

Revista da  
**Propriedade  
Industrial**

Nº 2802  
17 de Setembro 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 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro).....	4
CÓDIGO 307 (Exigência em fase de mérito do pedido de alteração de registro).....	9
CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros).....	15
CÓDIGO 335 (Pedido de registro publicado para manifestação de terceiros).....	67
CÓDIGO 374 (Pedido de alteração de registro deferido).....	90
CÓDIGO 390 (Recurso não provido).....	110



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2802 de 17 de setembro de 2024.

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

**Nº DO PEDIDO:** BR402023000010-6

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Prudentópolis

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Mel

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Município de Prudentópolis, no Estado do Paraná.

**DATA DO DEPÓSITO:** 08/08/2023

**REQUERENTE:** Associação Prudentopolitana de Apicultores e Meliponicultores (APAM)

**PROCURADOR:** Não há

**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) “**PRUDENTÓPOLIS**” 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 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 870230070011 de 08 de agosto de 2023, recebendo o n.º BR402023000010-6.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 26 de março de 2024, sob o código 304, na RPI 2777.

Em 21 de maio de 2024, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870240042876, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

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

**2.1 Exigência n.º 1**

A exigência n.º 1 solicitou:

- 1) Em relação ao CET:
  - 1.1) Harmonize a composição do conselho regulador prevista no art. 11 do CET com a disposta no art. 39 do Estatuto Social do substituto processual, seja mesclando-as, seja adotando unicamente uma das duas;



1.2) Esclareça quais são as práticas irregulares ou inadequadas que ensejam a aplicação das sanções indicadas no art. 17 do CET;

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

- Caderno de Especificações Técnicas (CET) devidamente alterado, fls. 05 a 19;
- Ata registrada da assembleia que aprovou as alterações do CET, acompanhada de lista de presença que indique quem dentre os presentes é produtor de mel, fls. 03 e 20

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

## 2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

2) Apresente mais documentos relacionando o nome geográfico “Prudentópolis” ao produto “mel”, indicando que esse mesmo nome geográfico se tornou conhecido como um centro produtor de mel.

Em resposta à exigência nº 2, foram apresentados diversos documentos com o objetivo de comprovar que o nome geográfico Prudentópolis se tornou conhecido pela produção de mel (fls. 23 a 172). No entanto, a documentação apresentada foi considerada insuficiente e a exigência anteriormente formulada foi considerada **não cumprida**.

Enquanto diversos documentos tratam, tão somente, do processo de organização para a solicitação do registro da IG, outros são capazes apenas de comprovar que há produção de mel no município de Prudentópolis. Os trabalhos acadêmicos apresentados, por exemplo, possuem Prudentópolis como local escolhido para pesquisas de campo, o que, por si só, não é comprovação de que o nome geográfico em si se tornou conhecido pela produção de mel, ainda que haja a apresentação de características relevantes do produto ou da região produtora.

Alguns documentos afirmam que o município de Prudentópolis já foi conhecido como capital paranaense do mel na década de 80, enquanto outros afirmam que a cidade é atualmente conhecida dessa forma. É importante que haja comprovações de que o nome geográfico se mantém conhecido até os dias atuais e que essas comprovações não sejam contraditórias entre si.

Cabe ressaltar que, para cumprir os requisitos de registro de uma Indicação de Procedência (IP), é necessário que reste comprovado que o nome geográfico objeto do pedido



se tornou conhecido pela produção de mel e não apenas que há produção no local. Observe que devem ser apresentados novos documentos, diferentes daqueles já anexados aos autos do processo e, portanto, já examinados. Podem ser apresentados: obras literárias (livros, coletâneas, enciclopédias), artísticas (músicas, quadros, ilustrações) e científicas (artigos, trabalhos acadêmicos e científicos publicados em diferentes veículos); publicações em jornais, revistas e sítios eletrônicos; matérias veiculadas por meio de radiodifusão (televisão, rádio); fontes iconográficas (fotografias, rótulos, anúncios), dentre outros.

### 2.3 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Edital de convocação para assembleia extraordinária – fls. 04
- Solicitação de registro de ata – fls. 21
- *Print* de página de busca na Base de Dados do INPI – fl. 22

### 3. CONCLUSÃO

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

- 1) Apresente **novos documentos**, de diferentes fontes, que sejam capazes de comprovar que o nome geográfico Prudentópolis se tornou conhecido pela produção de mel, nos termos do item 7.1.6 do Manual de Indicações Geográficas.

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

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, 09 de setembro 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 2802 de 17 de setembro de 2024

**CÓDIGO 307 (Exigência em fase de mérito do pedido de alteração de registro)**

**Nº DO REGISTRO:** BR402015000002-9

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Cruzeiro do Sul

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Farinha de Mandioca

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A área geográfica delimitada para a indicação de procedência "Cruzeiro do Sul" é coincidente com a área da Regional Juruá, estando localizada na Região Oeste do Estado do Acre, abrangendo os municípios de Mâncio Lima, Rodrigues Alves, Cruzeiro do Sul, Porto Walter e Marechal Thaumaturgo.

**DATA DO REGISTRO:** 22/08/2017

**DATA DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO:** 18/11/2022

**REQUERENTE:** Central das Cooperativas dos Produtores do Vale do Juruá

**PROCURADOR:** Glaciele Leardine Moreira

**COMPLEMENTO DO DESPACHO**

O pedido não atende ao disposto no art. 21 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 DE MÉRITO DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO REGISTRO**

## 1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de alteração do registro da indicação geográfica (IG) “**CRUZEIRO DO SUL**”, da espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**, para assinalar **FARINHA DE MANDIOCA**, cuja concessão foi publicada na Revista de Propriedade Industrial - RPI 2433 de 22 de agosto de 2017.

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

## 2. RELATÓRIO

O pedido de alteração do registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870220107127 de 18 de novembro de 2022.

Trata-se de solicitação de alteração de:

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

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 06 de fevereiro de 2024, sob o código 307, na RPI 2770.

Em 04 de abril de 2024, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870240029601, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

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

### 2.1 Exigência n° 1

A exigência n° 1 solicitou:



Apresente a ata de posse da atual diretoria, conforme exigido pelo art. 24, inciso VI, c/c o art. 16, inciso V, alínea “c”, da Portaria/INPI/PR nº 04/22;

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

- Esclarecimento direcionado à DIRMA, fl. 04; e
- Ata da Assembleia Geral Extraordinária da Central Juruá, acompanhada de lista de presença e registrada em cartório, fls. 05-13.

No exame da documentação apresentada, constatou-se que a Ata da Assembleia Geral Extraordinária da Central Juruá, de 11 de agosto de 2022, havia sido apresentada anteriormente no processo.

Conforme já explicado, esse documento traz como um dos pontos de pauta a “Posse dos Delegados”. **Ocorre que tal posse não se confunde com a posse da atual Diretoria, exigida pelo art. 24, inciso VI, c/c o art. 16, inciso V, alínea “c”, da Portaria/INPI/PR nº 04/22.**

Como dispõe o próprio art. 32 da versão do Estatuto Social da Central Juruá apresentado na respectiva petição de cumprimento de exigência:

Art. 32 - A Central é administrada por um Conselho Deliberativo, com mandato de 04 (quatro) anos, composto por representantes indicados por suas filiadas.

Parágrafo Primeiro- Deverá ser observado o seguinte om (sic) relação à eleição dos membros do Conselho Deliberativo;

I. As filiadas indicarão associados em pleno gozo de seus direitos sociais, como candidatos a membros do Conselho Deliberativo, cujos nomes deverão ser referendados pela **Assembleia de delegados;**

II. Obtido o referendo da Assembleia e conseqüentemente composto o Conselho Deliberativo pelos representantes indicados a eleitos pelas filiadas, **estes escolherão, dentro si, como integrantes do Conselho e por maioria simples de votos, membros para exercerem os cargos específicos de Diretor Presidente, Diretor administrativo Financeiro, e Diretor técnico** (grifo nosso).

Da leitura do artigo anterior entende-se que os delegados, representantes das entidades associadas, são os responsáveis por eleger o Conselho Diretor.



Ademais, consta na mesma ata, como outro ponto de pauta, a “Eleição dos membros do Conselho Fiscal e dos Membros do Conselho Deliberativo” (ponto 6). Nesse caso, a eleição não se confunde com a posse. De acordo com o disposto no item 7.1.5 do Manual de Indicações Geográficas, subitem “c” (Comprovação da Legitimidade do Requerente, Ata registrada da posse da atual Diretoria):

A ata da posse dos atuais membros da Diretoria deverá ser registrada em órgão competente, tais como: Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, Cartório de Registro de Títulos e Documentos ou outro órgão competente.

**A ata deve conter a previsão expressa de posse da atual Diretoria, não bastando o resultado ou a homologação de eleição**, e também deve conter local, data e lista de presença dos participantes da Assembleia em que ocorreu a posse (grifo nosso).

Logo, a posse dos membros escolhidos para exercerem os cargos de Diretoria da Central Juruá não se confunde com a posse dos delegados indicados pelas filiadas para comporem a Assembleia.

Assim, deve ser apresentada a ata de posse da atual Diretoria registrada, conforme exigido pelo art. 24, inciso VI, c/c o art. 16, inciso V, alínea “c”, da Portaria/INPI/PR nº 04/22 (ver exigência n.º 01).

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

## 2.2 Exigência n.º 2

A exigência n.º 2 solicitou:

Reapresente a procuração com poderes específicos para solicitar pedidos de alteração de registro de indicações geográficas no INPI, convalidando, ainda, os atos anteriores.

Em resposta à exigência n.º 2, foram apresentados os seguintes documentos:

- Esclarecimento direcionado à DIRMA, fl. 04; e
- Procuração, fls. 52.

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

## 2.3 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Estatuto Social registrado– fls. 14 a 51; e



- Guia de Recolhimento da União (GRU) paga no valor de R\$48,00 – fls. 53 e 54.

Em que pese já ter sido apresentado o Estatuto Social corrigido e registrado em cartório através da petição n.º 870230052772, de 20 de junho de 2023, fls.14/49, foi juntada novamente a versão anterior do documento com incorreções, a saber: dois “parágrafo segundo” no art. 3º; “salto” entre os arts 19 e 21; aparição do art. 20 logo após o art. 22; duplicação dos arts. 21 e 22; “salto” entre os parágrafos segundo e quarto do art. 32; “salto” entre os arts. 37 e 40; e aparição do art. 39 entre os arts. 42 e 43.

Ocorre que o documento apresentado tem registro na Junta Comercial do Estado do Acre datado de 01 de dezembro de 2021, ou seja, é anterior às alterações estatutárias já apreciadas no presente exame, cujo versão foi submetida e registrada na citada Junta em 28 de julho de 2022. Nesse caso, nos parece, salvo melhor juízo, que o documento foi juntado por erro da Requerente, não tendo validade jurídica, consistindo em vício formal incapaz de prejudicar o andamento do processo.

Dessa forma, registramos o erro da Requerente, mas afastamos a necessidade de reapresentar, novamente, a versão corrigida do respectivo documento, uma vez que ele já consta dos autos.

### 3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o art. 21 c/c o art. 30 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, deverão ser cumpridas as seguintes exigências, nos termos do parecer acima:

- 1) Apresente a ata de posse da atual diretoria, conforme exigido pelo art. 24, inciso VI, c/c o art. 16, inciso V, alínea “c”, da Portaria/INPI/PR nº 04/22. **Alternativamente,** comprove através de outros documentos a posse e justifique a utilização destes documentos alternativos.

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



Caso a Requerente tenha dúvidas quanto à forma de cumprimento da exigência, é possível contatar a área de Indicações Geográficas através dos canais públicos de atendimento disponibilizados no Portal do INPI (<https://www.gov.br/inpi/pt-br>), em especial o Fale Conosco.

Vale destacar que *“em caso de reiteradas respostas procrastinatórias sobre um mesmo item da exigência, sem que novas informações sejam apresentadas ou que a demanda seja atendida, pode haver o indeferimento do pedido”*. É o que dispõe o item 8.4.1 Exigência de mérito, do Manual de Indicações Geográficas do INPI, à luz do disposto no art. 30 da Portaria INPI n.º 04/2022, que estabelece que o processamento dos pedidos de alteração deve seguir o mesmo *“trâmite processual do pedido registro, conforme disposto nos arts. 19 a 21”*.

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial, sob o Código 307 (Exigência em fase de mérito do pedido de alteração 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 n.º 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, 05 de setembro de 2024.

Assinado digitalmente por:

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

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



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2802 de 17 de setembro de 2024.

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

**Nº DO PEDIDO:** BR402024000008-7

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Vale do Ribeira

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Banana Cavendish e Prata (*Musa spp.*)

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Farão parte da delimitação Geográfica os 13 municípios que o governo do estado de São Paulo considera para a região do Vale do Ribeira e que são notórios produtores de Banana: Cajati, Cananéia, Eldorado, Iguape, Itariri, Iporanga, Jacupiranga, Juquiá, Miracatu, Pariquera-Açu, Pedro de Toledo, Registro e Sete Barras.

**DATA DO DEPÓSITO:** 14/03/2024

**REQUERENTE:** ABAVAR – Associação dos Bananicultores do Vale do Ribeira

**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) “VALE DO RIBEIRA” para o produto **BANANA CAVENDISH E PRATA** (*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 2785, de 21 de maio 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 870240022005, de 14 de março de 2024, recebendo o n.º BR402024000008-7.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 21 de maio de 2024, sob o código 303, na RPI 2785.

Em 27 de junho de 2024, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870240054474, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

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

**2.1 Exigência n.º 1**

A exigência n.º 1 solicitou:



- 1) Apresente documentos de fontes diversas que busquem comprovar que o nome geográfico Vale do Ribeira se tornou conhecido pela produção de banana Cavendish e Prata (*Musa spp.*)

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

- Dossiê de notoriedade da banana do Vale do Ribeira - SP, fls. 04 a 109.

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

## 2.2 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Comprovante de pagamento de GRU – fl. 03;
- Ofício 22/2024 – fl. 110.

## 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 03 de setembro de 2024 na base de marcas do INPI na NCL (12) 31 não foram encontradas marcas registradas contendo o termo “Vale do Ribeira” para assinalar banana.

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

Rio de Janeiro, 12 de setembro de 2024.

Assinado digitalmente por:

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

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





BANANA DO VALE DO RIBEIRA – SP  
Indicação de Procedência - IP

## INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DA BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP

### 1. INTRODUÇÃO

O presente caderno de Especificações Técnicas é um conjunto de regras e requisitos que devem ser cumpridos pelos Bananicultores e refere-se ao controle da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência da BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP. Tem por objetivo estabelecer normas para a obtenção e utilização do nome geográfico, além de auxiliar os produtores no cumprimento destas diretrizes.

A ABAVAR – Associação dos Bananicultores do Vale do Ribeira, CNPJ: 02.405.027/0001-90 e a COOPERCENTRAL VR- COOPERATIVA CENTRAL DOS PRODUTORES RURAIS E DA AGRICULTURA FAMILIAR DO VALE DO RIBEIRA, CNPJ 30.223.006/0001-99 representantes da coletividade dos produtores de banana do Vale do Ribeira – SP, participantes e idealizadores da IG da Banana do Vale do Ribeira – SP segundo o Art. 5 da IN 25/2013, e lei 9279 de 14/05/1996, conferem para a ABAVAR, plenos poderes para exercer a qualidade de entidade requerente do pedido da Indicação Geográfica - IG, na modalidade de Indicação de Procedência - I.P. para o produto BANANA e seus derivados, proveniente da região do Vale do Ribeira – SP junto ao INPI segundo os critérios que definem o Art. 6 da IN 25/2013, e Lei 9.279 de 14/05/1996.

O presente Caderno de Especificações Técnicas foi elaborado pelo Comitê Gestor e posteriormente aprovado em Assembleia Geral de seus associados, realizada em **22/09/2023**.

### 2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A descrição do produto segue as seguintes características:

**Nome Geográfico:** BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP

**Modalidade de Indicação Geográfica:** Indicação de Procedência

**Denominação do produto:** Banana Cavendish e Prata (*Musa spp.*).

**Definição do produto:** Banana Cavendish e Prata (*Musa spp.*).

***In natura (Fruta sem processamento)***

Cavendish: mínimo classe 9

Prata: mínimo classe 6





BANANA DO VALE DO RIBEIRA – SP  
Indicação de Procedência - IP

Categoria I ou Extra – ausência de danos graves segundo a PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS – PIF

### **Processada (produto industrializado ou artesanal)**

Grupo varietal: Banana Cavendish e Prata

Classe (tamanho): mínimo classe 6

Categoria (qualidade):

Categoria II mínimo – ausência de danos graves segundo o PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS – PIF

subclasse: no máximo até o 6 Escala de Maturação de Von Loesecke

Mínimo 90% de banana da IG para obter selo.

## **3. ASPECTOS GERAIS**

### **3.1. Do Substituto Processual da Indicação de Procedência**

A gestão da I.P. será realizada por uma entidade gestora, papel atribuído a uma das entidades representativas de produtores da região, a ser definida coletivamente a cada dois anos pelas entidades representativas de produtores de banana que integram a IG I.P. Banana do Vale do Ribeira – SP.

O substituto processual, será regido pelo conselho regulador e, será definida em reunião convocada pelo conselho regulador instituído, por maioria absoluta de votos das diretorias das entidades representativas de produtores presentes e do conselho regulador, a partir de avaliação de proposta de trabalho apresentado pelas entidades candidatas. A Indicação de Procedência “BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP” tem como Substituto Processual junto ao INPI - Instituto Nacional Da Propriedade Industrial a entidade escolhida como entidade gestora.

### **3.2. Delimitação da área Geográfica**

Farão parte da delimitação Geográfica os 13 municípios que o governo do estado de São Paulo considera para a região do Vale do Ribeira como pode ser observado na Figura 1 e que são notórios produtores de Banana. Cajati, Cananéia, Eldorado, Iguape, Itariri, Iporanga, Jacupiranga, Juquiá, Miracatu, Pariquera-Açu, Pedro de Toledo, Registro e Sete Barras.





BANANA DO VALE DO RIBEIRA – SP  
Indicação de Procedência - IP

Figura 1: Mapa da delimitação geográfica da IG da Banana do Vale do Ribeira - SP.



Fonte: Desenvolvido pelo comitê gestor da IG da Banana do Vale do Ribeira - SP

#### 4. DESCRIÇÃO DO PROCESSO - REGRAS E REQUISITOS

As informações descritas nos tópicos pertinentes no CET e deverão seguir as orientações descritas neste Caderno de Especificações Técnicas, bem como, atender as Normas vigentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a qualquer tempo. O Conselho Regulador deverá manter os produtores atualizados em relação às normas/regulamentos vigentes. O Conselho Regulador poderá realizar visitas de inspeção aos produtores, bem como, aos pontos de comercialização do produto, para garantir a originalidade das Bananas da Indicação de Procedência “BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP”.

**Da descrição do processo da BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP:**

##### 4.1. MATERIAL PROPAGATIVO

###### 4.1.1. Mudas

- 4.1.1.1. Utilizar material de propagação certificado, conforme legislação vigente.
- 4.1.1.2. Recomenda-se utilizar mudas micropropagadas e certificadas.





BANANA DO VALE DO RIBEIRA – SP

Indicação de Procedência - IP

4.1.1.3. Recomenda-se a seleção das mudas do campo do produtor que passem pelo processo de micropropagação seguindo as normas vigentes para utilização de mudas.

4.1.1.4. Ao utilizar mudas do próprio bananal aplicar todos os cuidados fitossanitários seguindo orientação das normas vigentes.

## **4.2. IMPLANTAÇÃO DE POMARES**

### **4.2.1. Localização**

4.2.1.1. Plantar em regiões classificadas como Preferenciais e Toleradas à cultura, em zoneamentos agroclimáticos oficiais.

4.2.1.2. Evitar condições restritivas ao desenvolvimento da bananeira, tais como ventos, geadas, secas e inundações.

4.2.1.3. Instalar quebra-ventos em regiões onde ocorrem ventos prejudiciais à cultura.

### **4.2.2. Cultivar**

4.2.2.1. Utilizar cultivares dos subgrupos Cavendish e Prata, recomendadas ou indicadas por um órgão de pesquisa oficial, de âmbito local, regional ou nacional.

### **4.2.3. Sistema de plantio**

4.2.3.1. Atender as recomendações dos órgãos oficiais de pesquisa sobre arranjos espaciais e densidade de plantio para a cultivar e a sua compatibilidade com requisitos de controle de pragas, produtividade e qualidade do produto.

4.2.3.2. Em encostas, adotar práticas de conservação do solo em função da declividade.

4.2.3.3. Sugere-se renovar os bananais periodicamente para controle de pragas.

## **4.3. NUTRIÇÃO DE PLANTAS**

### **4.3.1. Análises de solo e folha para recomendação de correção do solo e adubações de formação e manutenção.**

4.3.1.1. Realizar coleta e análises químicas de solo e folha no mínimo a cada 12 (doze) meses.

4.3.1.2. Coletar amostras de solo para análise da composição de nutrientes na profundidade de 0-20 cm, no mínimo, para quantificação dos corretivos de acidez e de fertilizantes para as adubações de plantio, formação de produção.

4.3.1.3. Coletar amostras foliares para análise da composição de nutrientes em bananeiras no estágio final de emissão do cacho, retirando-se na terceira folha a contar da mais nova para a mais velha, uma faixa de 5 a 10 cm de largura na região central da folha, descartando a nervura central e as bordas.

4.3.1.4. Realizar a coleta de amostras e análise química dos adubos orgânicos para fins de cálculo de equivalência de nutrientes.

