

Revista da  
**Propriedade  
Industrial**

Nº 2848  
05 de Agosto de 2025

**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:

Despachos - Indicações Geográficas .....4

## Destaques desta publicação:

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

BR412024000003-2 (Estância Grande)

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

BR402014000002-6 (Venda Nova do Imigrante)

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

BR402024000023-0 (Araguaia)

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

BR402025000007-1 (Panambi)

### **CÓDIGO 380 (Notificação de recurso para manifestação)**

BR402023000010-6 (Prudentópolis)



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2848 de 05 de agosto de 2025

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

**Nº DO PEDIDO:** BR412024000003-2

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Estância Grande

**ESPÉCIE:** Denominação de Origem

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Azeite de Oliva

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

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

**DATA DO DEPÓSITO:** 19 de fevereiro de 2024

**REQUERENTE:** Associação dos Produtores de Azeite de Oliva de Estância Grande – APAOEG

**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.

DO\_BR412024000003-2\_RPI2848\_304\_AM





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

**EXAME DE MÉRITO**

**1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “**ESTÂNCIA GRANDE**” para o produto **AZEITE DE OLIVA**, na espécie **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)**, conforme definido no art. 178 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR 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 870240013652 de 19 de fevereiro de 2024, recebendo o n.º BR412024000003-2.

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 15 de abril de 2025, sob o código 304, na RPI 2832.

Em 15 de abril de 2025, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870250030467, 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) Esclareça se o produto objeto da IG é o azeite de oliva ou o azeite de oliva extra virgem. Observe que é necessário que todos os documentos no presente pedido se refiram ao mesmo produto. Dessa forma, rerepresente os documentos com as respectivas alterações;



Em resposta às exigências foi apresentado o documento:

- Caderno de Especificações Técnicas, fls. 9 a 23, e 26 a 39.

Reapresentado o CET com a alteração dos dispositivos que mencionavam o produto "azeite de oliva extra virgem", considera-se **cumprida** a exigência anteriormente formulada, tendo em conta a manutenção do produto objeto da IG em exame como tão somente "AZEITE DE OLIVA".

## 2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

- 2) Reapresente o art. 4º do CET, com a descrição detalhada das qualidades ou características do produto que se devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos, condição obrigatória para o registro da espécie Denominação de Origem;

Em resposta às exigências foi apresentado o documento:

- Caderno de Especificações Técnicas, fls. 9 a 23, e 26 a 39.

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

## 2.3 Exigência nº 3

A exigência nº 3 solicitou:

- 3) Apresente a ata registrada da assembleia que aprove as alterações do CET, acompanhada de lista de presença que indique quem dentre os presentes é produtor de azeite de oliva e/ou de azeite de oliva extra virgem;

Em resposta às exigências foi apresentado o documento:

- Ata de Assembleia com aprovação do CET alterado, de 20/12/2024, fls. 7 e 8, e 24 e 25. \

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

## 2.4 Exigência nº 4

A exigência nº 4 solicitou:

- 4) Reapresente o Instrumento oficial que delimita a área geográfica, com a devida fundamentação técnica que descreva os fatores naturais e humanos que imprimem as



qualidades ou características diferenciais ao produto, seja ele o azeite de oliva ou o azeite de oliva extra virgem;

Em resposta às exigências foi apresentado o documento:

- Instrumento oficial que delimita a área geográfica, fls. 40 a 47.

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

## 2.5 Exigência nº 5

A exigência nº 5 solicitou:

5) Apresente novos documentos que explicitem de forma clara e objetiva a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto “azeite de oliva” e/ou “azeite de oliva extra virgem” no Distrito de Estância Grande, no município de Viamão, por ser essa a área delimitada no pedido em exame.

Em resposta às exigências foi apresentado o documento:

- Documento intitulado "Elementos que identificam a influência do meio geográfico na qualidade ou característica do produto incluindo fatores naturais e humanos da Denominação de Origem 'Estância Grande' para o azeite de oliva", fls. 48 a 221.

Acerca das comprovações apresentadas, menciona-se que, no Anexo I ("O Diferencial dos Azeites da Estância das Oliveiras: clima e solo únicos"), o documento "*Thermal requirements and impacts of chilling accumulation on the phenology of olive (Olea europaea L.) cultivars in Southern Brazil*" foi apresentado apenas em língua inglesa, devendo o mesmo ser apresentado traduzido, se for o desejo do requerente que seja considerado para fins de documentação comprobatória.

