoa (coordenada geográfica aproximada - c.g.a. lat. 26°38'01"S, long. 48°51'13"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões da Lagoa, do Salto, e córrego Morro Canoas, de um lado, e rio Canoas, do outro, até encontrar o ponto de cota altimétrica 226 m, na nascente de um afluente da margem direita do córrego do Salto (c.g.a. lat. 26°39'26"S, long. 48°48'53"W); desce por este até sua foz no córrego do Salto (c.g.a. lat. 26°39'27"S, long. 48°48'28"W); desce por este até sua foz no córrego Braço da Serraria ou Vermelho (c.g.a. lat. 26°40'44"S, long. 48°48'00"W).

2 - A divisa com o município de Barra Velha, inicia na foz do córrego do Salto, no córrego Braço da Serraria ou Vermelho (c.g.a. lat. 26°40'44"S, long. 48°48'00"W), desce por este até sua foz no rio Novo ou Peixe; desce por este até a foz do ribeirão Jacaré Velho (c.g.a. lat. 26°42'43"S, long. 48°48'02"W).

3 - A divisa com o município de Balneário Piçarras, inicia na foz do ribeirão Jacaré Velho, no rio Novo ou Peixe (c.g.a. lat. 26°42'43"S, long. 48°48'02"W), desce por este até a foz do ribeirão Piaba (c.g.a. lat. 26°44'26"S, long. 48°49'02"W).

4 - A divisa com o município de Navegantes, inicia na foz do ribeirão Piaba (c.g.a. lat. 26°44'26"S, long. 48°49'02"W), no rio Novo ou Peixe, desce por este até sua foz no rio Luiz Alves; desce por este até a foz do ribeirão da Prata (c.g.a. lat. 26°49'22"S, long. 48°49'10"W).

5 - A divisa com o município de Ilhota, inicia no rio Luiz Alves, na foz do ribeirão da Prata (c.g.a. lat. 26°49'22"S, long. 48°49'10"W), sobe por este até sua nascente (c.g.a. lat. 26°48'36"S, long. 48°50'13"W); segue por linha seca e reta até o morro da Prata ou das Laranjeiras no ponto de cota altimétrica 390 m (c.g.a. lat. 26°48'08"S, long. 48°50'39"W); segue por linha seca e reta passando pelo Marco de Divisa - M.D. nº 824 (c.g.a. lat. 26°47'13"S, long. 48°51'52"W), até o morro Azul, no ponto de cota altimétrica 636 m (c.g.a. lat. 26°45'43"S, long. 48°53'51"W); segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Máximo, de um lado, e ribeirões do Baú e Braço do Baú, do outro, na serra Luiz Alves até encontrar a nascente de um afluente da margem esquerda do ribeirão Belchior (c.g.a. lat. 26°48'25"S, long. 48°59'10"W).

6 - A divisa com o município de Gaspar, inicia na nascente de um afluente da margem esquerda do ribeirão Belchior (c.g.a. lat. 26°48'25"S, long. 48°59'10"W), na serra Luiz Alves, segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Belchior até encontrar o morro do Cachorro (c.g.a. lat. 26°46'39"S, long. 49°01'49"W), no ponto de cota altimétrica 830 m.

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

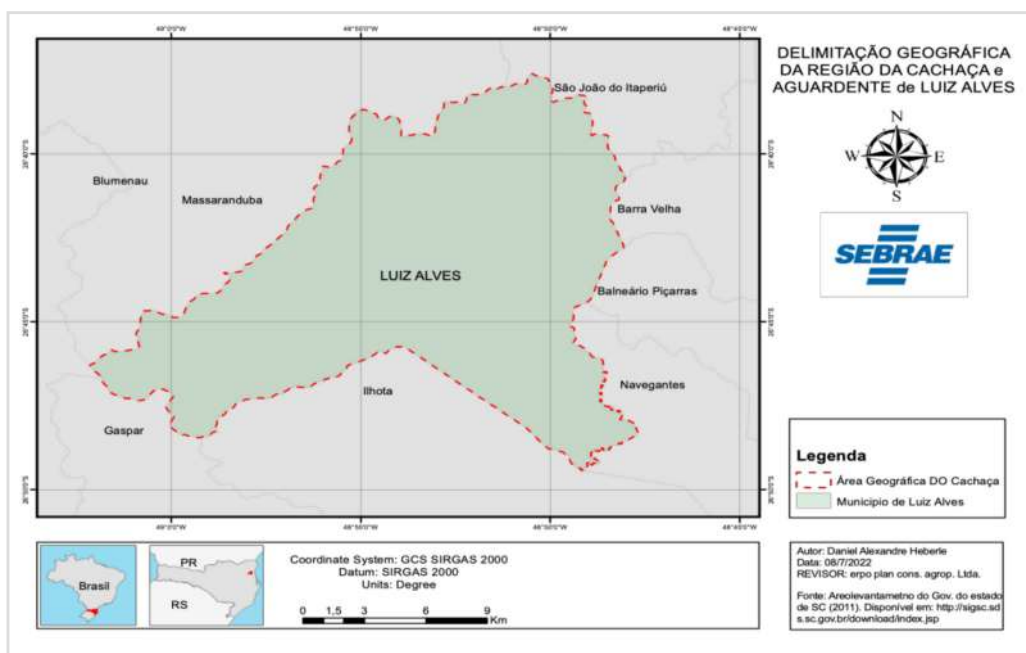
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