4.3.1.5. As recomendações de calagem e adubação devem ser baseadas nos resultados da análise de solo e nas metas de produtividade. Recomenda-se utilizar as recomendações do Boletim 100 (Teixeira et al., 2022), editado pelo Instituto





Agrônomo (IAC) em Campinas e seguir as recomendações de um técnico responsável.

#### **4.3.2. Correção de solo**

4.3.2.1. Em áreas não irrigadas, incorporar os corretivos ao solo, pelo menos, 3 meses antes do plantio.

#### **4.3.3. Adubação de plantio**

4.3.3.1. Recomenda-se utilizar adubos orgânicos e fertilizantes fosfatados nas covas de plantio.

#### **4.3.4. Adubação de formação e manutenção**

4.3.4.1. Basear a adubação de manutenção nos resultados das análises de solo e foliares, na produtividade do bananal (exportação de nutrientes), nas perdas do ciclo, nas cultivares plantadas e na ocorrência de sintomas de deficiências nutricionais, segundo as recomendações do técnico responsável.

4.3.4.2. Adotar técnicas que minimizem perdas por lixiviação, volatilização, erosão e outras.

4.3.4.3. Recomenda-se realizar o fornecimento de nutrientes para as plantas, preferencialmente, via solo.

4.3.4.4. Em aplicações manuais evitar a concentração de adubos na proximidade da planta (inferior a 30 cm).

4.3.4.5. Manter a relação Ca/Mg no solo na faixa de 3,5 a 4,0 em solos com baixos teores.

4.3.4.6. Em áreas irrigadas, utilizar fertirrigação.

4.3.4.7. Utilizar adubos orgânicos compostados levando em consideração a adição de nutrientes e os riscos de contaminação.

#### **4.3.5. Cuidados para reduzir o impacto ambiental das adubações de formação e manutenção**

4.3.5.1. Recomenda-se parcelar a adubação química em, pelo menos, 4 (quatro) vezes ao ano.

4.3.5.2. Utilizar adubação orgânica em substituição à aplicação de nitrogênio, desde que indicado por cálculo de equivalência de teores de nutrientes e levando em conta os riscos de contaminação ambiental destes produtos.

4.3.5.3. Aplicar calcário em cobertura, sempre de acordo com as análises de solo, para a manutenção dos teores de Ca+Mg.

4.3.5.4. Recomenda-se distribuir o calcário uniformemente sobre toda a superfície do bananal.

4.3.5.5. Dividir as aplicações de calcário quando a recomendação for superior a 4,0 toneladas por hectare.

### **4.4. MANEJO DO SOLO**

#### **4.4.1. Manejo da cobertura do solo**

4.4.1.1. Utilizar práticas conservacionistas para evitar processo de erosão do solo dos bananais.





4.4.1.2. Realizar o manejo integrado da vegetação espontânea de plantas invasoras.

4.4.1.3. Recomenda-se, em encostas, dispor os restos culturais nas entrelinhas, em faixas, cortando o escoamento das águas.

4.4.1.4. Manter a cobertura vegetal natural do solo, controlando a sua altura através de roçadas.

4.4.1.5. Recomenda-se introduzir plantas para cobertura do solo, que não sejam agressivas nem hospedeiras de pragas e que tenham hábito rasteiro ou porte baixo.

#### **4.4.2. Controle de plantas invasoras**

4.4.2.1. Minimizar uso de herbicidas no ciclo agrícola para evitar resíduos e garantir a biodiversidade.

4.4.2.2. Usar herbicidas pós-emergentes em áreas localizadas onde ocorrem plantas daninhas de difícil controle.

4.4.2.3. Usar herbicidas somente quando outros métodos não forem possíveis.

4.4.2.4. Realizar, no máximo, duas aplicações anuais de herbicidas, mediante atestado técnico competente.

#### **4.4.3. Manejo e Conservação de Solo**

4.4.3.1. Controlar o processo de erosão nas estradas.

4.4.3.2. Recomenda-se construir estradas em curvas de nível com acompanhamento técnico.

4.4.3.3. Realizar cuidadoso trabalho de drenagem de águas.

4.4.3.4. Pavimentar as estradas com cascalho ou outro material similar.

4.4.3.5. Proteger o talude de barrancos com cobertura vegetal.

### **4.5. IRRIGAÇÃO (quando existente)**

#### **4.5.1. Manejo da irrigação**

4.5.1.1. Administrar a quantidade da água em função dos dados climáticos e da demanda das bananeiras.

4.5.1.2. Monitorar a aplicação, controlar o nível de salinidade e a presença de substâncias poluentes.

4.5.1.3. Registrar as datas e volume das irrigações no caderno de campo, por um período mínimo de 6 (seis) meses.

4.5.1.4. Monitorar anualmente a eficiência do sistema de irrigação.

4.5.1.5. Utilizar técnicas de irrigação sub-copa, como a microaspersão e aspersão, conforme os requisitos do cultivo de bananeiras.

4.5.1.6. Realizar o manejo da irrigação, de acordo com o tipo de solo e o sistema de irrigação, incluindo a avaliação da quantidade de água disponível no solo.

4.5.1.7. Realizar análises anuais da qualidade da água de irrigação.

### **4.6. MANEJO DA PARTE AÉREA**

#### **4.6.1. Desbaste**





4.6.1.1. Desbastar as touceiras, mantendo uma população de plantas que permita uma boa produtividade, qualidade e que favoreça o controle de pragas.

4.6.1.2. Desinfetar as ferramentas em áreas de ocorrência de Fusariose e bacterioses.

#### **4.6.2. Desfolha**

4.6.2.1. Eliminar folhas secas, partes de folhas doentes, folhas totalmente amarelas e folhas que deformem ou danifiquem os frutos.

4.6.2.2. Eliminar as folhas com um corte de baixo para cima, rente ao pseudocaule.

4.6.2.3. Realizar a desfolha fitossanitária com frequência.

4.6.2.4. Desinfetar as ferramentas em áreas de ocorrência de Fusariose e bacterioses.

#### **4.6.3. Escoramento e amarrio**

4.6.3.1. Recolher filhotes utilizados para sustentação das plantas, retirando-os da área de cultivo e destinando-os à reciclagem.

4.6.3.2. Realizar o amarrio ou o escoramento das plantas a partir do lançamento da inflorescência.

#### **4.6.4. Manejo do pseudocaule**

4.6.4.1. Recomenda-se seccionar e espalhar na área os pseudocaules de plantas colhidas, após a sua eliminação.

4.6.4.2. Manter o pseudocaule das bananeiras do subgrupo Cavendish em pé até dois meses após a colheita.

#### **4.6.5. Desvio de filhotes e cachos**

4.6.5.1. Recomenda-se desviar os filhotes posicionados embaixo do local de lançamento dos cachos.

4.6.5.2. Recomenda-se desviar cachos que saem encostados no pseudocaule ou sobre filhotes.

#### **4.6.6. Eliminação do coração ou mangará**

4.6.6.1. Eliminar o coração do cacho logo após a abertura da última penca, quando houver 10 a 20 cm de raquis.

4.6.6.2. Recomenda-se picar os corações e distribuí-los sobre o solo.

4.6.6.3. Desinfetar as ferramentas em áreas de ocorrência de Fusariose e bacterioses.

#### **4.6.7. Eliminação de pencas e de frutos**

4.6.7.1. Eliminar as pencas inferiores, os frutos deformados e danificados e os frutos laterais das pencas que causam danos aos demais.

4.6.7.2. Eliminar os frutos sem o uso de ferramentas.

4.6.7.3. Eliminar os frutos fora das especificações técnicas ou atacados pela traça Opogona.

#### **4.6.8. Despistilagem**

4.6.8.1. Recomenda-se realizar a retirada dos restos florais, com as flores ainda túrgidas, no estágio que soltam com maior facilidade.

#### **4.6.9. Ensacamento**





4.6.9.1. Coletar e encaminhar para reciclagem dos sacos e/ou tubos de polietileno.

4.6.9.2. No ensacamento precoce, fazer a limpeza dos cachos regularmente de modo a evitar a decomposição das brácteas dentro do cacho.

## **4.7. PROTEÇÃO INTEGRADA DA PLANTA**

### **4.7.1. Controle de pragas**

4.7.1.1. Utilizar as técnicas de controle preconizadas no Manejo Integrado de Pragas.

4.7.1.2. Priorizar o uso de métodos naturais, biológicos e biotecnológicos.

4.7.1.3. Monitorar e registrar periodicamente a incidência de pragas.

### **4.7.2. Equipamentos de aplicação de agrotóxicos**

4.7.2.1. Fazer a manutenção periódica.

4.7.2.2. Fazer uma calibração anual no início do ciclo de tratamentos.

4.7.2.3. Utilizar EPI e os demais requisitos de proteção nos operadores, nos equipamentos e nas áreas a serem tratadas, conforme o manual “Normas da Medicina e Segurança do Trabalho”.

### **4.7.3. Agrotóxicos**

4.7.3.1. Utilizar produtos químicos registrados, mediante receituário agrônomo, conforme legislação vigente.

4.7.3.2. Utilizar os indicadores de monitoramento de pragas para definir a necessidade de aplicação de agrotóxicos, conforme normas técnicas.

4.7.3.3. Utilizar as informações geradas em Sistemas de Previsão e Estações de Avisos para orientar os procedimentos sobre tratamentos com agrotóxicos.

4.7.3.4. Fazer tratamentos direcionados aos locais onde as pragas provocam danos.

4.7.3.5. Obedecer às doses de aplicação recomendadas tecnicamente para cada praga.

4.7.3.6. Priorizar o uso de produtos naturais registrados para o controle de pragas.

4.7.3.7. Usar fungicidas monossítio e IBE de forma alternada com fungicidas de grupos químicos diferentes.

4.7.3.8. Utilizar de forma alternada inseticidas de grupos químicos diferentes.

### **4.7.4. Preparo e aplicação de agrotóxicos**

4.7.4.1. Executar pulverizações com base no monitoramento e avisos fitossanitários e/ou exclusivamente em áreas de risco de epidemias e/ou quando atingir níveis críticos de infestação.

4.7.4.2. Manipular agrotóxicos em local adequado e de acordo com as recomendações técnicas sobre manipulação e operação de equipamentos.

### **4.7.5. Armazenagem e manipulação de embalagens de produtos químicos**

4.7.5.1. Fazer a tríplex lavagem, conforme o tipo de embalagem e, após a inutilização, encaminhar aos centros de reciclagem.





4.7.5.2. Armazenar os produtos em local adequado, conforme manuais de treinamento e legislação vigente.

## **4.8. COLHEITA E PÓS-COLHEITA**

### **4.8.1. Técnicas de colheita e traslados internos**

4.8.1.1. Realizar a colheita, em equipe, com cortadores e carregadores.

4.8.1.2. Fazer a colheita com proteção de ombro, ou berços almofadados para traslados dos cachos.

4.8.1.3. Para o transporte dos cachos, podem ser utilizados cabos aéreos, carretas adaptadas para o transporte pendular dos cachos ou carretas com piso coberto com colchonetes e empilhamento máximo em dois níveis até a casa de embalagem ou unidade móvel de embalagem.

### **4.8.2. Técnicas de pós-colheita**

4.8.2.1. Utilizar os regulamentos e técnicas de manejo, armazenagem, conservação e tratamentos pós-colheita específicos para a banana.

4.8.2.2. Utilizar casas de embalagem ou unidade móvel de embalagem com processamento em linha.

4.8.2.3. Realizar a seleção, despistilagem, despenca, lavagem, confecção de buquês e/ou pencas, classificação e pesagem das frutas.

### **4.8.3. Lavagem da fruta e destino dos efluentes**

4.8.3.1. Obedecer às recomendações técnicas para os processos de lavagem da fruta e descarte de efluentes.

4.8.3.2. Disponibilizar estrutura para a coleta e tratamento dos efluentes oriundos do processo de lavagem da fruta, da casa de embalagem e da unidade móvel de embalagem.

4.8.3.3. Utilizar decantadores e/ou filtros para efluentes de lavagem e tratamento das frutas.

### **4.8.4. Destino de resíduos sólidos**

4.8.4.1. Destinar engaços, pistilos, brácteas e frutas rachadas, quebradas ou deterioradas para a compostagem ou aplicação direta nas plantações, como adubo orgânico.

4.8.4.2. Separar resíduos plásticos, destinando-os à reciclagem.

4.8.4.3. Recomenda-se destinar as frutas inteiras, descartadas do mercado de fruta fresca, para o aproveitamento industrial ou para a alimentação animal.

### **4.8.5. Água de lavagem dos frutos**

4.8.5.1. Prever sistema de armazenagem e desinfecção da água.

4.8.5.2. Localizar as bombas de circulação de água e os filtros fora do ambiente de embalagem.

4.8.5.3. Manter a fruta por cerca de 20 minutos, nos tanques de lavagem, para estancar a exsudação de seiva dos cortes e promover o pré-resfriamento das frutas.

4.8.5.4. Instalar sistema de tratamento do efluente líquido gerado no processo de lavagem.





BANANA DO VALE DO RIBEIRA – SP

Indicação de Procedência - IP

4.8.5.5. Prever um destino adequado dos resíduos sólidos gerados na lavagem da fruta.

4.8.5.6. Uso de detergentes biodegradáveis e de sulfato de alumínio nas quantidades mínimas necessárias.

4.8.5.7. Filtrar a água continuamente durante a operação.

#### **4.8.6. Classificação e comercialização**

4.8.6.1. Utilizar as normas de classificação da banana do Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura & Produção Integrada de Frutas (2009).

### **5. DAS CONDIÇÕES DE APROVAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA - IP BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP**

- I. Ser produtor ou beneficiador de Banana dentro dos limites geográficos da Região do Vale do Ribeira SP;
- II. Aplicar em suas lavouras as “Boas Práticas Agrícolas”;
- III. Os frutos deverão apresentar bons aspectos físicos, enquadrando-se nas normas com ausência de danos graves segundo o PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS – PIF;
- IV. O Selo será concedido tanto para a banana quanto seus derivados segundo a especificação do CET;
- V. Colheita deve seguir as orientações do CET para garantir a boa qualidade do produto;
- VI. Utilizar os regulamentos e técnicas de manejo, armazenagem, conservação e tratamentos pós-colheita específicos para a banana descritos no CET e normas vigentes.

### **6. DAS PROIBIÇÕES PARA O USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA - IP BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP**

#### **6.1. Do Conselho Regulador da IP**

O Conselho Regulador da IP é constituído por agentes locais, tendo como missão garantir o conhecimento, bem como a aprovação ou não do credenciamento das indústrias para o uso da IP da BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP.

O Conselho Regulador da IP da BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP não tem relação de subordinação com as entidades representativas dos produtores e suas diretorias, guardando total e irrestrita autonomia para pronunciar-se, emitir opiniões, dar sugestões e fazer solicitações.





O Conselho Regulador da Indicação de Procedência IP da BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP será composto por: 2 conselheiros dos produtores de banana integrantes da IG da Banana do Vale do Ribeira – SP de diferentes entidades; 1 conselheiro da agroindústria e/ou do comércio de banana integrantes da IG da Banana do Vale do Ribeira – SP; 1 conselheiro da entidade gestora da IG da Banana do Vale do Ribeira – SP; 3 conselheiros representando o desenvolvimento regional (entidades de pesquisa e ensino, Instituições públicas, governanças ou lideranças ligadas ao desenvolvimento regional). Totalizando 7 conselheiros.

A cada dois anos serão definidos os membros do conselho, mantendo-se para cada classe representação seguindo a quantidade de membros. Para cada membro titular deve-se escolher, também, um suplente respeitando a divisão e a representação de cada segmento.

- I. Os cargos e funções do Conselho Regulador serão exercidos de forma voluntária e sem remuneração.
- II. Os participantes do Conselho Regulador não responderão solidária ou subsidiariamente pelas obrigações da Indicação de Procedência.
- III. A indicação dos membros, será realizada pelas referidas entidades, e terá validade de 2 (dois) anos, passível de renovação.

## 6.2. Atribuições do Conselho Regulador

O Conselho Regulador da Indicação de Procedência da BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP terá as seguintes atribuições:

- I. Propor as instruções normativas, que conterão os formulários, formas de envio, comprovantes, taxa de contribuição, entre outras informações, que passarão pelo crivo dos produtores em assembleia, e serão mantidas **no site da entidade gestora da IG da Banana do Vale do Ribeira - SP.**
- II. Emitir pareceres e decidir quanto ao credenciamento e descredenciamento de empresas para o uso da Indicação de Procedência da BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP, conforme as normas deste Caderno de Especificações Técnicas e as leis vigentes;
- III. Analisar situações de não conformidade, toda vez que for solicitado;
- IV. Requisitar à entidade Gestora da IP as providências e/ou aplicar as sanções cabíveis, quando em situações de não conformidade.
- V. Elaborar relatório anual das atividades desenvolvidas, contando com o auxílio da entidade Gestora.
- VI. O Conselho Regulador da Indicação da Procedência IP da BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP reunir-se-á, no mínimo, em reunião ordinária bimestral, com possibilidade de reuniões extraordinárias.
- VII. O Conselho Regulador deverá publicar no site da entidade gestora da IG da Banana do Vale do Ribeira - SP, com uma antecedência mínima de 15





BANANA DO VALE DO RIBEIRA – SP  
Indicação de Procedência - IP

(quinze) dias úteis, sobre a data, horário, local e pauta das reuniões do Conselho Regulador da IP da BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP.

## 7. DO SELO

O nome reconhecido e o sinal distintivo da IP da BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP.

- I. O nome geográfico Indicação de Procedência da BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP.
- II. O sinal distintivo, como pode ser observado na Figura 02, marca um novo tempo na atividade bananicultora do Vale do Ribeira - SP. A marca foi criada em sua totalidade com ilustrações. Optou-se pela criação de traços mínimos para a devida identificação da "estrela" de nossa marca, a banana, com sua característica em sua fase madura. Sua ilustração teve também a função de apresentar a quantidade, uma vez que a região é uma das maiores produtoras nacionais de banana em todas as suas formas. A ilustração de fundo tem a função de identificar o ambiente em que a região se encontra, ou seja, a maior extensão contínua de Mata Atlântica do país, com seus vales e montanhas preservados. A marca nominativa "BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP" e sua IG "Indicação de procedência", foi incorporada à marca gráfica em seu entorno, em forma de selo, demanda levada pela entidade. A ilustração de banana, então, foi inserida em primeiro plano em tamanho grande, mostrando sua importância em relação ao todo. A cor verde representa a cor da folha de bananeira com uma transição para o azul que pode ser observada na Mata Atlântica quando a iluminada pelo sol vista à distância e o amarelo cor que identifica a fruta madura.





BANANA DO VALE DO RIBEIRA – SP  
Indicação de Procedência - IP

Figura 2: Sinal distintivo da Indicação de Procedência da BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP



Fonte: Manual de Identidade de marca da IG da Banana do Vale do Ribeira – SP (2022).

## 8. DA RASTREABILIDADE

- I. Os produtos da IP BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP serão identificados nas frutas e/ou embalagens.
- II. Normas de rotulagem para identificação de produtos e embalagens e de rotulagem para identificação nas embalagens, rótulos, *tags*.
- III. O selo de controle será colocado na embalagem - embalagem comum; em rótulos ou no romaneio do controle do produto, e por *tags*, lacres e ou adesivos.
- IV. O selo materializado será entregue aos produtores que passarem pelo crivo do CET, e receberão a quantidade de selos, de acordo com a produção estabelecida.

Exemplo ilustrativo para rotulagem:





BANANA DO VALE DO RIBEIRA – SP  
Indicação de Procedência - IP



exemplo ilustrativo

- V. O Conselho Regulador poderá definir outros modos de controle e rotulagem, para garantir os princípios de rastreabilidade e controle.

## 9. DAS SANÇÕES PREVISTAS

O produtor credenciado que demonstrar alguma irregularidade com relação ao uso da IP, sofrerá advertência, por escrito, do Conselho Regulador.

- I. Por ações e/ou omissões que causem danos à IP;
- II. Por descumprimento do Caderno de Especificações Técnicas;
- III. Pelo uso indevido do sinal distintivo, e pelo não recolhimento de contribuições descritas quando da solicitação.
- IV. O produtor credenciado, que sofreu advertência, será objetivamente descredenciado se não responder em 15 dias úteis a serem contados da notificação, e resolver as irregularidades apontadas em instrumento próprio.
- V. O produtor deverá ser expressamente notificado do seu descredenciamento pela entidade gestora da IG, atendendo solicitação do Conselho Regulador.
- VI. A partir do descredenciamento, a empresa não poderá mais utilizar a IP nas embalagens, nos produtos, manuais, e outras formas de comunicação. Não é necessário fazer recall de produtos que já estiverem em circulação.

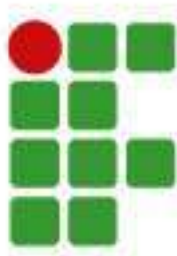




BANANA DO VALE DO RIBEIRA – SP  
Indicação de Procedência - IP

- VII. A empresa tem direito a recurso administrativo no prazo de 15 dias úteis a serem contados da notificação do descredenciamento, e os recursos serão julgados pelo Conselho Regulador vigente.
- VIII. A empresa/produtor descredenciado poderá solicitar novo credenciamento após 6 (seis) meses da data em que expirou a autorização para o uso da IP do Banana do Vale do Ribeira - SP, e se for constatada nova irregularidade, o prazo será de 12 (doze) meses a 60 (sessenta) meses de acordo com a deliberação do Conselho Regulador.