O Anexo II ("Declaração da Embrapa") não menciona a região de Estância Grande, o que pouco adiciona às comprovações necessárias para o pretense registro de DO. Da mesma maneira, o Anexo III ("Certificados dos Concursos da Estância das Oliveiras") não adiciona informações que comprovem a relação entre o produto e o meio geográfico, e tampouco menciona o nome geográfico Estância Grande. Também o Anexo IV ("Estudo de Zoneamento da Embrapa") não aborda diretamente a região delimitada de Estância Grande. Ainda que para o registro de uma DO não seja necessária a comprovação de que o nome geográfico se tornou conhecido pela produção de determinado produto, note que é necessário que o nome geográfico (e sua delimitação geográfica) seja diretamente relacionado às condições geográficas que permitem a respectiva produção, o que não é feito no referido documento.



Por sua vez, o Anexo V ("Laudos da Análises de Solo de Estância Grande") apresenta laudos técnicos que, isoladamente, não comprovam a relação entre o meio geográfico e a qualidade do Azeite de Oliva. Note que, sendo o produto objeto do pedido de registro "AZEITE DE OLIVA", não basta a comprovação de condições ideais e/ou específicas para a produção de azeitonas. Assim, ainda que os laudos comprovassem que há condições geográficas que podem ser relacionadas à qualidade das azeitonas produzidas na região, não seriam suficientes para a comprovação de que a qualidade do produto "AZEITE DE OLIVA" está relacionada às condições geográficas da região. De toda maneira, cabe mencionar que não há nos laudos qualquer menção ao distrito de Estância Grande, sendo os laudos referidos a localidades produtoras de Viamão.

Já o Anexo VI ("Estudo sobre o Benefício das Características Edafoclimáticas para as Oliveiras"), como os demais documentos, não relaciona de forma objetiva as condições edafoclimáticas ao distrito de Estância Grande. Tampouco volta-se o documento às condições de produção de "AZEITE DE OLIVA".

O Anexo VII ("Estudos Climatológicos de Estância Grande") volta-se para a empresa Estância das Oliveiras e para a empresa Quinta das Estâncias, mencionando ainda as condições climatológicas de Viamão, sem necessariamente restringir essas condições ao distrito de Estância Grande. Novamente, parece haver priorização da comprovação da relação entre as características das azeitonas com as condições do meio geográfico local.

O Anexo VIII ("Laudo das Análises Laboratoriais dos Azeites de Oliva") apresenta laudos de análise de azeites de oliva produzidos na empresa Estância das Oliveiras, não sendo considerado uma comprovação consistente da qualidade dos azeites produzidos no distrito de Estância Grande. Para além dessa constatação, salienta-se que a qualidade dos documentos não é satisfatória, devendo os mesmos ser reapresentados, caso o requerente entenda que possuem relevância na comprovação de que as condições geográficas do distrito de Estância Grande possibilitam a produção de "AZEITE DE OLIVA" com características específicas.

O Anexo IX ("Comprovação da Incidência de Ventos em Estância Grande") menciona o município de Viamão, não abordando objetivamente o distrito de Estância Grande, e carece de informações robustas para a comprovação exigida para fins de registro da pretensa DO.

Por fim, o Anexo X ("Contextualização Climatológica") volta-se para a descrição climatológica de Estância Grande e sua influência na produção de azeitonas, sendo um documento relevante para o presente exame. No entanto, essa relevância não é suficiente, dado que, reitera-se, o produto objeto do pedido de registro em exame é "AZEITE DE OLIVA".

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



## 2.2 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Comprovante de pagamento da GRU, fls. 5e 222; e
- Recibo de Emolumentos e Comprovante de Devolução, fl. 6.

## 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 que explicitem de forma clara e objetiva a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto “azeite de oliva” e/ou “azeite de oliva extra virgem” no Distrito de Estância Grande, no município de Viamão, por ser essa a área delimitada no pedido em exame.

**Caso a Requerente tenha dúvidas quanto ao conteúdo técnico para cumprir a 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/plataforma-integrada-de-atendimento>), em especial o Fale Conosco e o Atendimento Telepresencial.**

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.