7 - A divisa como município de Blumenau, inicia no morro do Cachorro, no ponto de cota altimétrica 830 m (c.g.a. lat. 26°46'39"S, long. 49°01'49"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Serafim e Rothirs até a coordenada (c.g.a. lat. 26°46'19"S, long. 49°02'08"W).

8 - A divisa com o município de Massaranduba, inicia no divisor de águas entre os ribeirões Rothirs e Braço Serafim (c.g.a. lat. 26°46'19"S, long. 49°02'08"W), segue pelo divisor de águas entre os ribeirões Braço Direito de Santa Luzia e Braço Seco, de um lado, e Braço Serafim, do outro, até o ponto de cota altimétrica 190 m (c.g.a. lat. 26°42'42"S, long. 48°57'22"W); segue por linha seca e reta até o ponto de cota altimétrica 185 m, no divisor de águas entre afluentes da margem esquerda do rio Luiz Alves (c.g.a. lat. 26°42'18"S, long. 48°56'58"W); segue por este e pelo divisor de águas entre o rio Primeiro Braço do Norte e ribeirão Massarandubinha, de um lado, e ribeirão Miguel e rio Canoas, do outro, até a nascente do ribeirão da Lagoa (c.g.a. lat. 26°38'01"S, long. 48°51'13"W).

Por fim, completando, os limites da Indicação Geográfica coincidem exatamente com os limites políticos do município de Luiz Alves, como representado na figura 10.

Figura 10 – Área delimitada do território a ser aplicado na denominação de origem da cachaça, da região denominada de Luiz Alves.



Fonte: Adaptado de SPG (2013).

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

CONCLUSÃO

O Documento de pedido de reconhecimento da área geográfica de “LUIZ ALVES”, como de produção da “Cachaça e Aguardente”, para o pedido de registro de uma IG na espécie de Denominação de Origem está de acordo com a Portaria/INPI/PR nº 04/22, que ...”considera uma Denominação de Origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos”...; assim como está de acordo com a Portaria/INPI/PR nº 06/22, que estabelece condições para o registro da IG Cachaça.

A delimitação da área geográfica neste documento fundamentado tecnicamente, apresenta conformidade com os marcos regulatórios do Brasil para registro de propriedades intelectuais de uma IG na espécie de denominação de Origem. Portanto, inteiramente procedente e adequado ao encaminhamento do órgão oficial do estado de Santa Catarina ligado á área de produção, neste caso a Secretaria de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural (SAR), para que emita o **‘documento oficial de reconhecimento da área geográfica delimitada de produção para DO - Denominação de Origem da ‘CACHAÇA E AGUARDENTE DE LUIZ ALVES’**, conforme mapa do anexo 1, parte integrante deste documento.

REFERÊNCIAS

a. Bibliografias

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

ALVARES, C.A.; STAPE, J.L.; SENTELHAS, P.C.; GOLÇALVES, J.L.M.; SPAROVEK, G. **Köppen’s climate classification map for Brazil. Meteorologische Zeitschrift**, Vol. 22, No. 6, 711–728. 2013.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília,DF, 15 maio 1996. (Secao 1, p. 8353–8366, 1996).