**INSTITUTO FEDERAL**

São Paulo

Câmpus Registro

# INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA Da BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP

---

DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA

**Prof. Ms. Raphael de Abreu Alves e Silva**

**IFSP CAMPUS REGISTRO**

**REGISTRO  
OUTUBRO DE 2023**





## Sumário

1. CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ABRANGÊNCIA.....	2
1.1 Fundamentação técnica.....	2
1.2 Resumo das evidências de notoriedade do produto .....	7
2. CRITÉRIOS PARA DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DA IG DA BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP.....	21
3. ÁREA DE ABRANGÊNCIA.....	28
4. MEMORIAL DESCRITIVO.....	0
5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS E DOCUMENTAIS UTILIZADAS.....	1





## 1. CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ABRANGÊNCIA

O presente documento compõe os arquivos encaminhados para a solicitação de emissão de Instrumento Oficial à SFA. Nele, estão presentes os seguintes componentes:

- Fundamentação técnica, com a exposição dos critérios que resultaram na delimitação da área geográfica da IG;
- Documentação que subsidia a análise para a emissão do documento levando em consideração o pedido para Indicação de Procedência;
- Mapas demonstrando a delimitação da área (também presente em anexo no formato png);
- Memorial descritivo da delimitação da área.

### 1.1 Fundamentação técnica

A origem da bananeira (*Musa spp.*) é observada tanto na mitologia grega quanto indiana, tornando impossível a exata afirmação da sua região originária. Há um consenso entre pesquisadores de que a espécie tem origem no Oriente, no Sudeste Asiático (MOREIRA, 1987). Pode-se fazer esta afirmação pela antiguidade e dispersão da família Musaceae em quase todo o território daquela região (SIMÃO, 1998).

No Brasil o cultivo de banana pode ser observado desde antes de 1500 com indígenas brasileiros e documentado através de cartas escritas por Pero Vaz de Caminha e publicadas em 1780, “O tratado” de Pero de Magalhães Gandavo (MOREIRA e CORDEIRO, 2006b). Na tabela 1 pode se observar os principais cultivares de bananeira no Brasil.

Tabela 1: Principais cultivares de bananeira no Brasil.





Grupo genômico	Subgrupo	Cultivares
AA		Ouro
AAA		Caipira
AAA	Cavendish	Nanica, Nanicão, Grande Naine, Williams
AAA		Gros Michel, Highgate
AAB		Maçã
AAB		Prata Anã ou Enxerto
AAB		Mysore
AAB	Prata	Prata, Branca, Pacovan
AAB	Terra	Terra, Terrinha, Pacova, D'Angola
ABB	Figo	Figo Vermelho, Figo Cinza
AAAA		IC-2
AAAB		Ouro da Mata
AAAB		Pioneira
AAAB		Platina

Fonte: Alves et al., 1997

Uma mutação da cultivar (cv.) 'Nanica' surgida no litoral de Santos é a cv. 'Nanicão' que se deu no século passado. Muitas mutações do tipo puderam ser observadas nessa espécie. A mais proeminente é a 'Nanicão' possuindo diferença marcante de ser mais robusto e com altura entre 3 a 3,5m, também, possui folhas mais estreitas que a 'Nanica', pecíolo mais comprido e nervura principal mais intumescida, engaço tão grosso quanto o da 'Nanica', Inflorescências grandes, mas não tão inchadas como as da 'Nanica', cacho maior com menor número de bananas e massa de 40kg por cacho comumente observada e bananais bem cuidados. O que demonstra o potencial desta cultivar (MOREIRA e CORDEIRO, 2006a)

De acordo com FAO (2011), a banana é uma das frutas mais consumidas e com maior produção no mundo. Esta fruta em 2009 chegou a 97,4 milhões de toneladas produzidas em 4,9 milhões de hectares. Há uma estimativa de consumo anual de aproximadamente 11kg por pessoa por ano. Pode-se observar a produção de banana nos 5 continentes e os principais produtores são mostrados na tabela 2. No Brasil representa um importante marco econômico de movimentar cerca de US\$2 bilhões ao ano. Entre todos os produtos agrícolas produzidos foi a 10ª commodities em quantidade produzida no Brasil com aproximadamente 2% da produção voltada à exportação.

Tabela 2: produção em toneladas e área plantada em hectare de banana em 2009.





	<b>Produção (t)</b>	<b>Área (ha)</b>
<b>1º Índia</b>	26.996.600	748.100
<b>2º China</b>	9.006.450	350.224
<b>3º Filipinas</b>	9.013.190	446.400
<b>4º Equador</b>	7.637.320	216.115
<b>5º Brasil</b>	6.783.480	479.614
<b>6º Indonésia</b>	6.273.060	105.000
<b>7º Tanzânia</b>	3.219.000	534.354
<b>8º Guatemala</b>	2.544.240	59.391
<b>9º Costa Rica</b>	2.365.470	42.591
<b>10º México</b>	2.232.360	75.810
<b>Outros</b>	21.307.102	1.865.985
<b>TOTAL</b>	97.378.272	4.923.584

Fonte: (DOMINGUES, 2012)

Ainda, segundo MOREIRA e CORDEIRO (2006), por possuir baixos investimentos e tecnologia na produção da banana o Brasil possui baixa produtividade e qualidade final para exportação. Na etapa de pós-colheita pode alcançar perdas de até 40% da produção. Desenvolver mais tecnologia e utilizar novos materiais e processos pode abrir as portas do mundo para a banana brasileira. A utilização de selos de qualidade e reconhecimento de boas práticas podem ser um impulsionador para o produto.

A banana é cultivada em todos os territórios do Brasil. Segundo dados do IBGE (2011) em 2010 destaca-se o Nordeste com 38% da produção nacional, BA (15,5%), PE (7,4% e CE (6,4). A segunda principal região é a sudeste com 32,4% da produção nacional, SP (18,2%) e MG (9,4%). Como pode-se observar na tabela 3 a evolução da produção por estado em 2017.





Tabela 3: Produção de banana por estado brasileiro em 2017.

Unidade da Federação	Área colhida (ha)	Quantidade produzida (t)	Produtividade (t/ha)	Valor da produção (R\$ 1.000,00)
Acre	8.745	102.949	11,8	59.046
Alagoas	6.759	101.950	15,1	137.380
Amapá	2.195	19.873	9,1	25.844
Amazonas	8.435	103.363	12,3	149.869
Bahia	73.080	866.591	11,9	931.809
Ceará	40.033	393.738	9,8	638.697
Distrito Federal	169	3.128	18,5	4.692
Espírito Santo	25.023	339.082	13,6	349.520
Goiás	13.719	208.911	15,2	193.109
Maranhão	7.106	80.765	11,4	70.646
Mato Grosso	6.724	74.821	11,1	119.142
Mato Grosso do Sul	1.649	17.064	10,3	19.773
Minas Gerais	41.577	685.471	16,5	731.457
Pará	43.911	514.205	11,7	667.785
Paraíba	9.899	121.398	12,3	134.439
Paraná	7.713	174.802	22,7	157.071
Pernambuco	40.472	413.311	10,2	376.523
Piauí	1.852	36.647	19,8	57.998
Rio de Janeiro	11.391	87.926	7,7	125.979
Rio Grande do Norte	7.455	210.933	28,3	189.736
Rio Grande do Sul	11.859	135.153	11,4	182.008
Rondônia	8.808	76.468	8,7	135.238
Roraima	7.266	58.658	8,1	110.382
Santa Catarina	29.145	712.775	24,5	742.716
São Paulo	49.991	1.084.514	21,7	1.669.699
Sergipe	2.020	26.574	13,2	39.631
Tocantins	2.496	24.030	9,6	30.173
<b>Brasil</b>	<b>469.492</b>	<b>6.675.100</b>	<b>14,2</b>	<b>8.050.362</b>

Fonte: Fonte: INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Produção Agrícola Municipal. Rio de Janeiro: IBGE, 2019. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/>. Acesso em: 17 jun. 2019.

O Vale do Ribeira (VR) concentra a maior produção de todo o estado de SP. Em 2010 segundo IBGE (2011), O estado foi o maior produtor com 1,27 milhões de toneladas. 52,7 mil hectares e a maior produtividade média do país com 24,1t/ha. O VR contribuiu com 36mil hectares e 7,07% da área nacional dedicada ao cultivo de banana. Na figura 1 pode-se observar a densidade da área de cultivo de banana no estado de SP. E na tabela 4 a produção por cidade do estado de SP e destaque para as cidades do VR.





Figura 1: Densidade da área de cultivo de banana e número de produtores de SP.

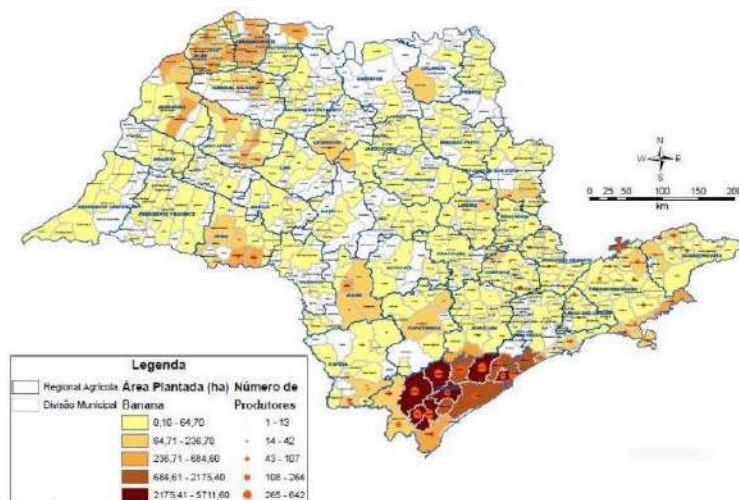


Tabela 4: Produção de Banana, por Município, Estado de São Paulo, 2016/17. Destaque em amarelo para municípios do VR.

MUNICÍPIO	UPAs		Área	
	Número	Percentual	Hectare	Percentual
Eldorado	634	8,47	5.609,10	10,17
Miracatu	341	4,56	4.824,10	8,74
Jacupiranga	352	4,70	4.348,20	7,88
Registro	211	2,82	3.490,10	6,32
Sete Barras	330	4,41	3.349,90	6,07
Cajati	205	2,74	3.095,10	5,61
Itariri	252	3,37	2.577,50	4,67
Itanhaém	58	0,78	1.757,10	3,18
Pedro de Toledo	136	1,82	1.615,80	2,93
Juquiá	204	2,73	1.557,60	2,82
Pariquera-Açu	52	0,70	1.028,30	1,86
Iguape	146	1,95	938,30	1,70
Aparecida d'Oeste	68	0,91	746,20	1,35
Pereira Barreto	30	0,40	617,40	1,12
São Bento do Sapucaí	143	1,91	601,30	1,09
General Salgado	18	0,24	568,50	1,03
Peruíbe	126	1,68	464,60	0,84
Palmeira d'Oeste	30	0,40	428,20	0,78
Ilha Solteira	19	0,25	418,20	0,76
Ubatuba	98	1,31	382,40	0,69
Borborema	33	0,44	370,70	0,67
Cardoso	7	0,09	367,00	0,67
Tapiraí	27	0,36	355,10	0,64
Cândido Mota	53	0,71	331,50	0,60
Palmital	53	0,71	321,70	0,58
Araçatuba	56	0,75	317,80	0,58
Macedônia	8	0,11	313,70	0,57
Cananéia	54	0,72	307,60	0,56
Suzanópolis	25	0,33	298,70	0,54
Mira Estrela	8	0,11	295,00	0,53
Fernandópolis	24	0,32	268,50	0,49
Arandu	26	0,35	268,20	0,49
Promissão	38	0,51	266,10	0,48
Nova Canaã Paulista	29	0,39	263,30	0,48
Riolândia	14	0,19	262,60	0,48
São João das Duas Pontes	22	0,29	239,30	0,43
Marinópolis	36	0,48	221,20	0,40
Getulina	8	0,11	212,60	0,39
Santana da Ponte Pensa	14	0,19	206,10	0,37
Guzolândia	3	0,04	205,60	0,37
Indiaporá	6	0,08	204,80	0,37
Itaí	8	0,11	200,70	0,36
Paranapanema	14	0,19	200,60	0,36





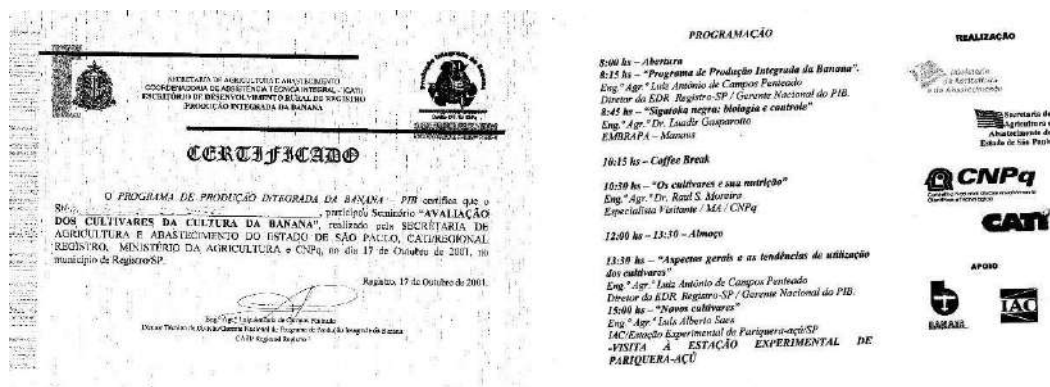
Segundo MOREIRA e CORDEIRO (2006b), historicamente a bananicultura em SP teve início no litoral. Os primeiros grandes cultivos em Santos por volta de 1800. Em 1927 com a estrada de ferro Sorocabana o plantio foi se desenvolvendo ao longo da ferrovia. Em Registro 1930 pode-se destacar, então, um marco da expansão no VR, por possuir solo que não era sujeito a inundações marítimas. Desde 1925 através do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC) e posteriormente no Instituto Biológico de São Paulo (IB) foram iniciadas pesquisas com a banana como objeto do estudo.

Segundo TEIXEIRA (2011), a introdução de um novo material para embalagem foi possível expandir a produção e venda da banana no litoral paulista e VR. As caixas de madeira mudaram a venda que era feita apenas em cachos para volumes maiores e a inserção de técnicas de cultivo provocaram a melhoria e aumento da produtividade. Segundo MOREIRA e CORDEIRO (2006b) a partir de 1980 o cultivo de banana no litoral tem uma forte redução pela especulação imobiliária e mão de obra escassa aumentando ainda mais a importância do VR na produção do estado. Além do cultivo tradicional foi adicionado o “Nanicão” também nesse período.

## 1.2 Resumo das evidências de notoriedade do produto

Foi levantado junto aos produtores e associações de produtores evidências de eventos, cursos ou encontros relacionados a produção de banana no Vale do Ribeira. A seguir serão apresentados fotos e documentos sobre os eventos que aconteceram em torno da banana do Vale do Ribeira – SP. As imagens são apresentadas após o título que enuncia o evento realizado em ordem cronológica.

Figura 2: Programa de Produção Integrada da Banana - PIB 2001







**INSTITUTO FEDERAL**  
São Paulo  
Campus Registro

**BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP**  
Indicação de Procedência - IP



Figura 6: 1º Encontro sobre Bananicultura - 2004



Figura 7: 5ª FESTA DA BANANA DE SETE BARRAS - 2004





Figura 8: 1º ENCONTRO SOBRE SIGATOKA NEGRA DE SETE BARRAS - 2005

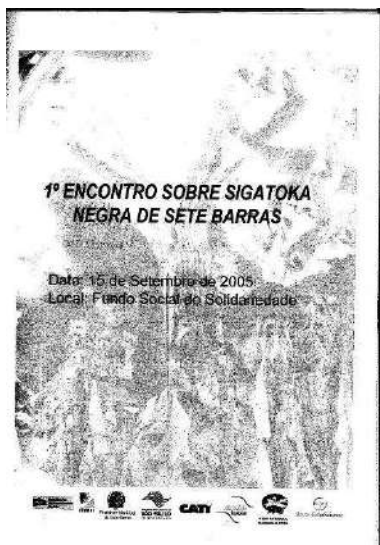


Figura 9: 1º ENCONTRO SOBRE SIGATOKA NEGRA DE SETE BARRAS - 2005



Figura 10: XIII RIFIB - 2005



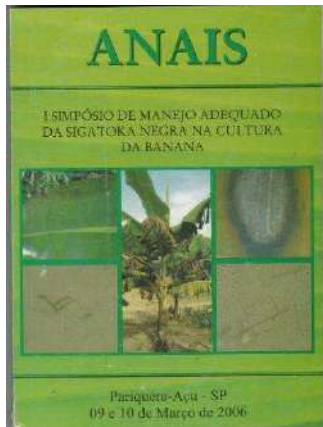


**INSTITUTO FEDERAL**  
São Paulo  
Câmpus Registro

**BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP**  
Indicação de Procedência - IP



Figura 11: I SIMPÓSIO DE MANEJO ADEQUADO DA SIGATOKA NEGRA NA CULTURA DA BANANA - 2006



PROGRAMAÇÃO

08:30 - 09:30	Inscrição
09:30 - 09:45	Abertura
09:45 - 10:00	EXCURSÃO PARA O PÉCULO DE ADEQUADO MANEJO DA SIGATOKA NEGRA - IAPTA
10:00 - 10:15	Intervalo
10:15 - 10:30	Atividade prática
10:30 - 10:45	Intervalo
10:45 - 11:00	EXCURSÃO PARA O PÉCULO DE ADEQUADO MANEJO DA SIGATOKA NEGRA - IAPTA
11:00 - 11:15	Intervalo
11:15 - 11:30	Intervalo
11:30 - 11:45	Intervalo
11:45 - 12:00	Intervalo
12:00 - 12:15	Intervalo
12:15 - 12:30	Intervalo
12:30 - 12:45	Intervalo
12:45 - 13:00	Intervalo
13:00 - 13:15	Intervalo
13:15 - 13:30	Intervalo
13:30 - 13:45	Intervalo
13:45 - 14:00	Intervalo
14:00 - 14:15	Intervalo
14:15 - 14:30	Intervalo
14:30 - 14:45	Intervalo
14:45 - 15:00	Intervalo
15:00 - 15:15	Intervalo
15:15 - 15:30	Intervalo
15:30 - 15:45	Intervalo
15:45 - 16:00	Intervalo
16:00 - 16:15	Intervalo
16:15 - 16:30	Intervalo
16:30 - 16:45	Intervalo
16:45 - 17:00	Intervalo
17:00 - 17:15	Intervalo
17:15 - 17:30	Intervalo
17:30 - 17:45	Intervalo
17:45 - 18:00	Intervalo
18:00 - 18:15	Intervalo
18:15 - 18:30	Intervalo
18:30 - 18:45	Intervalo
18:45 - 19:00	Intervalo
19:00 - 19:15	Intervalo
19:15 - 19:30	Intervalo
19:30 - 19:45	Intervalo
19:45 - 20:00	Intervalo
20:00 - 20:15	Intervalo
20:15 - 20:30	Intervalo
20:30 - 20:45	Intervalo
20:45 - 21:00	Intervalo
21:00 - 21:15	Intervalo
21:15 - 21:30	Intervalo
21:30 - 21:45	Intervalo
21:45 - 22:00	Intervalo
22:00 - 22:15	Intervalo
22:15 - 22:30	Intervalo
22:30 - 22:45	Intervalo
22:45 - 23:00	Intervalo
23:00 - 23:15	Intervalo
23:15 - 23:30	Intervalo
23:30 - 23:45	Intervalo
23:45 - 00:00	Intervalo

Figura 12: WORKSHOP SOBRE NUTRIÇÃO E ADUBAÇÃO DA CULTURA DA BANANA - 2006



Figura 13: CURSO DE IDENTIFICAÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA SIGATOKA NEGRA - 2007

Público Alvo: Pesquisadores, produtores, técnicos agrícolas, org. extensões agrícolas e estudantes.	
<b>PROGRAMAÇÃO</b>	
7h30 às 8h00	Inscrições
8h00 às 10h30	Identificação e Manejo da Sigatoka Negra - Dr. Wilson da Silva Moraes
10h30 às 10h45	Coffee Break
10h45 às 12h00	Monitoramento e Métodos de controle da Sigatoka Negra - Dr. Wilson da Silva Moraes
12h00 às 12h30	Intervalo para Almoço
12h30 às 17h30	Visita ao Campo - Aula Prática - Dr. Wilson da Silva Moraes Eng. Agr. Edison Shiguhiko Nishimura
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 9 HORAS</b>	
<b>REALIZAÇÃO</b>	<b>APOIO</b>

Figura 14: VII SIMPOSIO BRASILEIRO SOBRE BANANICULTURA – 2010



Figura 15: 1ª FEIBANANA 2011



Figura 16: 2ª FEIBANANA 2012



Figura 17: 3ª FEIBANANA 2013





**INSTITUTO FEDERAL**  
São Paulo  
Câmpus Registro

**BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP**  
Indicação de Procedência - IP



Figura 18: CURSO EM PRODUÇÃO INTEGRADA DE BANANA MODULO II – IRRIGAÇÃO E MANEJO INTEGRADO – 2013



Figura 19: 4ª FEIBANANA 2014



Figura 20: 5ª FEIBANANA 2015





Figura 21: Treinamento para manejo da Sigatoka Negra na cultura da Banana – 2015



Figura 22: 6ª FEIBANANA 2016



Figura 23: 7ª FEIBANANA 2017



Figura 24: 8ª FEIBANANA 2018



Figura 25: CURSO PRÁTICO DE IDENTIFICAÇÃO, MONITORAMENTO E MANEJO DA SIGATOKA NEGRA NA CULTURA DA BANANA – 2019



Figura 26: 9ª FEIBANANA 2019





Figura 27: 10ª FEIBANANANA 2022



Figura 28: 11ª FEIBANANANA 2023

## FEIBANANA 2023: a maior feira da bananicultura do Brasil está de volta!

Não perca a oportunidade de participar da 11ª edição da FEIBANANA, que acontecerá nos dias 09, 10 e 11 de maio de 2023, em Pariquera

25/04/2023 às 08h50

Por: Redação / Fonte: Abavar

Compartilhe:



A Associação dos Bananicultores do Vale do Ribeira (ABAVAR) promove a 11ª edição da FEIBANANA, considerada uma das maiores feiras da bananicultura da América Latina e a maior do Brasil. O evento será realizado no Centro de Eventos da cidade de Pariquera-Açu/SP nos dias 09, 10 e 11 de maio de 2023, das 13h às 23h.