Cumpra a exigência com a petição de código 604 da tabela de serviços relativos a Indicações Geográficas, disponível no portal do INPI. 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.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 28 de julho de 2025

Divisão de Exame Técnico de Indicações Geográficas  
Coordenação-Geral de Desenhos Industriais, Indicações Geográficas e Protocolo de Madri  
Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2848 de 05 de agosto de 2025

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

**Nº DO REGISTRO:** BR402014000002-6

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Venda Nova do Imigrante

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Socol

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A área a ser considerada como indicação de procedência está localizada na parte nordeste do município de Venda Nova do Imigrante, localizado no Estado do Espírito Santo abrangendo as regiões de: Alto Bananeiras, Bananeiras, Lavrinhas, Sede, Tapera, Alto Tapera, Santo Antônio da Serra e Providência.

**DATA DO REGISTRO:** 12/06/18

**DATA DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO:** 17/03/25

**REQUERENTE:** Associação dos Produtores de Socol de Venda Nova do Imigrante – ASSOCOL

**PROCURADOR:** Não há

**DESPACHO**

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

Cumpra a exigência observando o disposto no parecer.

IP\_ BR402014000002-6\_RPI2848\_306\_MP





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

**EXAME PRELIMINAR DO PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO REGISTRO**

**1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de alteração do registro da indicação geográfica (IG) “**VENDA NOVA DO IMIGRANTE**”, da espécie **Indicação de Procedência (IP)**, para assinalar “**SOCOL**”, cuja concessão foi publicada na Revista de Propriedade Industrial - RPI 2475 de 12 de junho de 2018.

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na RPI 2834, de 29 de abril de 2025, sob o código de despacho 306.

**2. RELATÓRIO**

O pedido de alteração do registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870250020745 de 17 de março de 2025.

Trata-se de solicitação de alteração de:

- Caderno de especificações técnicas da Indicação Geográfica.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 29 de abril de 2025, sob o código 306, na RPI 2834.

Em 30 de junho de 2025, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870250055410, 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 alteração de registro em questão com os requisitos preliminares de exame, nos termos dos arts. 23 a 30 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.



## 2.1 Exigência nº 1

A exigência nº 1 solicitou:

- 1) Apresente:
  - 1.1 Lista de presença da Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas alterado indicando quem são os produtores, conforme exigido pelo inciso III do art. 24 da Portaria/INPI/PR nº 04/22;
  - 1.2 Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social, acompanhada de lista de presença, conforme exigido pela alínea “b” do inciso V do art. 16 c/c o inciso VI do art. 24 da Portaria/INPI/PR nº 04/22;
  - 1.3 Lista de presença da Ata registrada da Assembleia Geral com a posse da atual Diretoria, conforme exigido pela alínea “c” do inciso V do art. 16 c/c o inciso VI do art. 24 da Portaria/INPI/PR nº 04/22; e
  - 1.4 Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada, conforme exigido pela alínea “b” do inciso V do art. 16 c/c o inciso VI do art. 24 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

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

- Declaração de Estabelecimento na Área Delimitada (formulário II) – fls. 04/07;
- Ata da Assembleia Geral Extraordinária (AGE) da ASSOCOL registrada, de 15/04/2024, que aprovou o CET – fls. 08/09;
- Lista de presença da Ata da AGE da ASSOCOL, de 15/04/2024, indicando quem dentre os presentes são produtores de socol – fls. 10/11;
- Ata da Assembleia Geral Extraordinária (AGE) da ASSOCOL registrada, de 18/02/2016, que aprovou o Estatuto Social – fls. 12/21;
- Lista de presença da Ata da AGE da ASSOCOL, de 18/02/2016, indicando quem dentre os presentes são produtores de socol – fl. 22;
- Ata da Assembleia Geral Extraordinária (AGE) da ASSOCOL registrada, de 31/03/2025, que elegeu a Diretoria – fls. 23/25; e
- Lista de presença da Ata da AGE da ASSOCOL, de 31/03/2025, indicando quem dentre os presentes são produtores de socol – fl. 26;27.

Em que pese ter sido apresentada na petição n.º 870250020745 de 17/03/2025 a ata registrada de eleição e posse da Diretoria da ASSOCOL, datada de 11/01/2023, a lista de presença não havia sido anexada ao processo, motivo pelo qual foi elaborada a exigência n.º 1.3.