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

BRASIL. Lei no 10.267, de 28 de agosto de 2001. **Dispõe sobre o georreferenciamento dos imóveis rurais.** Disponível em:

http://www.sigam.ambiente.sp.gov.br/sigam2/legisla%C3%A7%C3%A3o%20ambienta/lei%20fed%202001_10267.pdf. Acesso em: 28 jun. 2011.

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Solos do Estado de Santa Catarina. Rio de Janeiro, 2004. Embrapa, 2004.

FATMA. Mapa de Uso do Solo de Santa Catarina, 2004.

FORNARI, A. **Petrologia, geoquímica e metamorfismo das rochas enderbíticas-charnockíticas da região de Laje e Mutuípe - BA. Salvador, 1993.** 116 p. il. Dissertação (Mestrado em Geologia Econômica) - Universidade Federal da Bahia, Instituto de Geociências, Salvador, 1993.

GOOGLE MAPS/ Aerolevanteamento do Gov do Estado de SC (2011).

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades.** Disponível em <https://cidades.ibge.gov.br/>. Acessado em 10 out 2020.

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Produção da Pecuária Municipal 2017.** Rio de Janeiro: Diretoria de Pesquisas. v. 45, p.1-8, 2017.

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

IBGE - Plataforma de dados <https://cidades.ibge.gov.br/>. Acessado em novembro de 2020.

MONTEIRO, M. A, **Caracterização climática do estado de Santa Catarina: uma abordagem dos principais sistemas atmosféricos que atuam durante o ano. Geosul**, v.16, n31, p.69-78, 2001.

MONTEIRO, M. A. & MENDONÇA, M. **Dinâmica atmosférica no Estado de Santa Catarina.** In: Herrmann, Maria. L. de P. (org.). Atlas de Desastres Naturais do Estado de Santa Catarina. Florianópolis: SEA/DGED, 2006. Cap. 2, p. 5-10.

PELEGRINI, Sandra C.A. **A gestão do patrimônio imaterial brasileiro na contemporaneidade. História**, São Paulo, v.27, n. 2, p. 145-173.

REBOLLAR, Paola Beatriz May. **Cachaça e Aguardente de Luiz Alves: Levantamento Histórico e Cultural Florianópolis: Sebrae, 2020.** 38p.

SANTOS, E. V. Suscetibilidade a Movimentos de Massas na Bacia do Ribeirão Máximo, Município de Luiz Alves/SC.2012. **Dissertação** (Mestrado em Planejamento Ambiental e Desenvolvimento Socioambiental) - Universidade do Estado de Santa Catarina.

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

SILVA, L. C. da, BORTOLUZZI, C. A. (ed.) **Texto Explicativo** para o Mapa Geológico do Estado de Santa Catarina –E= 1:500.000. Florianópolis, 11 Distrito do DNPM. 1987.

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

STEFENON, V., ZAPPELINI, J., HERMANN, B.R.; **Caracterização biológico-molecular das leveduras responsáveis pela fermentação da cachaça artesanal de Luiz Alves/SC**. 2019. 16p. (Relatório técnico de Pesquisa -Convênio FAPEU/SEBRAE) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2019.

b. Depoimentos orais:

BYLAARDT, Marcio. Entrevista concedida à Paola Beatriz May Rebollar, no Alambique Bylaardt, no dia 21 de agosto de 2020.

SOLDATELLI, Rafael. Entrevista concedida à Paola Beatriz May Rebollar, em 26 de agosto de 2020.

RECH, Odilson. Entrevista concedida à Paola Beatriz May Rebollar na sede da Destilaria Rech no dia 21 de agosto de 2020.

SPÉZIA, Almir. Entrevista concedida à Paola Beatriz May Rebollar na sede das Cachaças Spézia, no dia 21 de agosto de 2020.

RECH, Orécio. Entrevista concedida à Paola Beatriz May Rebollar na Cachaçaria Flor da Cana, no dia 21 de agosto de 2020.

VEBER, Marcos Pedro. Entrevista concedida a Vandrigo Agliberto Wust, em 11 de setembro de 2020.

ROSSI, Carlos. Entrevista concedida à Paola Beatriz May Rebollar, no Alambique Rossi no dia 21 de agosto de 2020.

WRUCK, Adolar. Entrevista em vídeo concedida a Vandrigo Agliberto Wust, em 31 de julho de 2020.