Com a expectativa de receber cerca de dez mil visitantes vindos das principais regiões produtoras de bananas do Brasil e América Latina, a FEIBANANA contará com visitas ao Campo das 8h às 12h, diariamente. A

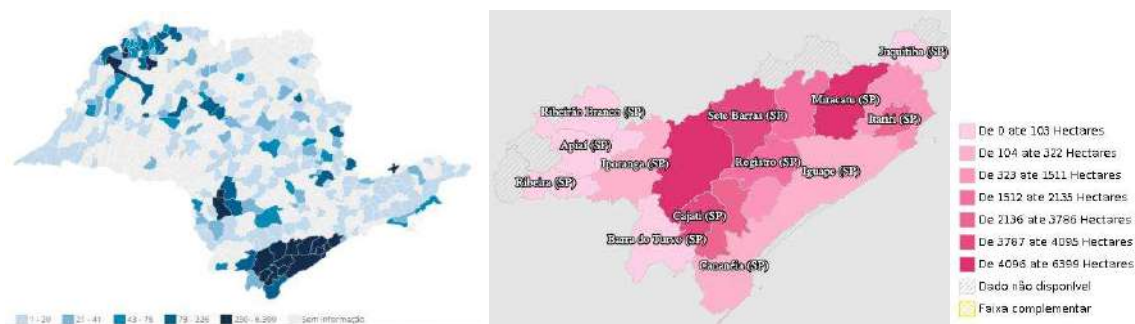
escolha da cidade de Pariquera-Açu como sede da feira se deve ao fato de ser uma importante produtora de banana dentre os municípios paulistas do Vale do Ribeira.

Considerando os dados do CENSO AGROPECUÁRIO (2017), pode-se observar nas figuras 29, 30, 31, 32 e 33 as características de área colhida, número de estabelecimentos, número de pés, quantidade produzida e valor da produção de banana no estado de SP. É notória a grande representatividade da produção e resultados no VR em todos esses tópicos.





Figura 29: Área colhida de Banana em Hectares



**Ranking - Banana dos Municípios de São Paulo por Área colhida**

em Hectares

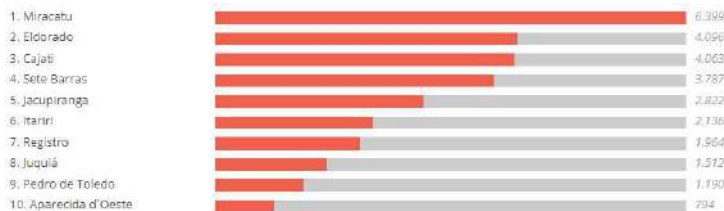
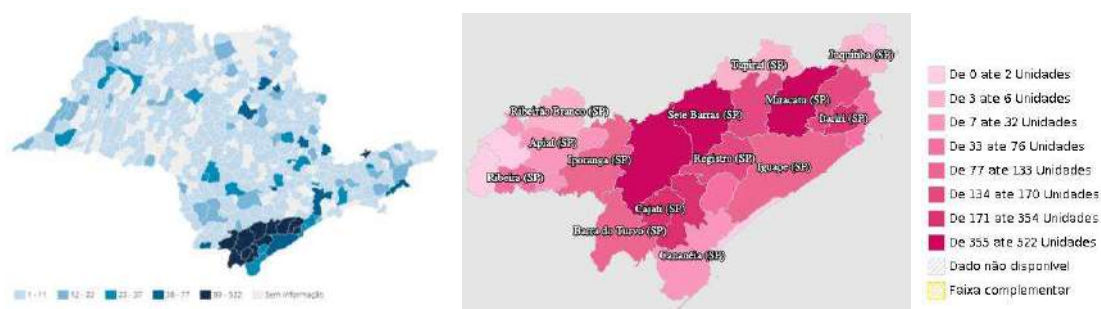


Figura 30: Número de estabelecimentos produtores de banana.



**Ranking - Banana dos Municípios de São Paulo por Número de estabelecimentos**

em estabelecimentos

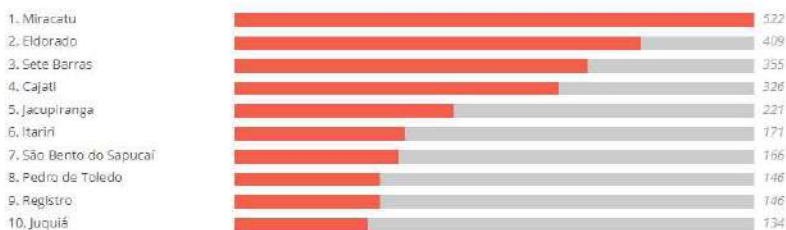
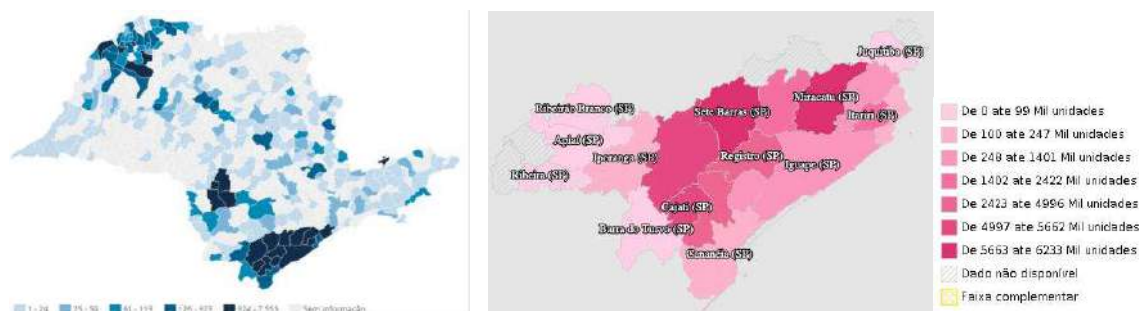




Figura 31: Número de pés de banana colhidos x1000 unidades.



**Ranking - Banana dos Municípios de São Paulo por Número de pés**

em (x1000) unidades

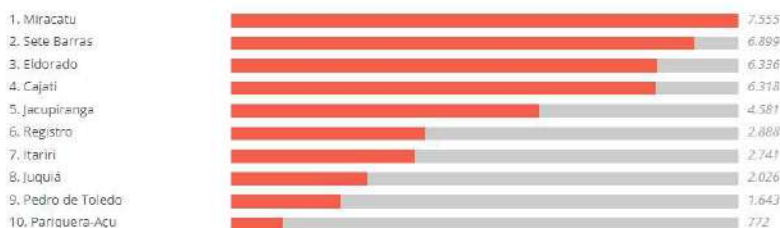
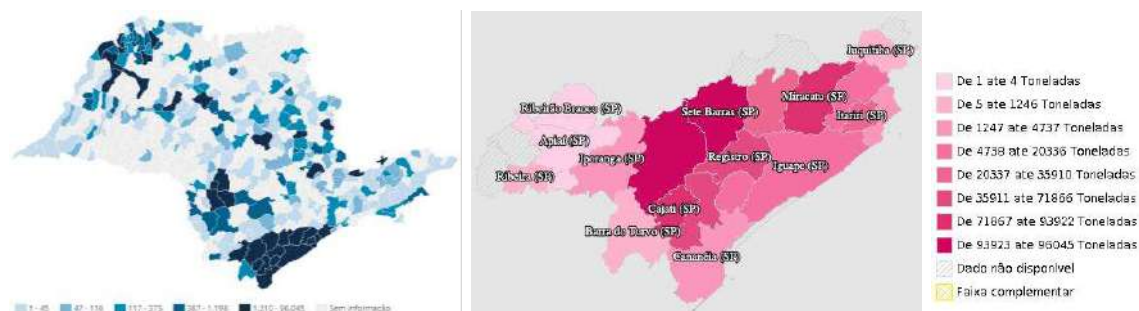


Figura 32: Quantidade produzida de bananas em toneladas.



**Ranking - Banana dos Municípios de São Paulo por Quantidade produzida**

em toneladas

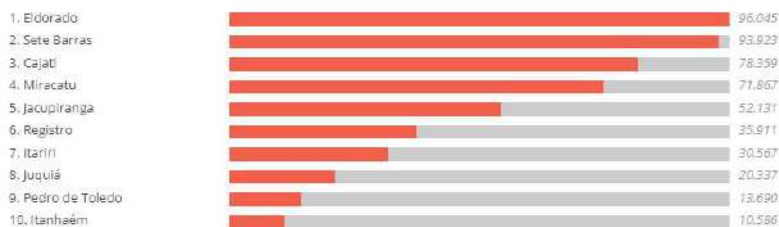
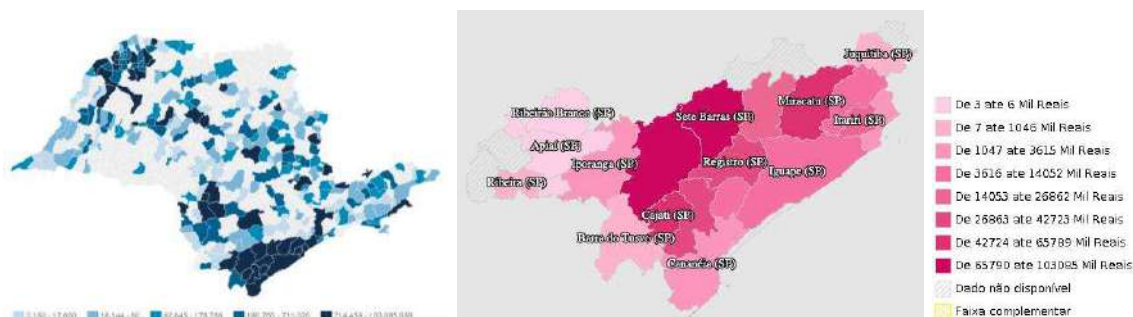




Figura 33: Valor da produção de bananas x1000 R\$.



**Ranking - Banana dos Municípios de São Paulo por Valor da produção**

em (x1000) R\$

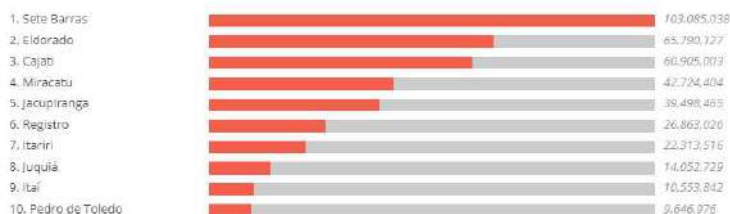


Tabela 5: Dados de produção da banana no Vale do Ribeira SP.

	Área colhida de banana (Hectares)	Número de estabelecimentos produtores de banana (Unidades)	Número de pés colhidos de banana (Mil unidades)	Quantidade produzida nas lavouras de banana (Toneladas)	Valor da produção das lavouras de Banana (Mil Reais)
Apiáí (SP)	0	11	0	1	3
Barra do Chapéu (SP)	X	1	X	X	X
Barra do Turvo (SP)	27	120	25	357	376
Cajati (SP)	4063	326	4997	78359	60905
Cananéia (SP)	200	30	233	3478	2981
Eldorado (SP)	4096	409	5464	96045	65790
Iguape (SP)	284	77	248	4738	3616
Ilha Comprida (SP)	-	0	-	-	-
Iporanga (SP)	104	89	100	1247	1047
Itaoca (SP)	0	7	0	3	6
Itapirapuã Paulista (SP)	X	2	X	X	X
Itariri (SP)	2136	171	2226	30567	22314
Jacupiranga (SP)	2822	221	3546	52131	39498





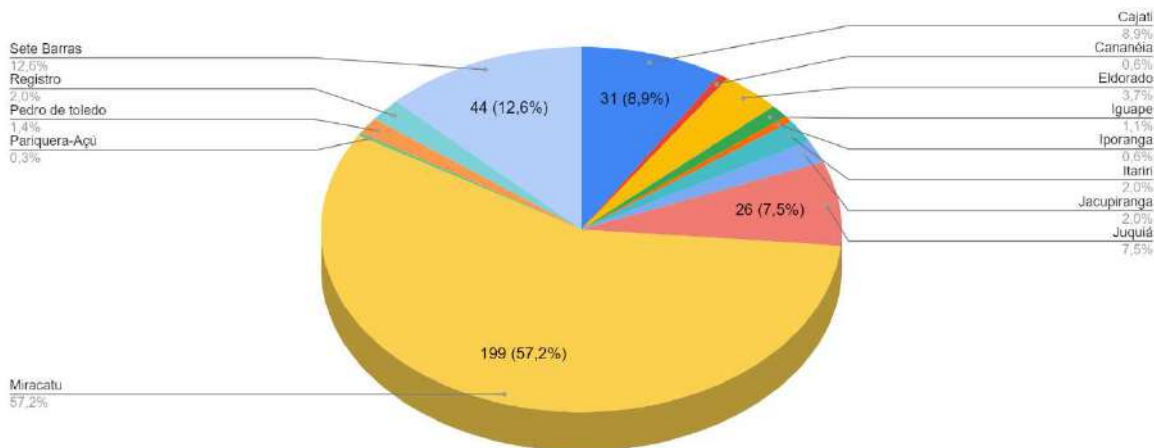
Juquiá (SP)	1512	134	1402	20337	14053
Juquitiba (SP)	0	3	0	5	7
Miracatu (SP)	6399	522	6233	71867	42724
Pariquera-Açu (SP)	470	35	559	9338	8391
Pedro de Toledo (SP)	1190	146	1200	13690	9647
Peruíbe (SP)	323	33	137	3107	2886
Registro (SP)	1964	146	2423	35911	26863
Ribeira (SP)	53	43	47	387	324
Ribeirão Branco (SP)	0	3	0	3	4
São Lourenço da Serra (SP)	X	0	X	X	X
Sete Barras (SP)	3787	355	5663	93923	103085
Tapiraí (SP)	X	4	X	X	X
Fonte: IBGE - Censo Agropecuário 2017					

Durante o período de cadastro de produtores que ocorreu de 05 a 27 de fevereiro de 2024 foi possível coletar os dados de 348 produtores de banana da região delimitada da Indicação de Procedência da Banana do Vale do Ribeira – SP. A Figura 34 mostra um gráfico com a divisão proporcional dos produtores das cidades do Vale do Ribeira que são aptos para cadastro e uso da Indicação de Procedência da Banana do Vale do Ribeira – SP ao cumprir os requisitos do caderno de especificações e normas vigentes. O número de produtores é apenas o indicativo da grande quantidade de unidades de produção visto que esse número é uma pequena fração do valor total de produtores de banana na região.





Figura 34: Distribuição de produtores de banana por cidade do Vale do Ribeira – SP durante o levantamento em fevereiro de 2024.



## 2. CRITÉRIOS PARA DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DA IG DA BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP

Em conformidade com a Instrução Normativa Nº 095/2018 considera-se Indicação de Procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território que se tenha tornado conhecido como centro de extração ou produção de determinado produto, sendo assim, percebe-se ao longo dos documentos coletados e informações obtidas que a região do Vale do Ribeira se tornou conhecida como região produtora de banana e veio gradativamente aumentando sua participação na produção nacional.

Nesse sentido, alguns parâmetros claros são necessários para compor os critérios de inclusão e exclusão sobre municípios que pertencerão a Indicação de Procedência da Banana do Vale do Ribeira SP, uma vez que nem todas as cidades que compõe a microrregião da bacia do Rio Ribeira se enquadram no perfil requerido pelo INPI para obtenção do respectivo título. Isto posto, o texto que segue adota as menções utilizadas e o porquê destas.

Percebeu-se ao longo do estudo que o estado de São Paulo tem se destacado por ser um dos grandes responsáveis pela produção de banana no país. Ao se voltar para o estado de São Paulo nota-se que o Vale do Ribeira SP é um dos grandes responsáveis pelo aumento de produção nos anos mais recentes muito impulsionado





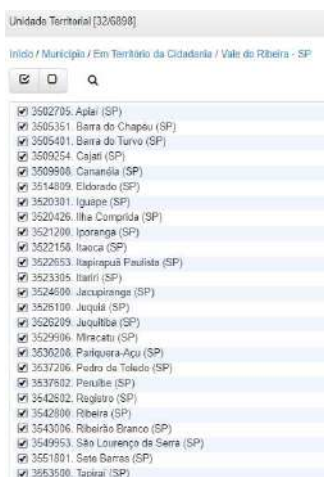
por pesquisas de cultivares e pelo aumento e rendimento por hectare nas produções banana.

Considerando o os argumentos discutidos durante as reuniões do comitê gestor foram apontados os seguintes pontos para escolha das cidades pertencentes à IG da Banana do Vale do Ribeira SP:

- **Cidades que fazem parte da Região do Vale do Ribeira do estado de São Paulo.**

De acordo com os dados obtidos nas fontes do IBGE, figura 35 apresenta todos os municípios pertencentes a microrregião do Vale do Ribeira com 25 cidades.

Figura 35: Lista de cidades do Vale do Ribeira SP.



Fonte: SIDRA, 2017.

Na Figura 36, pode-se observar as cidades que o governo do estado de São Paulo considera para a região do Vale do Ribeira, excluindo as cidades de Ribeirão Branco, Peruíbe e São Lourenço quando comparado com a relação do IBGE.

Figura 36: Programa Vale do Futuro Governo do Estado de São Paulo (GESP).







dedicados a colheita no PAM 2021 possuir mais de 50 no indicador “número de estabelecimentos” indicados no censo agro 2017, decididas em reunião do Conselho Gestor. As cidades pertencentes a IG da Banana do Vale do Ribeira – SP são as marcadas em verde e as excluídas em amarelo conforme pode ser visto na Tabela 2. Vários outros dados são apresentados na tabela justificando que as cidades marcadas em verde apresentam uma notória produção e são reconhecidas como as responsáveis pela notoriedade da região do Vale do Ribeira - SP como maior produtora de Banana do Brasil.

Tabela 6: Censo Agro2017, IBGE PAM 2021 e LUPA 2016/17 das cidades do Vale do Ribeira – SP.





Barra do Chapéu	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Barra do Turvo	27	357	79	120	735	20	20	180	9000	261	0	0	0	0	
<b>Cajati</b>	4.063	78.359	6.318	326	3	<u>4500</u>	4500	126000	28000	182700	205	2,74	3.095,10	5,61	
<b>Cananéia</b>	200	3.478	275	30	156	<u>262</u>	262	3930	15000	5699	54	0,72	307,6	0,56	
<b>Eldorado</b>	4.096	96.045	6.336	409	127	<u>4000</u>	4000	96668	24167	140169	634	8,47	5.609,10	10,17	
<b>Iguape</b>	284	4.738	571	77	270	<u>800</u>	800	19200	24000	27840	146	1,95	938,3	1,7	
Ilha Comprida	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<b>Iporanga</b>	104	1.247	144	<u>89</u>	446	<u>110</u>	110	1650	15000	2310	0	0	0	0	
Itaóca	0	3	3	7	625	8	8	104	13000	338	0	0	0	0	
Itapirapua Paulista	0	0	0	2	0	8	8	161	20125	242	0	0	0	0	
<b>Itariri</b>	2.136	30.567	2.741	171	516	<u>2827</u>	2827	56546	20002	107437	252	3,37	2.577,50	4,67	
<b>Jacupiranga</b>	2.822	52.131	4.581	221	465	<u>3000</u>	3000	81000	27000	117450	352	4,7	4.348,20	7,88	
<b>Juquiá</b>	1.512	20.337	2.026	134	729	<u>2000</u>	2000	45818	22909	66436	204	2,73	1.557,60	2,82	
Juquitiba	0	5	0	3	934	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<b>Miracatu</b>	6.399	71.867	7.555	522	404	<u>2500</u>	2250	34083	15148	50073	341	4,56	4.824,10	8,74	
<b>Pariquera-Açu</b>	470	9.338	772	35	521	<u>1300</u>	1300	32500	25000	47125	52	0,7	1.028,30	1,86	
<b>Pedro Toledo</b>	1.190	13.690	1.643	146	976	<u>1250</u>	1250	25000	20000	30000	136	1,82	1.615,80	2,93	
<b>Registro</b>	1.964	35.911	2.888	146	26	<u>3550</u>	3550	66268	18667	96089	211	2,82	3.490,10	6,32	
Ribeira	53	387	89	43	276	80	80	2000	25000	1800	0	0	0	0	
<b>Sete Barras</b>	3.787	93.923	6.899	355	38	<u>4200</u>	4200	115500	27500	167475	330	4,41	3.349,90	6,07	
Tapiraí	0	0	0	4	0	200	200	2000	10000	2100	27	0,36	355,1	0,64	
	Fonte: Censo Agropecuário 2017					Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal Ano - 2021					Fonte: Secretaria de Agricultura e Abastecimento, CDRS/IEA, Projeto LUPA.				