Ocorre que, na última petição de cumprimento de exigência, foi apresentada nova ata de eleição da Diretoria da ASSOCOL, datada de 31/03/2025, acompanhada de lista de presença, sem, contudo, indicar a **posse** dos novos membros.

De acordo com o item 7.1.3 do Manual de Indicações Geográficas do INPI (Comprovação da legitimidade do requerente):

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).

Dessa forma, deve ser apresentada a ata de **posse** da atual Diretoria da ASSOCOL, acompanhada de lista de presença, conforme dispõe o art. 16, inciso V, alínea “c”, da Portaria/INPI/PR nº 04/22 (ver exigência n.º 01).

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

## 2.2 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Comprovante de pagamento no valor de R\$48,00 (quarenta e oito reais) – fl. 03.

Quanto ao documento supracitado, seu conteúdo será apreciado no exame de mérito.

## 3. CONCLUSÃO

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

- 1) Apresente a ata de **posse** da atual Diretoria da ASSOCOL, acompanhada de lista de presença, conforme dispõe o art. 16, inciso V, alínea “c”, da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Salienta-se que **o exame preliminar consiste na verificação da presença dos documentos** elencados nos arts. 24 a 29 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.



**Caso a Requerente tenha dúvidas quanto ao conteúdo técnico para cumprir a 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/plataforma-integrada-de-atendimento>), em especial o Fale Conosco e o Atendimento Telepresencial.**

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial, sob o Código 306 (Exigência em fase preliminar do pedido de alteração de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §2º do art. 19 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Cumpra a exigência com a petição de código 604 da tabela de serviços relativos a Indicações Geográficas, disponível no portal do INPI. 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.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 01 de agosto de 2025

Divisão de Exame Técnico de Indicações Geográficas  
Coordenação-Geral de Desenhos Industriais, Indicações Geográficas e Protocolo de Madri  
Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2848 de 05 de agosto de 2025

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

**Nº DO PEDIDO:** BR402024000023-0

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Araguaia

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Queijo de massa filada, moldado em formato de cabaça, produzido com leite cru, e comercializado fresco, resfriado ou congelado

**REPRESENTAÇÃO:** Não há

**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Compreende os municípios de GO: Doverlândia, Mineiros, Perolândia, Portelândia e Santa Rita do Araguaia; e municípios de MT: Alto Araguaia, Alto Garças, Alto Taquari, Araguainha e Ponte Branca. Com limites e confrontações descritos neste memorial, utilizando sistema de coordenadas UTM e Datum horizontal SIRGAS 2000. Inicia-se no ponto 1, de coord. 247297,31E e 8175937,55S divisa de Alto Garças (MT) com Guiratinga (MT), as margens do córrego Caldeirão; segue para o ponto 2, com coord. 378245,43E e 8162013,27S, situado na divisa de Doverlândia (GO) com Caiapônia (GO), as margens do Ribeirão Paraíso; ponto 3 está na fronteira entre Portelândia (GO) e Caiapônia (GO), as margens do córrego Ponte Alta e com as coord. 350138,49E e 8090783,23S; ponto 4 faz limite entre Perolândia (GO) e Jataí (GO), com coord. 394621,58E e 8048782,97S, as margens do Rio Claro; ponto 5 está na fronteira entre os municípios de Mineiros (GO) e Jataí (GO) e coord., 369798,45E e 8030640,55S; ponto 6 está na fronteira entre Mineiros (GO) e Serranópolis (GO), com as coord. 324029,87E e 8011815,45S, as margens do ribeirão são Domingos; Na extremidade sul, entre Mineiros (GO) e Chapadão do Sul (MS) está o ponto 7, que possui as coord. 301886,72E e 7937307,45S; ponto 8 está na fronteira entre 3 municípios, cada um em um Estado, sendo, Mineiros (GO), Alto Taquari (MT) e Costa Rica (MS) com as coord. 280458,80E e 8004716,22S; ponto 9 está entre a fronteira de Alto Araguaia (MT), Alcinópolis (MS) e Pedro Gomes (MS), as margens do Rio do Peixe, de coord. 187054,58E e 8016515,81S; ponto 10 está na fronteira de Alto Araguaia (MT) e Sonora (MS), com coord. 212523,23E e 8044654,38S; ponto 11 está na fronteira de Alto Araguaia, Alto Garças e Itiquira, todos em MT, as margens do ribeirão Boa Esperança, com coord. 214567,07E e 8093622,76S; por fim, o ponto 12, na extremidade oeste, fronteira de Alto Garças com Pedra Preta MT, as margens do córrego da Prata, de coord. 819200,62E e 8127597,80S (Fuso 22), fechando o perímetro.