SCHOEPPING, Paulo. Entrevista concedida à Paola Beatriz May Rebollar no Alambique Schoepping, no dia 14 de agosto de 2020.

WRUCK, Denilson. Entrevista concedida à Paola Beatriz May Rebollar, na sede das Cachaças Wruck, no dia 21 de agosto de 2020.

SIMÃO, José Alberto Gonzaga. Entrevista concedida a Paola Beatriz May Rebollar, em 09 de setembro de 2020.

WUST, Vandrigo Agliberto. Entrevista concedida a Paola Beatriz May Rebollar, na Rota da Cachaça de Luiz Alves, no dia 21 de agosto de 2020.

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

c. Jornais Impressos

A NOTÍCIA. Aguardente dá fama a Luiz Alves. 2002.

CORREIO DO POVO. FENACA (2000). Disponível em <http://hemeroteca.ciasc.sc.gov.br/correiodopovo/2000/CDP20004317.pdf>. Acessado em 11 set 2020.

REVISTA VEJA. Os melhores restaurantes de comida brasileira de Curitiba (2018). Disponível em <https://veja.abril.com.br/cultura/melhores-restaurantes-brasileiros-curitiba/>. Acessado em 11 set 2020.

DIÁRIO CATARINENSE. Caninha: item de luxo no exterior. 2002. JORNAL DE SANTA CATARINA. Cachaça do Estado será melhor. 2005b.

G1. Tradição é destaque na rota da cachaça artesanal em Luiz Alves (2014). Disponível em <http://g1.globo.com/sc/santa-catarina/verao/2014/noticia/2014/02/tradicao-e-destaque-na-rota-da-cachaca-artesanal-em-luiz-alves.html>. Acessado em 11 set 2020.

d. Telejornais

JORNAL DE SANTA CATARINA. Cachaça é atração da festa instituída na década de 80. 2005.

JORNAL DO COMÉRCIO. Cachaça Made in Brazil. 2003.

JORNAL DO COMÉRCIO. Família Wruck destaca-se com cachaça envelhecida em barris de carvalho. 2001.

NDTV. Conexão turismo SC Rota da Cachaça de Luiz Alves (2019). Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=4ODZr6nzm8E>. Acessado em 11 set 2020.

NDTV. Destino SC Luiz Alves a terra da cachaça. Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=t5C98uPPQPU>. Acessado em 11 set 2020.

e. Revistas e Jornais Digitais

FOLHA DE SÃO PAULO. Bar de grife não quer abandonar mercado (2004). Disponível em <https://www1.folha.uol.com.br/folha/turismo/noticias/ult338u4005.shtml>. Acessado em 11 set 2020.

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA

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

FOLHA DE SÃO PAULO. Chuvas e novos deslizamentos dificultam restabelecimento de energia em SC (2008). Disponível em <https://www1.folha.uol.com.br/cotidiano/2008/12/473687-chuva-e-novos-deslizamentos-dificultam-restabelecimento-da-energia-em-sc.shtml>. Acessado em 11 set 2020.

NDTV. Destino SC: Luiz Alves e a rota dos alambiques (2017). Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=cFNjk8ZBv1E>. Acessado em 11 set 2020.

NSCTV. Crônica de sábado: conheça a Rota da Cachaça no vale do Itajaí Disponível em <https://globoplay.globo.com/v/7330980/>. Acessado em 11 set 2020.

[Assinatura Digital]

Léo Teobaldo Kroth

Secretário de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural de Santa Catarina, designado

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

www.agricultura.sc.gov.br gabinete@agricultura.sc.gov.br





Assinaturas do documento



Código para verificação: **Z4Y50EN6**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