Assim pode-se concluir que as cidades a seguir fazem parte da IG da Banana





do Vale do Ribeira - SP pelo critério de área mínima destinada a colheita de banana:

**Cajati, Cananéia, Eldorado, Iguape, Iporanga, Itariri, Jacupiranga, Juquiá, Miracatu, Pariquera-Açu, Pedro de Toledo, Registro e Sete Barras.**  
Totalizando 13 cidades.

Pode-se observar na Figura 37, em vermelho o estado, em verde a Mesorregião, em laranja a Microrregião e em amarelo municípios os quais o Governo do estado de São Paulo considera pertencentes ao Vale do Ribeira e branco outros municípios do estado. Estão separados por critérios adotados pelo IBGE PAM - Produção Agrícola Municipal do ano de 2014. Neste se aplicado novamente o critério dos 250Ha mínimos destinados a colheita de banana as cidades permanecem divididas de forma similar. Mostrando que há uma tendência de que essas cidades representam a região como principais produtoras de banana as responsáveis pela notoriedade da região do Vale do Ribeira - SP como maior produtora de Banana do Brasil.





Figura 37: IBGE PAM 2014 cidades do Vale do Ribeira.

**Tabela 6.3 - Áreas destinada a colheita e colhida, quantidade produzida, rendimento médio e valor da produção de Banana (cacho), segundo as Unidades da Federação, Mesorregiões, Microrregiões e Municípios produtores no Brasil - 2014**

Unidades da Federação, Mesorregiões, Microrregiões e Municípios produtores	Área destinada à colheita (ha)	Área colhida (ha)	Quantidade produzida (t)	Rendimento médio (kg/ha)	Valor (1000 R\$)
<b>Banana (cacho)</b>					
<b>São Paulo</b>	51.314	51.224	1.056.387	20.623	919.747
Itapetininga	655	655	14.635	22.435	12.776
Capão Bonito	326	326	8.025	24.617	6.582
Apiáí	80	80	2.800	35.000	2.324
Guapiara	7	7	140	20.000	116
Iporanga	105	105	2.625	25.000	2.100
Itaóca	8	8	280	35.000	232
Itapirapuá Paulista	32	32	644	20.125	535
Ribeira	64	64	1.013	15.828	841
Ribeirão Branco	5	5	73	14.600	61
Ribeirão Grande	25	25	450	18.000	374
Macro Metropolitana Paulista	650	650	13.220	20.338	10.710
Piedade	476	476	9.590	20.147	7.105
Piedade	10	10	200	20.000	157
Pilar do Sul	6	6	160	26.667	192
São Miguel Arcanjo	10	10	230	23.000	276
Tapiraí	450	450	9.000	20.000	6.480
Litoral Sul Paulista	36.737	36.664	800.507	21.834	587.061
Registro	26.572	26.572	625.851	23.553	462.681
Barra do Turvo	20	20	180	9.000	144
Cajati	4.500	4.500	126.000	28.000	100.800
Cananéia	292	292	4.378	14.993	3.502
Eldorado	3.960	3.960	68.400	17.273	54.720
Iguape	1.160	1.160	27.845	24.004	22.276
Jacupiranga	3.000	3.000	75.000	25.000	60.000
Juquiá	2.170	2.170	50.048	23.064	40.038
Miracatu	3.800	3.800	95.000	25.000	38.000
Parquera-Açu	570	570	17.000	29.825	13.600
Registro	3.100	3.100	62.000	20.000	49.600
Sete Barras	4.000	4.000	100.000	25.000	80.000
Itanhaém	10.165	10.092	174.656	17.306	124.380
Itanhaém	2.400	2.400	36.000	15.000	27.000
Itariri	3.805	3.765	75.300	20.000	59.562
Mongaguá	460	460	7.348	15.974	5.812
Pedro de Toledo	1.800	1.800	36.000	20.000	18.000
Peruíbe	1.700	1.667	20.008	12.002	14.006
Metropolitana de São Paulo	42	42	840	20.000	840
São Paulo	42	42	840	20.000	840
São Paulo	42	42	840	20.000	840

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Agropecuária, Produção Agrícola Municipal 2014.



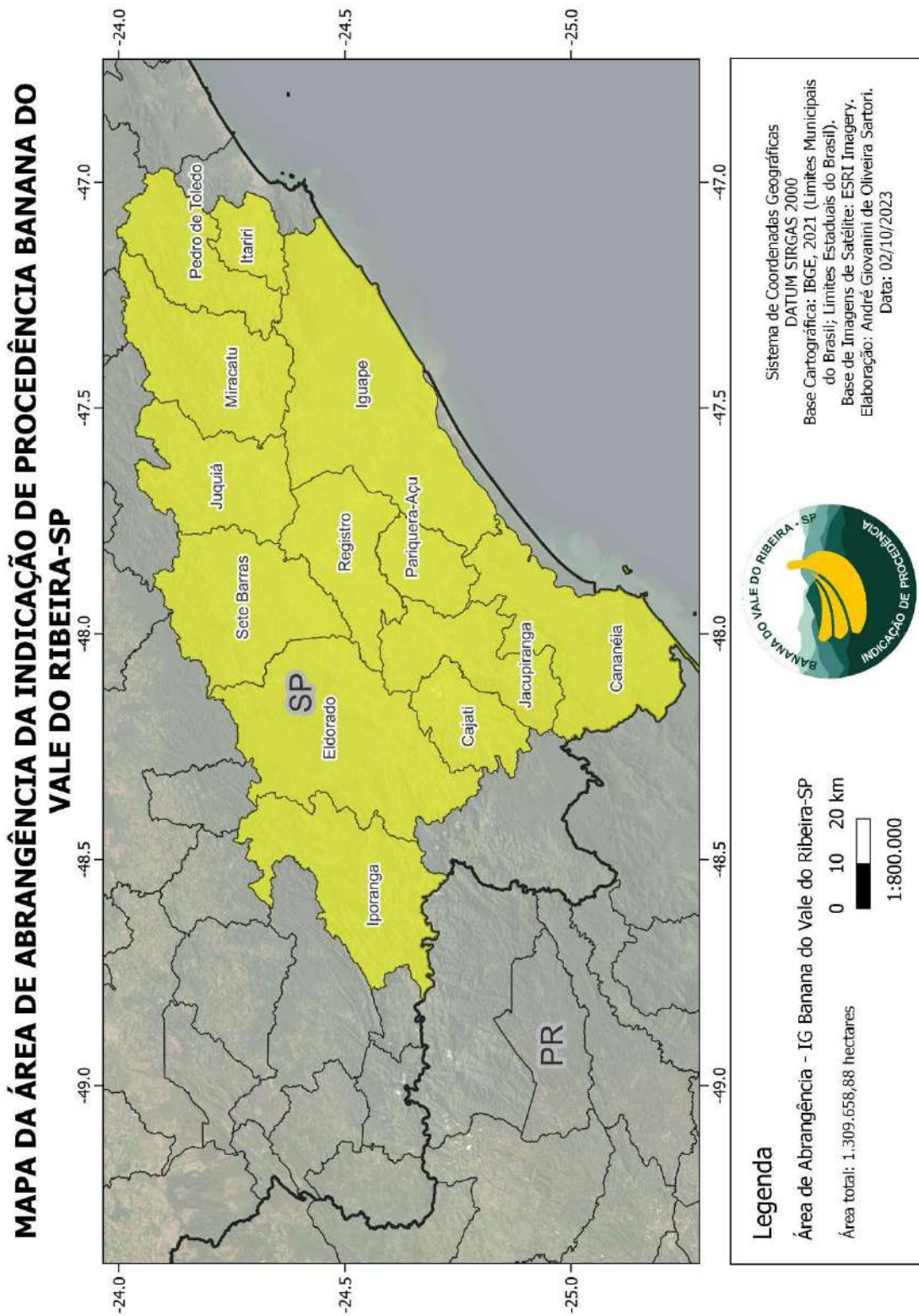


### 3. ÁREA DE ABRANGÊNCIA

A área da Indicação Geográfica modalidade Indicação de Procedência para o Produto Banana do Vale do Ribeira-SP está compreendida no território dos municípios de Cajati, Eldorado, Iguape, Itariri, Jacupiranga, Juquiá, Miracatu, Parquera-Açu, Pedro de Toledo, Registro e Sete Barras, sendo que possui os limites e confrontações que se descreve. A partir da Figura 38 observa-se como estão delimitadas as fronteiras da Indicação Geográfica.



Figura 38: Área de abrangência da Indicação de Procedência Banana do Vale do Ribeira-SP



## 4. MEMORIAL DESCRITIVO

Tomando por base o sistema de coordenadas geográficas e o datum horizontal “SIRGAS 2000”, consistente com a Carta do Brasil produzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, a área está inteiramente compreendida entre os fusos 22 e 23, e possui o seguinte perímetro: partindo do ponto 1, de coordenadas aproximadas -48,0374 e -25,3579, que é também conhecido como o ponto mais ao sul, situado no município de Cananéia, limítrofe com o estado do Paraná e no limite continental, no litoral paulista. A partir dele, segue inicialmente rumo ao nordeste, em seguida, deflete para o sentido sudoeste e deflete para o sentido noroeste, quando atravessa a rodovia SP-101 e cruza o limite intermunicipal com Jacupiranga; em seguida, cruza o limite intermunicipal com Cajati para, depois, atravessar a rodovia BR-116; em seguida, mantém rumo ao noroeste e cruza o limite intermunicipal com Eldorado e segue até atravessar a rodovia SP-223 e, em seguida, cruzar o limite intermunicipal com Iporanga para, depois, atingir o **ponto 2** de coordenadas -48,8108 e -24,6749, no que é também conhecido como o **ponto mais ao oeste**. A partir dele, deflete rumo ao nordeste e atravessa a rodovia SP-165. Em seguida, cruza o limite intermunicipal com Eldorado para, depois, cruzar o limite intermunicipal com Sete Barras e continua até atravessar a rodovia SP-139 e mantém o rumo nordeste até cruzar o limite intermunicipal com Juquiá. Em seguida, atravessa a rodovia SP-079 e cruza o limite intermunicipal com Miracatu, atravessa a rodovia BR-116 para, em seguida, cruzar o limite intermunicipal com Pedro de Toledo até atingir o **ponto 3** de coordenadas -47,1071 e -23,9938, que é também conhecido como o **ponto mais ao norte**. A partir dele, deflete rumo ao sudeste e, logo em seguida, atinge o **ponto 4** de coordenadas -46,9683 e -24,1074, também conhecido como o **ponto mais ao leste**. A partir dele, deflete rumo ao sudoeste e cruza o limite intermunicipal com Itariri para atravessar as rodovias SP-055 e SP-344, respectivamente. Em seguida, cruza o limite intermunicipal com Iguape para, em seguida, cruzar o limite intermunicipal com Cananéia e seguir no limite continental, no litoral paulista, **até atingir o ponto 1**, onde se iniciou a descrição deste perímetro onde, para todas as divisas intermunicipais descritas são assumidas todas as suas sinuosidades, encerrando uma área total de 1.309.658,88 hectares.





## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS E DOCUMENTAIS UTILIZADAS

CALHÁU, Maria Fernanda Nobre dos Santos. A influência da proximidade da biodiversidade da Mata Atlântica no perfil de compostos voláteis de bananas (*Musa acuminata* AAA cv. Nanicão) produzidas no Vale do Ribeira – SP. São Paulo, 2014.

CASTRO-ALVES, Victor Costa. O efeito da proximidade do fragmento florestal de Mata Atlântica sobre a área de cultivo no amadurecimento de bananas (*Musa acuminata* AAA cv. Nanicão) e nos compostos fenólicos das folhas de bananeiras. São Paulo, 2014.

CENSO AGROPECUÁRIO 2017. Disponível em: <[https://censoagro2017.ibge.gov.br/templates/censo\\_agro/resultadosagro/agricultura.html?localidade=35&tema=76236](https://censoagro2017.ibge.gov.br/templates/censo_agro/resultadosagro/agricultura.html?localidade=35&tema=76236)>.21 de nov. de 2022

DOMINGUES, Andrea Ribeiro Produção de banana ‘Nanicão’ (*Musa* sp. AAA) em clima Cwa / Andrea Ribeiro Domingues. - - versão revisada de acordo com a resolução CoPGr 5890 de 2010. - - Piracicaba, 2012

FAO – FOOD AGRICULTURE ORGANIZATION. Disponível em: <<http://faostat.fao.org/>>. Acesso em: 10 out. 2011.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>> Acesso em: 10 out.2011.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Produção Agrícola Municipal. Rio de Janeiro: IBGE, 2019. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/>. Acesso em: 17 jun. 2019.

MOREIRA, R.S.; CORDEIRO, Z.J.M. A bananicultura brasileira. In: REUNIÃO INTERNACIONAL ACORBAT, 17., 2006, Joinville, SC. Bananicultura: um negócio sustentável – Anais...Joinville: ACORBAT/ACAFRUTA, 2006a. v. 1, p. 36-47.

MOREIRA, R.S.; CORDEIRO, Z.J.M. A história da banana no Brasil. In: REUNIÃO INTERNACIONAL ACORBAT, 17., 2006, Joinville, SC, Brasil. Bananicultura: um negócio sustentável. Anais... Joinville: ACORBAT/ACAFRUTA, 2006b. v.1, p. 49- 82.

PROJETO LUPA 2016/2017: Censo Agropecuário do Estado de São Paulo. São Paulo: SAA: IEA: CDRS, 2017.





**INSTITUTO FEDERAL**  
São Paulo  
Câmpus Registro

**BANANA DO VALE DO RIBEIRA - SP**  
**Indicação de Procedência - IP**



SIMÃO, S. Tratado de fruticultura. Piracicaba: FEALQ, 1998. 439 p.

SIDRA. Censo Agropecuário 2017. Disponível em: <  
<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2017/resultados-definitivos#lavouras-permanentes>>.21 de nov. de 2022.

TEIXEIRA, L.A.J. Bananicultura no planalto paulista. Disponível em:  
<[http://iac.weblevel.com.br/imagem\\_informacoestecnologicas/62.pdf](http://iac.weblevel.com.br/imagem_informacoestecnologicas/62.pdf)>. Acesso em: 10 out. 2011.





## Instrumento oficial delimitação IG Banana do Vale do Ribeira - SP

1 mensagem

Raphael de Abreu Alves e Silva <raphael.abreu@ifsp.edu.br>

sex., 1 de mar. de 2024 às 23:10

Para: vivaldo@sp.gov.br

Cc: Paula Fabiane Martins <paula.martins@ifsp.edu.br>, abavarvr@gmail.com, contato@abavar.com.br

Boa noite Vivaldo,

Atualmente coordeno o comitê gestor da IG da banana do Vale do Ribeira - SP. Encaminho em anexo os documentos relacionados abaixo, com a intenção de solicitar a emissão do instrumento oficial que delimita a área da Indicação de procedência da Banana do Vale do Ribeira - SP.

Solicito, cordialmente, a confirmação do recebimento e qualquer dúvida ou necessidade de informação adicional, por favor me avise.



ATA CET IG - CARTÓRIO.pdf



Caderno de especificações final.pdf



CONTRATO SOCIAL - ESTATUTO ABAVAR.pdf



DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA Banana Vale do Ribeira.pdf

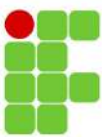


Fomulário INPI de produtores.pdf



Ofício CATI.pdf

--  
Atenciosamente,



**Raphael de Abreu Alves e Silva**

Professor EBTT Mecatrônica

Coordenador EMPREENDIF

Prof. Orientador ProVale empresa Jr.

IFSP - Campus Registro

Av. Clara Gianotti de Souza, 5180, Bairro Agrochá

CEP: 11900-000 - Registro - SP - Brasil.

Site Institucional: <http://rgt.ifsp.edu.br>

Celular: +55 (11) 98778-3870

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0760726559086481>

Orcid iD: <https://orcid.org/0000-0003-2514-9971>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/raphael-de-abreu/>



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2802 de 17 de setembro de 2024

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

**Nº DO PEDIDO:** BR402024000018-4

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Carambeí

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Tortas

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Município de Carambeí, no Estado do Paraná

**DATA DO DEPÓSITO:** 23 de julho de 2024

**REQUERENTE:** Associação dos Produtores das Tortas de Carambeí

**PROCURADOR:** Não se aplica

**DESPACHO**

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

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





MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS  
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL  
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS  
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS  
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO X

**EXAME PRELIMINAR**

**1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**CARAMBEÍ**” para o produto **TORTAS**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR n.º 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR n.º 04/22).

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

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870240061969 de 23 de julho de 2024, recebendo o n.º BR402024000018-4.

Foram apresentados os seguintes documentos:

- Requerimento eletrônico de pedido de registro de – fl(s). 01 a 03;
- Caderno de especificações técnicas – fl(s). 04 a 17;
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl(s). 18;
- Estatuto Social registrado – fl(s). 19 a 37;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social, posse da atual Diretoria e com aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença – fl(s). 38 a 42;
- Identidade e CPF dos representantes legais – fl(s). 43;
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fl(s). 45 a 47;
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fl(s). 48 a 564;
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fl(s). 565 a 570;
- Representação gráfica ou figurativa da IG ou representação geográfica de país, cidade, região ou localidade – fl(s). 02;



### 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 05 de setembro de 2024 na base de marcas do INPI na NCL 30 não foram encontradas marcas registradas contendo o termo “Carambeí”.

Dessa forma, encaminha-se o pedido à Chefia e/ou à Coordenação Geral para as devidas providências.

Rio de Janeiro, 09 de setembro de 2024

Assinado digitalmente por:

**Patrícia Maria da Silva Barbosa**

Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1284997

**Mariana Marinho e Silva**

Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1379563

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 “CARAMBEÍ” PARA AS TORTAS**

**Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí (APTC)**

**Paraná – Brasil**

**2024**



## **Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí (APTC)**

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

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

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

### **Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí (APTC)**

Avenida dos Pioneiros, 4050, Caixa-postal 1257.

Município de Carambeí, Estado do Paraná.

CEP: 84145-000

CNPJ: 55.856.653/0001-69

### **DIRETOR PRESIDENTE**

Christian Dykstra

### **DIRETOR VICE-PRESIDENTE**

Diego Marcos Farias Domingues

### **DIRETOR ADMINISTRATIVO**

Paulo Ricardo Los

### **DIRETORA FINANCEIRA**

Froukje de Jong Bueno

### **CONSELHO FISCAL**

Jackson Henrique Farias Domingues

Lucas Henrique Los

Ana Paula Bomfim Martins

### **CONSELHO REGULADOR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

Kenny Richard Machado

Paulo Ricardo Los

Diego Marcos Farias Domingues

Angélica Vieira

### **Instituições apoiadoras da IG Carambeí para as Tortas:**

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Prefeitura Municipal de Carambeí



# CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “CARAMBEÍ” PARA AS TORTAS

## **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 Tortas, produzido no município de Carambeí, no Estado do Paraná.

## **Art. 2º - Da Descrição das Tortas da Indicação de Procedência “Carambeí”**

O produto da Indicação de Procedência “CARAMBEÍ” são as Tortas, que são produtos que se destacam por sua estrutura em camadas, que geralmente consiste em uma base de massa, um recheio e uma cobertura. Estes elementos podem ser dispostos em camadas distintas ou integrados de forma homogênea.

Entende-se por tortas os produtos que contém menos que duas camadas de massa levedadas. Neste caso, não se enquadram por tortas, massas levedadas, naturalmente ou artificialmente, em duas ou mais camadas com recheios, caracterizando o produto como bolo recheado.

## **Art. 3º - Da Descrição do Processo de Produção das Tortas**

As tortas serão produzidas mediante boas práticas de produção, de forma artesanal, nos estabelecimentos (confeitarias) e seguem a seguinte ordem:

- I. Preparação da massa:** Homogeneização dos ingredientes da massa, que geralmente incluem farinha de trigo, gordura (como manteiga, margarina ou gordura vegetal) e água. A quantidade de cada ingrediente pode variar dependendo da receita. Pode ser utilizada massa seca (por exemplo, briséé, sable, sucre, de bolacha e farofa); massa úmida (por exemplo, bolos e brownies); com flocos de arroz e chocolate; ou, ainda, à base de castanhas, como amêndoas, avelãs e/ou nozes.



**II. Adição do recheio:** Disposição do recheio sobre a massa forrada na forma. O recheio pode ser doce ou salgado e pode incluir uma variedade de ingredientes, como carnes, legumes, queijos, frutas ou cremes.

Para os recheios, é admitido o uso de cremes (de qualquer tipo), frutas frescas, frutas secas, biscoitos, geleias e/ou salgados.

**III. Fechamento ou cobertura:** Dependendo da receita, pode-se optar por cobrir a torta com outra camada de massa ou adicionar uma cobertura.

Neste caso, quando da existência de cobertura, pode ser adicionada nata, chocolate, confeitos, geleias, caldas, glaçagens, cremes estruturados (ex. buttercream, merengue), massa (a mesma da base ou diferente) e/ou farofa.

#### **Art. 4 ° - Da Descrição das Qualidades ou Características do Produto da Indicação de Procedência “CARAMBEÍ” para as Tortas**

A torta autêntica sempre assume uma forma redonda, podendo variar em tamanho (de 22 a 30 cm para tortas grandes). Elas podem ser tanto doces quanto salgadas, confeccionadas com ingredientes criteriosamente selecionados e seguindo boas práticas de produção. Um foco especial é dado à estética, ao acabamento primoroso e à atenção aos detalhes na decoração. As tortas podem ser comercializadas inteiras ou em porções fatiadas, obedecendo aos padrões estabelecidos pelo Conselho Regulador em termos de tamanho e quantidade de fatias.

#### **Art. 5 ° - Do Substituto Processual da Indicação de Procedência “CARAMBEÍ” para as Tortas**

A Indicação de Procedência “CARAMBEÍ” para as Tortas têm como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí (APTC), 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 Avenida dos Pioneiros, 4050, Caixa-postal 1257, no município de Carambeí, Estado do Paraná, CEP: 84145-000, inscrita no CNPJ nº 55.856.653/0001-69. É de responsabilidade da APTC, na qualidade de substituto processual da indicação geográfica junto ao INPI, manter banco de dados gerais de informações dos processos produtivos das Tortas reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações de outros processos das Tortas, para permitir ações de



auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas cria-se o Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí (APTC) cujas funções, atribuições e funcionamento estão descritas neste caderno.

#### **Art. 6º - Dos Objetivos da Entidade Representativa dos Produtores**

No desenvolvimento de suas atividades, a APTC, entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência “CARAMBEÍ” para as Tortas, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva das tortas da sua área de abrangência e representar os interesses dos produtores das Tortas de Carambeí. A APTC tem por finalidade:

- A. Promover o desenvolvimento da produção de tortas através da realização de obras e melhoramentos, com recursos próprios, ou obtidos por doação ou empréstimo.
- B. Proporcionar a melhoria no convívio entre os produtores, da área de abrangência, através da integração de seus associados.
- C. Defender os interesses dos seus associados, referente a produção e a comercialização das tortas.
- D. Organizar a compra de insumos e/ou equipamentos necessários à atividade da produção das tortas.
- E. Buscar junto a órgãos e entidades a implantação de pesquisas, bem como a intensificação da assistência técnica visando a busca de alternativas tecnológicas através de convênios.
- F. Representa a classe da produção de tortas em reivindicações junto aos poderes.
- G. Receber e aplicar recursos de qualquer espécie ou natureza destina a produção de tortas.
- H. Colaborar com os poderes públicos, conselhos, comissões entidades dando-lhe conhecimento dos problemas da produção de tortas e pleiteando as respectivas soluções.
- I. Desenvolver ações que disponham ao consumidor produtos com garantia de procedência, origem e qualidade por meio de registros, como a Indicação Geográfica, entre outras certificações de natureza diversas;



- J. Preservar, disseminar, proteger a Indicação Geográfica das Tortas de Carambeí e prestar outros serviços relacionados, sendo responsável pela defesa de produtos registrados, sua qualidade e procedência;
- K. Estabelecer o Caderno de Especificações Técnicas e organizar estrutura de controle para a autorregulação da Indicação Geográfica;
- L. Preservar e proteger a Indicação Geográfica da região delimitada pela Indicação Geográfica das Tortas de Carambeí;
- M. Instituir, promover, gerir, divulgar e proteger seus bens materiais, imateriais, intelectuais, industriais, quando reconhecidos, concedidos ou deferidos, tais como: patentes, softwares, desenhos industriais, indicação geográfica, marcas coletivas ou marcas de certificação, outras certificações e reconhecimentos que venham a ser criados.
- N. Promover atividades que tenham como objetivo a otimização dos padrões de renda, saúde, alimentação, educação, recreação, esportes dos produtores e suas famílias, através da defesa das suas atividades.
- O. Reivindicar e manter, conforme os interesses dos associados, equipamentos sócio comunitários.
- P. Manter intercâmbio técnico e científico com entidades, institutos, universidades, estimulando o intercâmbio e o progresso nacional da produção de tortas.
- Q. Incentivar a pesquisa e promover ações para a garantia da continuidade da notoriedade do produto na região;

#### **Art. 7º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência “CARAMBEÍ” para as Tortas**

Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência “CARAMBEÍ” para as Tortas todos os produtores estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, obedecendo ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições aprovadas pelo Conselho Regulador, com a ressalva de permitir ser controlado pela substituta processual.

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

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência “CARAMBEÍ” para as Tortas compreende o território do município de Carambeí, no Estado do Paraná, em sua totalidade, respeitando-se os seus limites político-administrativos.



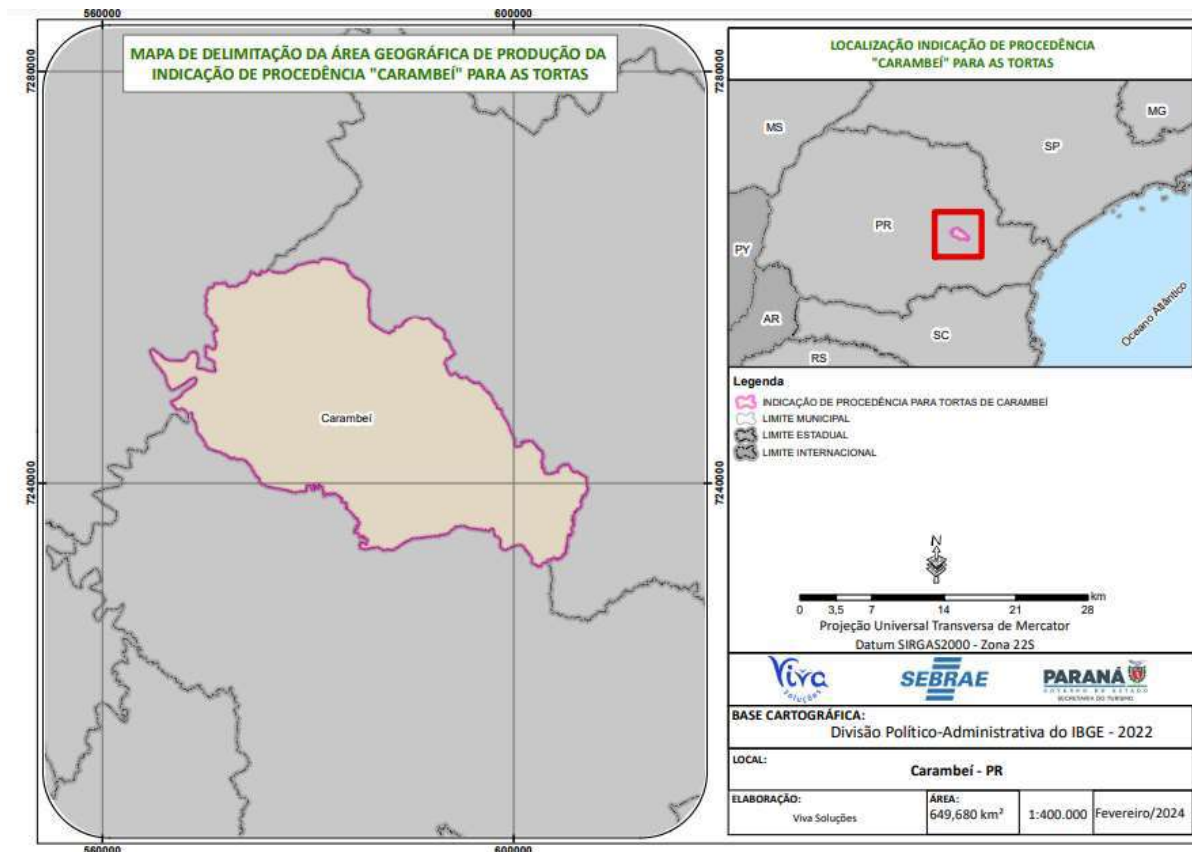


Figura 01 – Área Geográfica de produção delimitada para a Indicação de Procedência “CARAMBEÍ” para as Tortas.

Parágrafo Único: Passam a valer as coordenadas geográficas geométricas da área de produção, somente a parcela ou sua totalidade compreendida dentro do perímetro definido nesta delimitação geográfica.

### Art. 9º - Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência “CARAMBEÍ” para as Tortas

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência “CARAMBEÍ” para as Tortas, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí (APTC) está assim definida:



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

#### **Art. 10 - Das Condições para Aprovação da Utilização da Indicação de Procedência**

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de Tortas, cuja produção seja localizada na área geográfica delimitada de produção (conforme art. 8º) e que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.

Os produtores associados e não associados da Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí (APTC) somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas. 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 "CARAMBEÍ" para as Tortas 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 "CARAMBEÍ" para as Tortas 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 "CARAMBÉI" para as Tortas 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 "CARAMBÉI" para as Tortas somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 7º;
- F. Os usuários da Indicação de Procedência "CARAMBÉI" para as Tortas poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da Espécie da IG, desde que com o consentimento da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI;
- G. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência "CARAMBÉI" para as Tortas poderá proceder auditorias nas áreas de produção;
- H. O usuário da Indicação de Procedência "CARAMBÉI" para as Tortas deverá apresentar Termo de Compromisso da IG pelo Conselho Regulador, de que conhece e cumpre integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;
- I. 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;
- J. O produtor de tortas deverá assinar um termo garantindo que adotou as boas práticas de produção definidas pelo Conselho Regulador;
- K. O produtor deverá se credenciar junto à APTC para fins de gestão, controle e rastreabilidade;
- L. Para receber o selo da IG, as Tortas devem seguir os seguintes parâmetros:
  - 1. Em todas as etapas de produção das Tortas de Carambeí devem ser observadas as questões sanitárias exigidas conforme a legislação vigente;
  - 2. Somente poderão produzir as Tortas de Carambeí com o selo da Indicação Geográfica os produtores que estejam capacitados nas Boas Práticas de Produção e que permitam ser auditados;
  - 3. Os produtores deverão seguir os processos de produção supracitados (art. 3º), mantendo em suas receitas os passos descritos neste caderno.



4. Os ingredientes empregados no processo de produção devem ser cuidadosamente verificados para assegurar que estejam dentro do prazo de validade adequado, de acordo com as recomendações dos fabricantes.
5. É recomendado evitar o uso de margarina na preparação de algumas receitas. Em vez disso, é preferível optar pela utilização de manteiga, devido ao seu perfil de sabor mais rico e à sua composição natural, que contribui para uma qualidade sensorial superior nos produtos finais;
6. É crucial evitar a execução da receita sem a devida aferição precisa de cada ingrediente.
7. É fundamental atentar para o processo de embalagem das tortas, garantindo que seja realizado de forma cuidadosa e adequada. Portanto, é recomendável utilizar materiais de embalagem de qualidade, adequados ao tipo de torta e ao meio de transporte, além de seguir procedimentos que minimizem o risco de danos durante o manuseio e o armazenamento;
8. O Conselho Regulador, periodicamente, fará análises sensoriais e/ou laboratoriais do produto final;
9. O armazenamento dos produtos com IG deve ser feito em condições ideais.

#### **Art. 11 - Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência "CARAMBÉI" para as Tortas**

A Indicação de Procedência "CARAMBÉI" para as Tortas 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 APTC.

Parágrafo único: Os membros do Conselho Regulador serão constituídos por, pelo menos, 5 pessoas, em sua maioria por produtores de Tortas e demais representantes do segmento das Tortas como cooperativas, associações e empresas do setor privado, além de membros que representam as instituições de pesquisa e ou ensino, nomeados pelas respectivas instituições conselheiras, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais.

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

Compete aos membros do Conselho Regulador:



- I. Formular, editar e aperfeiçoar o plano de controle da Indicação de Procedência, com necessidade de posterior aprovação pela assembleia da APTC;
- II. Supervisionar as instituições e/ou produtores credenciados e autorizados, a fim de identificar o cumprimento dos artigos e normas aqui previstos;
- III. Regulamentar a utilização do signo distintivo, bem como textos, imagens e afins, que utilizem o nome geográfico protegido.
- IV. Controlar e emitir o uso do signo distintivo em produtos que cumpram o disposto neste documento e que sejam autorizados ao uso do mesmo.
- V. Buscar conhecer e executar as instruções que constam do regimento previsto no estatuto da APTC, ficando os conselheiros a par de seus direitos e deveres atribuídos;
- VI. Instruir os demais membros da APTC acerca de seus respectivos direitos e deveres;
- VII. Estimular o turismo, a valorização da cultura regional e a valorização do “saber-fazer local”;
- VIII. Promover na cadeia produtiva da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas, as Boas Práticas de Produção;
- IX. Manter e preservar a Indicação Geográfica regulamentada.

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

Serão objeto de controle por parte do Conselho Regulador, a declaração de produtos processados. O Conselho Regulador poderá estabelecer outros controles, no sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos da Indicação de Procedência e o cumprimento desta normativa. Tais controles serão atribuídos desde a seleção dos ingredientes até as operações de produção, armazenamento e transporte, de forma a assegurar a rastreabilidade e autenticidade dos produtos protegidos pela Indicação de Procedência, atentando-se o Conselho Regulador à manutenção e supervisão dos seguintes elementos:

- I. Cadastro dos produtores da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas, bem como dos estabelecimentos e da capacidade produtiva.
- II. Quantificação de unidades produzidas (rastreabilidade);
- III. Auditorias aos produtores;
- IV. Publicação dos dados de rastreabilidade;
- V. Divulgação e merchandising dos produtos da Indicação de Procedência;
- VI. Produção de registros de contraprovas que preservem as garantias e qualidades das Tortas autorizadas.

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



A pessoa física ou jurídica receberá a sua autorização do uso da IG, mediante a comprovação de pagamento do valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica que terão definições de condições e valores estipulados pelo Conselho Regulador. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica;

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 e do volume da produção, a descrição e critérios de cobranças serão definidos através de documento formal do Conselho Regulador desta IG.

### **Art. 15 - Da Rastreabilidade**

Os produtos da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:

- I. Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas 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:



Parágrafo 1º: O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle e o selo será utilizado pela Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí (APTC) de acordo com o Manual de Utilização mediante as condições definidas pelo Conselho Regulador.

Parágrafo 2º: O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros.



Parágrafo 3º: A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada produtor inscrito na Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" e os produtos **não** protegidos pela Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens "I" e "II" deste artigo.

Parágrafo 4º: Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade das Tortas da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" serão, dentre outros, a verificação da autenticidade do selo do produto e a realização de visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

#### **Art. 16 - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas**

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas pelas pessoas referidas no Artigo 7º:

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

#### **Art. 17 - Das Sanções Previstas Quanto à Utilização da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas**

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 Indicação de Procedência 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 "CARAMBEÍ" para as Tortas, 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 "CARAMBEÍ" para as Tortas ou a tercelros;
- IV. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentam a Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas.

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

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

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as Tortas. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí (APTC) convocada para este fim.

Carambeí, 05 de dezembro de 2023.



**CHRISTIAN DYKSTRA**

Diretor Presidente



**LAUDO DE DELIMITAÇÃO DA  
ÁREA GEOGRÁFICA DE  
PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE  
PROCEDÊNCIA “CARAMBEÍ” PARA  
AS TORTAS**



## 1. APRESENTAÇÃO

Este laudo, elaborado pela **Secretaria de Estado do Turismo do Paraná**, baseado em estudos técnicos realizados pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Paraná – SEBRAE/PR e seus parceiros, têm por objetivo subsidiar a solicitação por parte da **Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí (APTC)** para a **delimitação da área geográfica da Indicação de Procedência “CARAMBEÍ” para as tortas.**

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

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

A indicação geográfica tem ainda como objetivos específicos:

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



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

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

## 2. CONDIÇÕES GERAIS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "CARAMBÉI" PARA AS TORTAS.

A adesão ao uso da Indicação de Procedência "CARAMBÉI" para as tortas é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores cuja produção seja originada de propriedades



localizadas na área geográfica definida neste Laudo de Delimitação e que cumpram na íntegra os requisitos estabelecidos para esta Indicação Geográfica.

É de responsabilidade da **Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí (APTC)**, na qualidade de substituto processual titular do direito do reconhecimento formal da indicação geográfica junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), manter banco de dados gerais de informações dos processos dos enquadramento, das Tortas de Carambeí reconhecidos formalmente com a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência (IP) e de informações das unidades produtoras que participam do processo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

A entidade solicitante da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as tortas se denomina **Associação dos Produtores de Tortas de Carambeí (APTC)**, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins.

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

### **3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA "CARAMBEÍ" PARA AS TORTAS**

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência "CARAMBEÍ" para as tortas compreende o território do município paranaense Carambeí em sua






mas a cidade possui o maior Parque Histórico do País, com a reprodução a céu aberto da arquitetura e modo de vida na antiga Colônia de Carambehy, em especial entre as décadas de 1910-30.

As tortas, como herança holandesa, colocaram Carambeí na rota do turismo gastronômico. Atualmente, além do público em geral que visita Carambeí, há diversas agências de turismo que comercializam como produto turístico a “Rota Holandesa” ou “Colônia Holandesa”, os atrativos da cidade, incluindo a experiência da degustação das tortas de Carambeí. O Festival de Tortas, realizado pelo Parque Histórico de Carambeí em parceria com a Prefeitura Municipal, tornou-se uma vitrine para a cidade e hoje traz milhares de turistas em busca de uma experiência gastronômica ímpar.

Os primeiros holandeses chegaram em Carambeí em 1911 e trouxeram com eles receitas de família, as mulheres vieram com o gosto e a aptidão na confeitaria que anos mais tarde tornou-se tradição entre seus descendentes. A tradição das tortas em Carambeí nasce com a chegada dos imigrantes europeus na região, especificamente os holandeses, que trouxeram também o apreço pela confeitaria e o gosto pelo doce.

Hoje, mais de 110 anos depois, a tradição das tortas permeia Carambeí. Atualmente, o município conta com 4 estabelecimentos que servem as tradicionais tortas de Carambeí e o turismo gastronômico traz à cidade mais de 200 mil visitantes por ano.

Carambeí, 05 de maio de 2024.



**Márcio Nunes**  
**Secretário de Turismo do Paraná**  
**Secretaria de Estado do Turismo do Paraná**



**CÓDIGO 374 (Pedido de alteração de registro deferido)**

**Nº DO REGISTRO:** IG201002

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Canastra

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Queijo

**REPRESENTAÇÃO:** Não possui

**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência CANASTRA corresponde à área delimitada dos municípios de São Roque de Minas, Vargem Bonita, Medeiros, Bambuí, Delfinópolis, Piumhi, Tapiraí e São João Batista do Glória. Estes municípios estão localizados no sudoeste do Estado de Minas Gerais, limitando-se ao norte com a região do Triângulo Mineiro, ao sul com a região do Lago de Furnas e a oeste com a região centro-oeste de Minas.

**DATA DO REGISTRO:** 13/03/2012

**DATA DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO:** 26/07/2022

**REQUERENTE:** Associação dos Produtores de Queijo Canastra – APROCAN

**PROCURADOR:** Marcos Fabrício Welge Gonçalves

**DESPACHO**

Deferido o Pedido de Alteração de Registro de Indicação Geográfica, observado o disposto na conclusão.

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 DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO REGISTRO**

## 1. INTRODUÇÃO

O presente pedido refere-se à solicitação de alteração do registro da indicação geográfica (IG) “CANASTRA”, da espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**, para assinalar **QUEIJO CANASTRA**, cuja concessão foi publicada na Revista de Propriedade Industrial - RPI 2149 de 13 de março de 2012.

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

## 2. RELATÓRIO

O pedido de alteração do registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870220065840, de 26 de julho de 2022.

Trata-se de solicitação de alteração de:

- Delimitação da área geográfica; e
- Caderno de especificações técnicas da Indicação Geográfica.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme última exigência publicada em 30 de janeiro de 2024, sob o código 307, na RPI 2769.

Em 24 de março de 2024, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870240025389, 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 instrumento oficial de delimitação da área, observando o disposto no art. 16, inciso VIII, da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

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

- Ofício encaminhado ao Sr. Diretor da DIRMA, fls. 05-08; e
- Instrumento oficial de delimitação da área retificado, fls. 09 e 10.

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

## 2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

- 2) Em relação ao CET:
  - 2.1) Esclareça qual o produto da indicação geográfica em questão, definindo-o expressa e concisamente e uniformizando-o em todo o documento;
  - 2.2) Exclua ou adapte o art. 43 de modo a informar que a alteração desse documento será apreciada e submetida à aprovação por parte do INPI, quando da solicitação de alteração pós registro; e
  - 2.3) Apresente a ata que aprovou o respectivo documento alterado, acompanhada de lista de presença indicando quem dentre os presentes são produtores de queijo, conforme determina o art. 24, inciso III, da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

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

- Ofício encaminhado ao Sr. Diretor da DIRMA, fls. 05-08;
- Caderno de Especificações Técnicas (CET) alterado, fls. 11-22; e
- Ata da AGE da APROCAN que aprovou as alterações no CET, acompanhada de lista de presença indicando quem dentre os presentes são produtores de queijo, fls. 23-28.

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

## 2.4 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:



- Requerimento eletrônico de cumprimento de exigência – fls. 01-03; e
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fls. 04 e 29.

### 3. CONCLUSÃO

Com base na documentação apresentada, verificou-se que município de São João Batista do Glória compõe o Parque Nacional da Serra da Canastra, sendo que, antes de sua emancipação, ele fazia parte dos municípios de Piumhi e Delfinópolis, ambos pertencentes à área originalmente delimitada da IP “Canastra”. Predominantemente rural, São João Batista do Glória tem o leite como seu principal produto, o que justifica a grande produção de queijo.