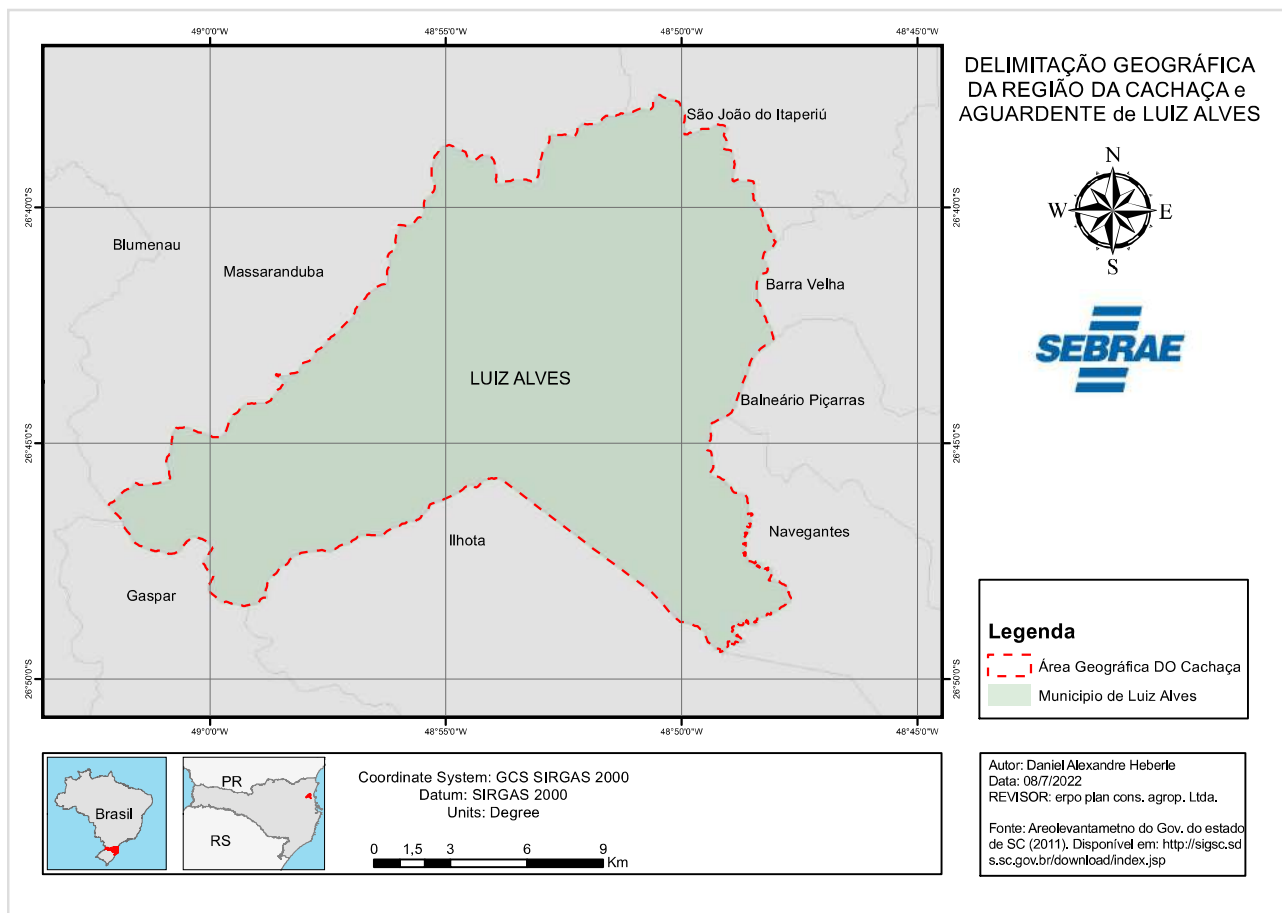
LEO TEOBALDO KROTH (CPF: 347.XXX.929-XX) em 25/07/2022 às 09:51:01

Emitido por: "Autoridade Certificadora SERPRORFBv5", emitido em 13/09/2021 - 16:27:19 e válido até 12/09/2024 - 16:27:19.
(Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FSXzcwMDNfMDAwMDE0MDJfMTQwM18yMDIyX1o0WTUwRU42> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAR 00001402/2022** e o código **Z4Y50EN6** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.



ANEXO 1 - MAPA DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DE PRODUÇÃO PARA A DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO) DA 'CACHAÇA E AGUARDENTE DE LUIZ ALVES'.



Fonte: Adaptado de SPG (2013).





Assinaturas do documento



Código para verificação: **NJR5471W**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



LEO TEOBALDO KROTH (CPF: 347.XXX.929-XX) em 25/07/2022 às 09:51:01

Emitido por: "Autoridade Certificadora SERPRORFBv5", emitido em 13/09/2021 - 16:27:19 e válido até 12/09/2024 - 16:27:19.
(Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0FSXzcwMDNfMDAwMDE0MDJfMTQwM18yMDIyX05KUjU0NzFX> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SAR 00001402/2022** e o código **NJR5471W** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