A presença histórica de produtores no município é evidenciada por meio de transcrições de textos e fotos de entrevistas realizadas em propriedades rurais com produtores locais que produzem e comercializam o queijo há décadas. Cabe dizer, ainda, que o município é citado como produtor de queijo da Canastra em diversas matérias de jornais, revistas, portais e blogs, sendo inclusive reconhecido por meio de premiações. Ademais, o município foi incluído como produtor de Queijo Minas Artesanal na microrregião da Canastra, pela Portaria IMA n.º 1687, de 22 de dezembro de 2016, no âmbito do Decreto Estadual n.º 42.645/2002.

Dessa forma, nota-se uma forte ligação histórica, geográfica e cultural do município de São João Batista do Glória com a área delimitada de produção de queijo da Canastra, reforçada por entrevistas realizadas com produtores locais, o que permite constatar a existência de um senso de pertencimento à região. Por fim, o município de São João Batista do Glória foi incluído na área delimitada da IP “Canastra”, reconhecida pela Portaria IMA n.º 694, de 17 de novembro de 2004. Essa medida buscou não apenas reconhecer a contribuição histórica e cultural do município para a produção desse produto emblemático, mas também fortalecer a identidade e a valorização da região da Canastra. Logo, restou comprovado que o município de São João Batista do Glória integra a região da Canastra a qual se tornou conhecida pela produção de queijo.

Ademais, no que diz respeito ao caderno de especificações técnicas, foram feitas, dentre outras, as seguintes alterações, conforme consta no documento que compara o CET original com o alterado: i) substituição da nomenclatura “regulamento de uso” por “caderno de especificações técnicas” em todo o documento; ii) substituição da expressão “água clorada” por “água potável”, dentre as matérias-primas utilizadas na fabricação do queijo, conforme a nova legislação de fabricação de leite cru; iii) previsão de que o período de maturação do queijo deve



observar a legislação vigente; iv) reordenamento das etapas de produção do queijo; v) exclusão da obrigatoriedade de ser associado para se fazer uso da respectiva IG; vi) alteração da estrutura, da composição e das atribuições do Conselho Regulador; e vii) exclusão da suspensão definitiva dentre as penalidades previstas, inclusão da previsão de cassação/cancelamento do registro de produtor com direito à reintegração e descrição de aplicabilidade de cada uma das penalidades previstas.

Cumpre dizer, ainda, que, embora a descrição do produto tenha sido alterada, não houve alteração do produto em si, isto é, a qualidade e a genuinidade do produto foram mantidas, respeitando-se as condições que justificaram o reconhecimento da IG em questão.

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 o **DEFERIMENTO DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO DE REGISTRO** da IG “CANASTRA”, para o QUEIJO CANASTRA, na espécie INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP).

Dessa forma, o registro da IG **passa a ser “CANASTRA”**, para o produto **QUEIJO**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, sendo necessária a expedição de um novo certificado, com alteração dos campos produto e delimitação da área geográfica, nos termos do art. 30, § 1º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22. Além disso, sugere-se que conste no campo apresentação da indicação geográfica a expressão “Queijo da Canastra”.

Passa a vigor, ainda, o novo caderno de especificações técnicas e o novo instrumento oficial de delimitação da área apresentados no processo.

Ressalta-se que a proteção conferida 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 ao deferimento do pedido de alteração 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, 10 de setembro de 2024

Assinado digitalmente por:

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

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

De acordo, publique-se.

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

**Marcelo Luiz Soares Pereira**  
Coordenador Geral de Marcas, Indicações Geográficas e Desenhos Industriais  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1285263





# APROCAN

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA

## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### SUMÁRIO

**CAPÍTULO I - PRODUÇÃO**

**CAPÍTULO II - ELABORAÇÃO**

**CAPÍTULO III - ARMAZENAGEM E TRANSPORTE**

**CAPÍTULO IV - DO CONSELHO REGULADOR**

**CAPÍTULO V - CONTROLE**

**CAPÍTULO VI - PROCEDIMENTOS DO CONTROLE**

**CAPÍTULO VII - DIREITOS E OBRIGAÇÕES**

**CAPÍTULO VIII - INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS**

**CAPÍTULO IX - DISPOSIÇÕES GERAIS**

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





# APROCAN

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

O presente Caderno de Especificações Técnicas estabelece o regime aplicável a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da indicação de procedência **CANASTRA**

### CAPÍTULO I - PRODUÇÃO -

**Art. 1.** A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência CANASTRA corresponde à área delimitada dos municípios de São Roque de Minas, Vargem Bonita, Medeiros, Bambuí, Delfinópolis, Piumhi, Tapiraí e São João Batista do Glória. Estes municípios estão localizados no sudoeste do Estado de Minas Gerais, limitando-se ao norte com a região do Triângulo Mineiro, ao sul com a região do Lago de Furnas e a oeste com a região centro-oeste de Minas.

**I.** Limites sudeste para sul e sudoeste: a Serra da Pimenta, situada fora da zona de produção, a sudeste, constitui a borda de entrada inferior da falha da cadeia de montanhas do entorno. É seguida pela Serra do Cigano, Chapadão da Babilônia, Serra da Canastra, Serra da Gurita, Serra Preta e Serra das Sete voltas, que constituem o limite inferior da zona de produção;

**II.** Limites de nordeste para o norte e noroeste: A Serra do Bueno, situada fora da zona de produção, à nordeste constitui-se na borda de entrada superior da falha da cadeia de montanhas do entorno. É seguida pela Serra do Bananal, Serra da Bocaina e Serra do Sacramento, que constituem o limite superior da zona de produção;

**III.** Limite à oeste: Constituindo o limite de fundo da cadeia de montanhas do entorno, o início da Serra da Ponte Alta, situada fora da zona de produção, impede a saída das correntes.

**§1** - O clima caracterizado na área delimitada é classificado como tropical de altitude, típico do cerrado, com temperatura média anual em torno de 22,2 °C, com a média mínima de 16,7 °C e a média máxima de 27,6 °C, chuvas distribuídas entre os meses de outubro a março, com índice pluviométrico médio em torno de 1.390 mm anuais;

**§2** - A altitude varia de 637 a 1.485 m, tendo um relevo com cerca de 25% de área plana, 40% de área ondulada e 35% de área montanhosa;

**§3** - A umidade e ventos originados a leste da região entram por uma falha na cadeia de serras que circundam a zona produtora. Estas serras, dentre as quais a da Canastra, que dá nome à região, formam uma espécie de bolsão no entorno que barra as correntes e criam um micro clima característico da região.

**§4** - A umidade do ar é típica de cerrado, com inverno seco e verão úmido, podendo ir de valores inferiores a 40% no inverno e superiores a 85% no verão.

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

**a.** As matérias primas utilizadas para a fabricação do queijo são o leite de vaca cru, hígido, integral, recém ordenhado, proveniente de vacas sadias da propriedade de origem; o "pingo" ou fermento lácteo, obtido do soro de final de dessoragem da produção do dia anterior da própria queijaria; o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal comum).

**b.** O leite deverá atender aos critérios de qualidade, microbiológicos e de características físico-químicos exigidos pela legislação pertinente;

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



# APROCAN

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA



- d. O cloreto de sódio (sal comum) deverá possuir registro no Ministério da Saúde;
- e. A água utilizada na queijaria deverá ser analisada anualmente. A água deverá ser potável e atender aos critérios dispostos na legislação pertinente.

**Art. 3.** Do rebanho utilizado:

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

**Art. 4.** Da Sanidade do rebanho:

- a. A sanidade do gado leiteiro deve ser atestada por Médico Veterinário, que, para tal, deve adotar rigorosamente as recomendações técnicas contidas em Normas e Regulamentos sanitários em vigor;
- b. O produtor deve adotar as práticas visando ao controle sanitário do rebanho que comprometam a saúde dos animais ou a qualidade do leite de acordo com legislação em vigor;
- c. Os animais devem ser identificados individualmente através de brincos ou outro meio de identificação autorizado, seguindo a regulamentação em vigor.

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

- a. O sistema de produção deverá ser baseado na bovinocultura extensiva ou semi-intensiva, utilizando pastagens naturais ou modificadas, com raças adaptadas a estas condições de criação;
- b. É recomendado o aproveitamento da diversidade das pastagens. Pode-se utilizar das gramíneas exógenas, como as Braquiárias (*Brachiaria spp*) e as diversas espécies de Panicuns. Também se recomenda a utilização racional da vegetação natural como o capim Jaraguá (*Hyparrhenia rufa*), capim Meloso/Gordura (*Melinis multiflora*), leguminosas como carrapicho Beijo de boi (*Desmodium sp.*), Sirato *Macroptilum sp*, calopogônio (*Calopogonium mucunoides*), entre outras.

**Art. 6.** Da alimentação do rebanho:

- a. A alimentação dos animais deve ser baseada na pastagem natural e formada, bem como de uma suplementação a base de concentrados e minerais;
- b. Alguns produtores se valem de uma complementação volumosa. Nos períodos de seca e inverno, à base de Capim elefante - *Pennisetum purpureum*, cana-de-açúcar e/ ou silagens.

## CAPÍTULO II - ELABORAÇÃO -

**Art. 7.** Do produto:

- a. O Produto "queijo da Canastra" é fabricado a partir de leite de vaca cru integral, produzido e processado na propriedade de origem, recém ordenhado e filtrado, ao qual se adiciona a cultura Láctea natural, o chamado "Pingo", o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal comum), maturado pelo período mínimo exigido pela legislação vigente.

**Art. 8.** Das denominações do produto:

O queijo da Canastra pode ser fabricado em três tamanhos:



# APROCAN

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA



- a. Queijo da Canastra, produzidos em formas sem fundo de 17 cm de diâmetro e 7 cm de altura;
- b. Queijo da Canastra Merendeiro, produzidos em formas sem fundo de 10 cm de diâmetro e 6 cm de altura;
- c. Queijo da Canastra Real, produzido em formas sem fundo de 28 a 35 cm de diâmetro e altura entre 10 e 18 cm.

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

- a. Do formato: cilíndrico, plano ou ligeiramente abaulado nas laterais;
- b. Peso da peça:
  1. Queijo da Canastra: de 900 a 1.300 g
  2. Queijo da Canastra Merendeiro: 300 a 400 g
  3. Queijo da Canastra Real: 5.000 a 7.000 g
- c. Do aspecto da casca: O queijo apresenta uma crosta fina, de cor amarelada, tendendo a escurecer com a maturação. A casca pode apresentar manchas e leveduras quando os queijos estão maturados. O odor da casca é suave, com toques que lembram cheiro de gordura do leite;
- d. Das características da massa: A massa é de consistência semidura, com tendência à macia, homogênea. A cor da massa pode ser ligeiramente amarelada, podendo apresentar as bordas de tonalidade mais escura, sobretudo nos queijos maturados, no Queijo da Canastra e no Queijo da Canastra Merendeiro a massa pode apresentar poucas olhaduras mecânicas ou de fermentação (redondas e brilhantes) dispersas no queijo. O Queijo da Canastra Real apresenta obrigatoriamente olhaduras grandes redondas e brilhantes;
- e. Do sabor e gosto: levemente ácido, não picante e agradável;
- f. A prova de fosfatase deve ser positiva;
- g. O teste para a presença do amido deve ser negativo.

**Art. 10.** Das características microbiológicas do produto:

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

**Art. 11.** O processo de fabricação do queijo, representado pelas etapas abaixo, obedeceu:

## I. OBTENÇÃO DA MATÉRIA PRIMA:

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

## II. FILTRAGEM:

- a. O processo de filtragem é feito através de filtro ou tecido sintético, previamente lavado e desinfetado podendo ser adicionado sal no momento da filtragem na proporção de 100 a 500g



# APROCAN

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA



para 100 litros de leite.

### III. ADIÇÃO DO PINGO:

a. O pingo é adicionado ao leite coletado. No recipiente de coagulação, após a ordenha completa. A quantidade de pingo adicionado pode variar de 100 a 500ml para 100 litros de leite, de acordo com a estação do ano e a temperatura ambiente e o saber fazer tradicional.

### IV. ADIÇÃO DO COALHO:

a. O coalho deve ser acrescentado no leite sempre após a ordenha completa dentro de uma faixa de 20 a 40ml para 100 litros de leite quando utilizado produto com força 1/10.000;  
b. A quantidade de coalho pode variar de acordo com a recomendação do fabricante, a estação do ano e a temperatura ambiente.

### V. COAGULAÇÃO:

a. A coagulação dura em média 40 minutos a 90 minutos para o Queijo da Canastra, Queijo da Canastra Merendeiro e Queijo da Canastra Real de acordo com diversos fatores (temperatura ambiente, dose coalho e pingo, composição do leite, estação do ano, entre outros).

### VI. CORTE DA MASSA:

a. A massa é cortada com pá ou régua, em média 40 a 50 minutos após a adição do coalho;  
b. O corte é realizado através de pá de plástico ou inox até estar dividida em grãos, de tamanho sempre inferior a 1 cm. Esta operação continua até a obtenção do tamanho dos grãos desejados.

### VII. MEXEDURA DA MASSA:

a. É feita respeitando pequenos intervalos, para facilitar o dessoramento;  
b. O tempo de mexedura varia entre 1 e 5 minutos, de acordo com diversos fatores ligados à tecnologia de fabricação e o saber fazer tradicional.

### VIII. SEPARAÇÃO DO SORO

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

### IX. ENFORMAGEM:

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

### X. PRENSAGEM:

a. Processo manual efetuado inicialmente com auxílio do tecido sintético e na fase final com a pressão e calor das mãos;  
b. O artesão prensa manualmente a massa, a fim de dessorá-la e compactá-la. Continua o processo de preenchimento com mais massa até alcançar o volume desejado. No processo manual de prensagem da massa usam-se as duas mãos abertas inicialmente, e fechadas posteriormente, aperta-se a massa contra a parede da forma para a retirada soro, gira-se a forma para a prensagem da massa seja uniforme;  
c. Após a prensagem manual de todas as formas produzidas, estas devem ser viradas juntamente com a massa, com o objetivo de deixar os dois lados lisos e homogêneos.

### XI. ADIÇÃO DO SAL:

a. A salga realizada é do tipo seca, na superfície do queijo. O sal utilizado deve ser aquele



# APROCAN

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA



- destinado a alimentação humana, na quantidade que pode variar de 40 a 120 g/kg de massa;
- b.** Depois de um período aproximado de 6 a 12 horas, o queijo deve ser virado, o sal é transferido para a superfície que antes não havia recebido sal;
- c.** No segundo dia da fabricação, na parte da manhã, transfere-se as formas para uma segunda banca e realiza-se a retirada do sal.

## XII. MATURAÇÃO:

- a.** A partir de 24 horas o queijo pode ser retirado da forma, colocado em prateleiras de madeira, lavado e enxuto de acordo com o estado de maturação e saber fazer tradicional;
- b.** A partir de então, será realizada a viragem dos queijos, de acordo com o saber fazer do produtor, pelo período mínimo exigido pela legislação vigente;
- c.** O queijo pode ser lavado com água corrente a cada dois ou três dias dependendo das condições ambientais de temperatura e umidade;
- d.** A maturação do queijo deve ser à temperatura ambiente ou em ambiente de temperatura controlada, localizado na zona delimitada de produção, obedecendo ao modo tradicional de fabricação e a legislação vigente.

## XIII. A TOALETE:

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

### Art. 12. Dos utensílios utilizados para fabricação:

- a.** O material utilizado para produção do queijo deve ser de fácil higienização, não podendo ser poroso e/ou oxidar e/ou descascar. Deve ser preferencial a utilização de material de PVC, INOX, polietileno/fibra de vidro.

### Art. 13. Do processo de higienização das instalações:

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

### Art. 14. Deverão ser obedecidas as normais legais vigentes para rotulagem.

- a.** Terá direito ao uso da designação Indicação de Procedência, ou sua abreviatura, em conjunto ou separado do nome geográfico reconhecido CANASTRA, o produto oriundo de unidade de produção escrita na Legislação de Inspeção Municipal, cadastrada no IMA, e ou relacionada ou reconhecida pelo MAPA, que tenha atendido todas as exigências contidas nas legislações vigentes e obedecidas as normas descritas no presente Caderno de Especificações Técnicas.

## CAPÍTULO III

### - ARMAZENAGEM E TRANSPORTE -

### Art. 15. Normas de Transporte.

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



**Art. 16.** Normas de Armazenamento.

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

## CAPÍTULO IV - DO CONSELHO REGULADOR -

**Art. 17.** O Conselho Regulador, conforme estabelecido no Estatuto da APROCAN, será o órgão competente para efetuar o controle da Indicação de Procedência CANASTRA.

**§1º.** O Conselho Regulador será constituído por 6 (seis) membros eleitos pela Assembleia Geral para um mandato de 3 (três) anos.

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

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

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

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

- I - Registro de inscrição do produtor;
  - II - Registro de inscrição das propriedades;
  - III - Certidões atualizadas da comprovação das certificações das propriedades participantes;
  - IV - Registro das visitas e ou auditorias realizadas nas propriedades dos participantes.
- Parágrafo único.** Somente produtores devidamente cadastrados, assim como suas unidades de produção poderão concorrer a IP CANASTRA.

**Art. 21.** Dos Controles efetuados pelo Conselho Regulador:

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



# APROCAN

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA



**Art. 22.** Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de resolução interna do Conselho Regulador.

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

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

## CAPÍTULO V - CONTROLE -

**Art. 24.** Dos tipos de controle:

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

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

**Art. 25.** Dos controles:

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

**II - Autocontroles:** Realizados pelos produtores através da APROCAN, conforme descrito nas normas deste Caderno de Especificações Técnicas:

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

**I - O cumprimento do Caderno de Especificações Técnicas:** acompanhamento dos laudos de visitas técnicas, realizadas por profissional credenciado pela associação; visita inicial de credenciamento e visitas de monitoramento, 3 vezes por ano;

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

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

## CAPÍTULO VI - PROCEDIMENTOS DO CONTROLE -

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

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

**II -** Três visitas (meio período) anuais de controle e monitoramento.

**Parágrafo único:** Os custos das visitas técnicas, compreendendo honorários, quilometragem



# APROCAN

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA



e diárias, correrão por conta dos produtores inscritos, podendo a associação, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para os produtores.

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

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

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

**Parágrafo único:** Os custos das coletas e análises de laboratório, compreendendo honorários, quilometragem, diárias e prestação de serviços, correrão por conta dos produtores inscritos, podendo a associação, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para os produtores.

**Art. 29.** Para o devido controle do volume da produção os produtores deverão entregar planilhas mensais à APROCAN, até o 5º dia útil do mês seguinte, de forma que esta detenha em seus arquivos informações sobre:

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

**Parágrafo único:** A entrega das planilhas do mês anterior à APROCAN constitui-se em pré-requisito para liberação dos selos de controle para o mês seguinte. O prazo de arquivamento destes dados seguirá a legislação vigente.

## CAPÍTULO VII - DIREITOS E OBRIGAÇÕES -

**Art. 30.** Direitos e Obrigações dos produtores inscritos:

- a. Fazer uso da Indicação de Procedência "CANASTRA", nos produtos protegidos pela mesma;
- b. Zelar pela imagem da Indicação de Procedência "CANASTRA";
- c. Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Conselho Regulador e no Caderno de Especificações Técnicas;
- d. Pagar as taxas e emolumentos estabelecidos no Estatuto, neste Regulamento e nas normas internas do Conselho Regulador para monitoramento e controle.



## CAPÍTULO VIII - INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS -

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

**Art. 32.** São consideradas infrações:

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

**Art. 33.** O descumprimento das disposições deste Caderno de Especificações implicará as seguintes penalidades:

- I - Advertência por escrito;
- II - Multa;
- III - Suspensão temporária da inscrição para o uso da IP CANASTRA;
- IV - Cassação do registro do produtor inscrito ao uso da IP CANASTRA.

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

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

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

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

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

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

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

- I - A cassação e o cancelamento implicarão na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação IP **CANASTRA**, sem direito de qualquer ressarcimento ou indenização;
- II - Quando cassado a inscrição o produtor se obriga a retirar do mercado, em 10 dias, todo o produto e material com a designação IP **CANASTRA**. Não o fazendo, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.



# APROCAN

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA



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

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

**Art. 39.** O uso da designação da Indicação de Procedência **CANASTRA** fora das normas desse Caderno de Especificações e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

## CAPÍTULO IX - DISPOSIÇÕES GERAIS -

**Art. 40.** Aplicam-se as normas desse Caderno de Especificações na observância e sem prejuízo das demais legislações em vigor.

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

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

**a.** Questões não previstas neste Caderno de Especificações Técnicas, que deverão ser ratificadas pela Assembleia Geral;

**b.** Viabilidade e gestão da Indicação de Procedência CANASTRA.

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

**Art. 43.** Este Caderno de Especificações Técnicas poderá ser reformado, no todo ou em parte, mediante deliberação tomada em Assembleia Geral Extraordinária, convocada para este fim.

**Parágrafo único.** O Caderno de Especificações Técnicas reformado deverá ser registrado junto ao INPI obedecendo a legislação vigente.

**Art. 44.** O presente Caderno de Especificações Técnicas entrará em vigor após o seu registro junto ao INPI.



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


**PODER JUDICIÁRIO - TJMG - CORREGEDORIA-GERAL DE JUSTIÇA**  
1º Registro de Títulos e Documentos e Civil das Pessoas Jurídicas  
São Roque de Minas - MG

**SELO DE CONSULTA: FXM34910**

**CÓDIGO DE SEGURANÇA: 7923892530241680**

Quantidade de atos praticados: 13  
Ato(s) praticado(s) por: Ruan Carlos Pereira Costa - Oficial  
Emol: R\$156,40 - TFJ: R\$53,18 - Valor final: R\$209,58 - ISS: R\$7,38

Consulte a validade deste Selo no site: <https://selos.tjmg.jus.br>



<b>Ofício de Registro de Títulos e Documentos e Civil das Pessoas Jurídicas de São Roque de Minas - MG</b>
Rua João Ribeiro, 48 - Centro São Roque de Minas - MG - CEP: 37928-000 Tel: (37) 3112-0267 - <a href="mailto:rtdsm@gmail.com">rtdsm@gmail.com</a> Ruan Carlos Pereira Costa - Oficial
<b>Prot Nº 5718 Reg Nº 286 - Liv A-12 - Pág 298 - Av Nº 27</b> São Roque de Minas-MG, 21/03/2024 Ruan Carlos Pereira Costa - Oficial
Emol.: R\$268,45 - Rec.: R\$16,13 - TFJ: R\$92,72 - Desp.: R\$0,00 - Valor Final: R\$377,30 - ISS: R\$13,43 - Códigos: 6101-0(1), 6601-9(1), 8101-8(11)



## Nota Técnica nº 1/IMA/GEC/2024

PROCESSO Nº 2370.01.0001793/2024-67

### 1- ASSUNTO

Solicitação da Associação de Produtores de Queijo Canastra - APROCAN, de atualização do Instrumento Oficial de delimitação da área geográfica de produção do Queijo da Canastra para fins de Indicação de Procedência.

### 2- REFERÊNCIA

2.1 dossiê histórico realizado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas e a Welge e Gonçalves Advogados Associados.

2.2 Estatuto da APROCAN.

2.3 Portaria IMA nº 694, de 17/11/2004.

2.4 Ofício da APROCAN, de , 07 de junho de 2021, solicitando atualização da delimitação da área geográfica de produção do Queijo da Canastra para fins de Indicação de Procedência.

2.5 Portaria IMA nº 2124, de 04 de Março de 2022.

2.6 Revista de Propriedade Industrial – RPI, n. 2769 de 30 de janeiro de 2024.

### 3- SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1 Nome: Canastra

3.2 Produtos: Queijo da Canastra

3.3 Espécie: Indicação de Procedência.

### 4. FUNDAMENTAÇÃO

Tratando-se a solicitação do requerente (Aprocan) de alteração de delimitação de área geográfica e, portanto estando o produto queijo já devidamente protegido para o nome geográfico Canastra (IG 201002, registrada em 13/03/2012), a presente nota técnica não discorre sobre os atributos que comprovaram sua notoriedade. Tão somente, objetiva verificar se existem elementos comprobatórios que possibilitem o atendimento ao pedido de inclusão do município de São João Batista do Glória à área já delimitada.

Assim, com base nos documentos de referência à presente Nota Técnica, **em especial o dossiê histórico realizado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas e a Welge e Gonçalves Advogados Associados, o qual apresenta também uma Caracterização do Município de São João Batista do Glória pela Emater-MG**, verifica-se que:

a) o município compõe o Parque Nacional da Serra da Canastra e, até sua emancipação, fez parte dos municípios de Piumhi e Delfinópolis (ambos já pertencentes à área delimitada);

b) predominantemente rural, tem o leite como principal produto, o que originou sua grande produção de queijo canastra;

c) há registros históricos demonstrando a produção de queijo no município, como o livro



**Memórias de São João Batista do Glória**, de Antônio Griho, publicado em 1999;

d) há presença histórica de produtores no município, evidenciada nas transcrições de textos e fotos de entrevistas realizadas em propriedades rurais, com produtores que produzem e comercializam o Queijo no Município há décadas;

e) o município é citado como produtor de Queijo da Canastra em diversas matérias de jornais/revistas/portais/blogs, com destaques para:

- **10 Cidades**, publicação do Estado do Maranhão, publicada em 14/11/2020;
- **Proteção ao nascedouro**, publicação do Estado de Minas, publicada em 03/03/2020;
- **Terra dos Queijos premiados**, publicação do Estado de Minas, em 28/01/2020;
- **Do Quintal do Glória para o Mundo**: publicação do Agrosoft, em 02/10/2019;
- **Queijeiros da Aprocan ganham 47 medalhas**, publicação da Folha da Manhã, em 26/09/2019;
- **Conheça a região de Minas onde se produz os melhores queijos do mundo**: publicação do Uai, em 05/06/2019.

f) O município é incluído como produtor de Queijo Minas Artesanal na microrregião da Canastra, pela PORTARIA IMA Nº 1687, de 22 de dezembro de 2016, no âmbito do Decreto Estadual Decreto nº 42.645/2002;

## 6. CONCLUSÃO

Evidencia-se forte ligação histórica, geográfica e cultural do município de São João Batista do Glória com a área delimitada de produção de queijo da Canastra e entrevistas realizadas com produtores locais permitiram a constatação do senso de pertencimento dos mesmos à região.

**Portanto, considerando todos esses elementos inclui-se o Município de São João Batista do Glória na área já delimitada para a indicação de procedência do Queijo da Canastra, reconhecida pela Portaria IMA nº 694, de 17 de Novembro de 2004.** Essa medida não apenas reconhece a contribuição histórica e cultural do município para a produção desse produto emblemático, mas também fortalece a identidade e a valorização da região da Canastra.



Documento assinado eletronicamente por **Rogério Carvalho Fernandes, Gerente.**, em 20/02/2024, às 09:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.mg.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **82295283** e o código CRC **79B42DF5**.



**CÓDIGO 390 (Recurso não Provido)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402021000008-9

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Itaguaí

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

Banana

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Município de Itaguaí, no Estado do Rio de Janeiro.

**DATA DO DEPÓSITO:** 11 de agosto de 2021

**REQUERENTE:** Cooperativa dos Agricultores Familiares de Itaguaí (COOPAFIT)

**PROCURADOR:** Joycelaine de Souza Marinho

**COMPLEMENTO DO DESPACHO**

Conforme disposto no parecer.



Nº 52402.013360/2023-47

## ASSUNTO

Indicação Geográfica (IG) – Indicação de Procedência (IP) – Banana de Itaguaí – Indeferimento do Pedido de Registro – Recurso – Proposta de manutenção do indeferimento.

## REFERÊNCIAS

Lei 9.279/1996

Portaria INPI/PR/ Nº 04, de 12 de janeiro de 2022

Instrução Normativa nº 95/2018

Manual de Indicações Geográficas (INPI)

## SUMÁRIO EXECUTIVO

Senhor Presidente do INPI,

Trata-se de recurso contra o ato de indeferimento do pedido de registro de Indicação Geográfica da modalidade Indicação de Procedência (IP), processo nº BR 40 2021 000008 9, proferido com fulcro no que dispõem o art. 182 da LPI c/c alínea “a” do inciso VIII do art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, bem como o art. 177 da LPI c/c o inciso VI do art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

O ato atacado em recurso teve por fundamento a decisão de primeira instância que considerou que o Instrumento Oficial que Delimita a Área (IOD) não atendia aos requisitos estabelecidos no art. 182 da LPI c/c alínea “a” do inciso VIII do art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, diante da fundamentação inadequada à espécie de IG requerida (Indicação de Procedência) e por não ter sido devidamente comprovado que o nome geográfico ITAGUAÍ tenha se tornado conhecido como centro de produção de bananas nos termos do art. 177 da LPI c/c o inciso VI do art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22. A decisão de indeferimento foi publicada na **RPI 2736** de 13 de junho de 2023.

De acordo com a fundamentação da 1ª instância:

- a. não consta nos documentos apresentados (divulgação e reportagens) a demonstração de que o nome geográfico “Itaguaí” tenha se tornado conhecido como centro de produção de bananas. As festividades demonstradas no referido material, dentro da delimitação geográfica, se referiam ao “Festival da banana de Cacaria”, realizado em Cacaria e à “Festa da banana de Mazomba”, no bairro de Mazomba, sem qualquer menção precisa ao local “Itaguaí”;
- b. verifica-se, por meio de provas, que a produção de banana é antiga, mas os documentos mais recentes (como a reportagem do Jornal O GLOBO-EXTRA), não se encontram legíveis de forma a comprovar o alegado;
- c. há menções às características do ambiente e aspectos antropológicos, fatores estes que não são requisitos para a comprovação de uma indicação de procedência;



d. os documentos comprobatórios longos, como livros, teses ou dissertações, deveriam ter sido apresentados com o devido destaque visual às informações relevantes e com a fonte devidamente identificada;

e. há menção a informações que não estão apresentadas no IOD, restando a fundamentação incompreensível por si só uma vez que há apenas remissão a outros documentos presentes no processo;

f. foram listados na delimitação geográfica somente produtores de banana de Itaguaí que são vinculados à cooperativa COOPAFIT (substituto processual) dentro dos limites territoriais estabelecidos. Assim, não tendo sido recenseados produtores de outras localidades, seria desnecessária a aplicação do mapa para outros espaços. Consignou-se também que o art. 182 da LPI não condiciona o uso da IG a produtores que sejam formalmente ligados ao substituto processual, restando necessário apenas que tais produtores cumpram as disposições do caderno de especificações técnicas e estejam sujeitos ao controle definido;

g. a fundamentação alegada não é compatível com a espécie de IG requerida, uma vez que para o registro da IP, é desnecessária a comprovação de nexos causais com fatores ambientais e que deveriam ter sido apresentadas provas de notoriedade, fama ou reconhecimento da região como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço assinalado pela IG;

h. a declaração de estabelecimento na área delimitada contém produtores de áreas não citadas na delimitação, como os bairros de Santa Sofia, Brisamar e Amendoeiras e não contém qualquer produtor de Raiz da Serra, bairro que está presente no instrumento de delimitação.

Em suas razões, a recorrente esclareceu que as festividades nas localidades mencionadas (Cacaria e Mazomba) pertencem à delimitação geográfica onde ocorre a produção da banana de Itaguaí. Nas próprias palavras da recorrente o “Festival da banana de Cacaria” e a “Festa da banana de Mazomba” fazem parte, respectivamente, do bairro da Raiz da Serra (Cacaria) e do bairro de Mazomba (Mazomba) que estão dentro do limite do território estabelecido como sendo o da banana de Itaguaí.

Alega também, em novos elementos apresentados, a existência de relação direta entre a festa “Expo Itaguaí” e a “banana de Itaguaí” que é amplamente divulgada e comercializada durante o evento, o que comprovaria a sua notoriedade.

Quanto à reportagem mais recente do O Globo-Extra (Olha a Banana!, de 05/07/2022), alega que anexou o documento de forma legível.

No que diz respeito às menções de cunho ambiental e aspectos antropológicos, aduz que os mesmos foram acrescidos com a única função de complementar informações, podendo ser excluídos do processo.

No que se refere aos documentos comprobatórios longos (livros, teses e dissertações), informa que anexou aos autos imagens das folhas de onde foram extraídas as referidas informações com seu devido destaque visual.

Quanto às demais menções apresentadas no IOD que remetem a outros documentos presentes no processo, a recorrente admite que não se trata de nova informação e que as mesmas podem ser excluídas.

No que diz respeito à falta de recenseamento de produtores que não sejam vinculados à cooperativa, a recorrente alegou que tais informações seriam corrigidas em sua próxima versão.

No que tange à incompatibilidade da IG requerida, a recorrente afirma que as informações sobre a relação dos fatores ambientais da região foram inseridas com a simples finalidade de acréscimo de dados e não como item comprobatório, podendo ser excluídas.



Por fim, quanto às áreas não citadas na delimitação, a recorrente admitiu um equívoco e apresentou a correção dos endereços apresentados bem como a inclusão de três novos produtores no bairro de Raiz da Serra.

## ANÁLISE

Entendeu a primeira instância administrativa que as informações foram prestadas de forma imprecisa e genérica, sem a demonstração da reputação e fama de Itaguaí como centro produtor de banana, o que, de fato, não caracterizaria a Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência uma vez que não estariam cumpridos os requisitos exigidos pelo Art.177 c/c o inciso VI do art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Em análise dos autos, quanto aos festejos mencionados, verificamos que, de fato, não há menção à expressão “Festa da banana de Itaguaí”, sendo apenas mencionada “Festa da Banana”, “Festival da banana de Cacaria” e “Festa da banana de Mazomba”.

Com relação aos novos elementos apresentados, verificamos a existência de duas fotos não datadas nas quais podemos ler cartazes de papel com os escritos “banana de Itaguaí” e “banana dos produtores de Itaguaí” e um extrato de rede social (*instagram*), referenciado pela recorrente como sendo de 07 de julho de 2023. Entendemos que tais elementos, de fato, são escassos para demonstrar a notoriedade da banana de Itaguaí.

Observamos que a recorrente apresentou a reportagem do jornal O Globo-Extra, de forma legível, na qual se menciona que “Itaguaí busca selo de excelência para atestar a qualidade da fruta da região”, bem como que a fruta “é produzida na região há mais de 200 anos”. Pela reportagem podemos constatar a tradição da produção da banana na região, mas não necessariamente a sua notoriedade.

Quanto às alegações apresentadas sobre os fatores ambientais, entendemos que os mesmos não constituem requisitos para a obtenção da modalidade de IG - Indicação de Procedência. No entanto, ainda que pudessem ser suprimidos do processo, os mesmos deveriam ter sido substituídos pelas provas de fama e notoriedade da região, o que não ocorreu.

No que tange aos documentos comprobatórios longos (livros, teses e dissertações), observamos que o documento com o título “APL da banana no Rio de Janeiro” (UFRRJ, 2006) encontra-se cortado em sua totalidade. No entanto, é possível ler que o estudo se refere às características da banana do município, que a mesma poderia ser classificada como um produto orgânico, bem como relata as iniciativas dos produtores quanto à comercialização da mesma. Já na monografia apresentada (Costa, 2011), há extratos de entrevistas que mencionam que “a banana preferida pelo mercado no CEASA do Rio de Janeiro já foi um dia a banana de Itaguaí”.

Dessa monografia, extrai-se que a banana de Itaguaí foi apreciada no passado, mas foi substituída pela banana proveniente de outra região. Outros documentos referem-se à região de Mazomba (um bairro de Itaguaí) e não propriamente a cidade de Itaguaí como um todo, como no trecho “(...) Mazomba já foi um dos maiores produtores de banana do estado do Rio de Janeiro”.

As demais reportagens não se encontram datadas, mas em suas alegações a recorrente informa que se tratam de matérias jornalísticas de 1959, 1960 e 1983, nas quais se constata, mais uma vez, apenas a antiguidade da produção de banana. Na matéria mais recente, publicada no site “Memória da TV em 2022”, relata-se que os agricultores de Itaguaí buscam um “selo que ateste a qualidade e o sabor único da fruta”. Portanto, podemos concluir que tais produtores visam se organizar para resgatar a tradição e impulsionar a produção de banana da região que



um dia pode vir a conquistar notoriedade, mas não neste momento, uma vez que não há provas contundentes que corroborem com o enquadramento atual na modalidade “Indicação de Procedência” nos termos do art.177, da LPI c/c Art.16, VI, da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Quanto à falta de recenseamento de outros produtores no processo que não sejam vinculados à cooperativa, a recorrente alega que tais informações seriam corrigidas na próxima versão, mas não apresenta a listagem de novos produtores na referida área. Portanto, não atende aos requisitos estabelecidos no art. 182 da LPI c/c alínea “a” do inciso VIII do art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

No que tange à incompatibilidade da IG requerida, a recorrente afirma que apenas foram inseridas informações a mais, porém não apresenta qualquer novo documento que comprove a reputação ou notoriedade da região de Itaguaí como produtora de banana.

Quanto às áreas não citadas na delimitação, a recorrente supriu o equívoco apresentando a correção dos endereços apresentados e a inclusão de três novos produtores no bairro de Raiz da Serra.

De fato, o pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência teria evidente impacto socioeconômico e importância estratégica para a região demarcada e para todo o município de Itaguaí (RJ). No entanto, observamos que foram concedidas, por meio de exigências, diversas oportunidades para que a recorrente comprovasse a notoriedade da região de forma clara, precisa e objetiva, bem como cumprisse o estabelecido no Instrumento Oficial que Delimita a Área (IOD), o que não foi suprido nem mesmo em sede recursal.

Cabe aqui referenciar o Art.9 § 4º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22, que dispõe que “para fins de Indicação de Procedência, considera-se que o nome geográfico tornou-se conhecido quando expressamente mencionado, por diferentes fontes, como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço assinalado”.

Neste sentido, reiteramos que as remissões expressas demonstradas nos autos referem-se à região da Mazomba (como produtora de banana no passado), à “Festa da Banana”, ao “Festival da banana de Cacaria”, à “Festa da banana de Mazomba” e à “Expo Itaguaí” (sem a menção à banana), mas não propriamente ao nome geográfico de Itaguaí estando presente nestas festividades e conferindo prestígio ao produto, como já mencionado.

Ademais, de acordo com o art.8º, da PORTARIA/INPI/PR Nº 04, DE 12 DE JANEIRO DE 2022, o registro de Indicações Geográficas é de natureza declaratória e, portanto, a recorrente teria que demonstrar o reconhecimento do nome geográfico Itaguaí como centro produtor de banana ao longo dos tempos, consolidando não apenas sua tradição, mas sua reputação e notoriedade. Ora, se a Festa da Banana de Itaguaí fosse, de fato, tão famosa, seria de se esperar, por exemplo que, ao menos, estivesse incluída no calendário oficial de festas da cidade. Verificamos que no calendário oficial de eventos da Prefeitura de Itaguaí, atualizado em 20/03/2024, não há qualquer menção ao “Festival da Banana”, “Festival da Banana de Mazomba” e muito menos “Festival da Banana de Itaguaí” (fonte: <https://novoportai.itaguai.rj.gov.br/calendario-de-eventos>) . Acesso em 04 jun.2024.

Consigne-se ainda que no site oficial da Expo Itaguaí (mencionado nos autos) não há menção à “banana de Itaguaí” (fonte: <https://expoitaguai.com.br/noticias/>). Acesso em 04 jun.2024.

Em suma, devido à natureza declaratória da proteção, provas robustas, que permitissem ao INPI reconhecer a potencial IG existente, deveriam ter sido apresentadas. Mas não foi o que ocorreu.

Assim, entendemos que os argumentos apresentados ao longo de todo o processo e em sede recursal são escassos, frágeis e insuficientes para comprovar os requisitos exigidos para que a banana de Itaguaí seja reconhecida como uma Indicação de Procedência.



## CONCLUSÃO

Em face do exposto, considerando-se que a documentação apresentada não é suficiente para comprovar o atendimento aos requisitos obrigatórios determinados pelas normas em vigor, encaminha-se a presente Nota Técnica com proposta desta Coordenação-Geral no sentido de que seja conhecido e não provido o recurso e mantida a decisão de indeferimento do pedido de registro com base no art. 182 da LPI c/c alínea “a” do inciso VIII do art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, bem como o art. 177 da LPI c/c o inciso VI do art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Carlos Maurício Ardissonne

Mat. 1358171

Coordenador-Técnico – CGREC/CORED

(Assinado digitalmente em 12/06/2024 no processo SEI nº 52402.013360/2023-47).

De acordo.

À Presidência.

Gerson da Costa Corrêa

Procurador Federal – Mat. 0449359

Coordenador-Geral - CGREC

(Assinado digitalmente em 15/06/2024 no processo SEI nº 52402.013360/2023-47).



**Anexo 1:**  
**Despacho Decisório do**  
**Presidente**



## **Despacho Decisório**

Ref.

Processo INPI nº 52402.013360/2023-47

Assunto: Indicação Geográfica (IG) – Indicação de Procedência (IP) – Banana de Itaguaí – Indeferimento do Pedido de Registro – Recurso – Proposta de manutenção do indeferimento.

À CGREC,

Cuidam estes autos da interposição de Recurso contra o ato de indeferimento do Pedido de Registro de Indicação Geográfica da modalidade Indicação de Procedência (IP), Processo nº BR 40 2021 000008 9, proferido com fulcro no que dispõem o artigo 182, da LPI, c/c alínea “a”, do inciso VIII, do artigo 16, da Portaria/INPI/PR nº 04/22, bem como o artigo 177, da LPI, c/c o inciso VI, do artigo 16, da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

O ato atacado em Recurso, teve por fundamento a decisão de primeira instância, que considerou que o Instrumento Oficial que Delimita a Área (IOD), não atendia aos requisitos estabelecidos no artigo 182, da LPI, c/c alínea “a”, do inciso VIII, do artigo 16, da Portaria/INPI/PR nº 04/22, diante da fundamentação inadequada à espécie de IG requerida (Indicação de Procedência) e por não ter sido devidamente comprovado que o nome geográfico ITAGUAÍ tenha se tornado conhecido como centro de produção de bananas, nos termos do artigo 177, da LPI, c/c o inciso VI, do artigo 16, da Portaria/INPI/PR nº 04/22, cuja decisão de indeferimento foi publicada na Revista Eletrônica da Propriedade Industrial nº 2736, de 13 de junho de 2023.

Em face do exposto, acolho os considerando-se que a documentação apresentada não é suficiente para comprovar o atendimento aos requisitos obrigatórios determinados pelas normas em vigor, encaminha-se a presente Nota Técnica com proposta desta Coordenação-Geral no sentido de que seja conhecido e não provido o recurso e mantida a decisão de indeferimento do pedido de registro com base no art. 182 da LPI c/c alínea “a” do inciso VIII do art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, bem como o art. 177 da LPI c/c o inciso VI do art. 16 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Encaminho os autos à CGREC, para providências.

**Júlio César Castelo Branco Reis Moreira**

Presidente

(Assinado digitalmente em 21/06/2024 no processo SEI nº 52402.013360/2023-47).