**DATA DO DEPÓSITO:** 07 de novembro de 2024

**REQUERENTE:** Associação dos Produtores de Queijo Cabacinha do Araguaia

**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.

IP\_BR402024000023-0\_RPI2848\_335\_IP





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

**EXAME PRELIMINAR**

**1. INTRODUÇÃO**

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

Este relatório visa a verificar o cumprimento das exigências formuladas, de acordo com o publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2832, de 15 de abril de 2025, 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 870240095464 de 07 de novembro de 2024, recebendo o nº BR402024000023-0.

Após um primeiro exame preliminar, foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 15 de abril de 2025, sob o código 303, na RPI 2832.

Em 08 de maio de 2025, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870250037022, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

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

**2.1 Exigência nº 1**

A exigência nº 1 solicitou:



1) Reapresente a lista de presença na Assembleia de 27 de janeiro de 2025, indicando quais dos presentes são produtores do queijo cabacinha ou, alternativamente, emita declaração subscrita pelo representante legal da associação, informando quais dos presentes são produtores e quais não.

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

- Declaração subscrita pelo representante legal da associação, em que presta as informações solicitadas pelo INPI, fl(s). 03-04.

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

## 2.2 Outros documentos

Além disso, foi anexado o seguinte documento:

- Comprovante de pagamento – fl. 05.

## 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.

Dessa forma, encaminha-se o pedido para publicação.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 31 de julho de 2025

Divisão de Exame Técnico de Indicações Geográficas  
Coordenação-Geral de Desenhos Industriais, Indicações Geográficas e Protocolo de Madri  
Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas



### REGISTRO CIVIL DE PESSOAS JURIDICAS

O Oficial desta Serventia de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a pedido do apresentante, lavra o Registro abaixo descrito, cuja cópia fica arquivada nesta Serventia.



### CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DO "QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA"



Goiás – Mato Grosso

2025



CARTÓRIO DO 2º OFÍCIO  
 André Luis Bispo  
 Registrador e Notário  
 Rua General Osório Nº 316  
 Alto Araguaia - MT

*Josuelma*

JOSUELMA LUZIA DA SILVA SOARES  
*Av. no livro A-10, fl. 60.*

Registrado nas formas da Lei e protocolado com o numero 1406, no Livro 15, nas folhas 108, nas formas legais desse cartório.

O referido é verdade e dou fé.  
 Alto Araguaia - MT, 13/02/2025  
*[Signature]*  
 André Luis Bispo  
 Oficial  
 Alexandra Conceição Barbosa  
 Escrevente Autorizada

## REGISTRO CIVIL DE PESSOAS JURIDICAS

O Oficial desta Serventia de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a pedido do apresentante, lavra o Registro abaixo descrito, cuja cópia fica arquivada nesta Serventia.

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA - APQCabacinHA



### Apresentação

O presente Caderno de Especificações Técnicas - CET da Indicação de Procedência "Queijo Cabacinha do Araguaia" foi elaborado seguindo as orientações do Manual de Indicação Geográfica e a IN N° 95/2018 e tem por objetivo estabelecer orientações e normas na produção do Queijo Cabacinha do Araguaia na área delimitada da Indicação Geográfica sem descaracterizar o Saber Fazer dos produtores.

CARTÓRIO DO 2º OFÍCIO  
Alto Araguaia - MT  
Rua General Osório Nº 316  
Salas 6-7-8  
Registrador e Notário  
André Luis Bispo

QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA



2

*Josuelma*

JOSUELMA LUZIA DA SILVA SOARES

Registrado nas formas da Lei e protocolado com o numero 1406, no Livro 15, nas folhas 109, nas formas legais desse cartório.

O referido é verdade e dou fé.  
Alto Araguaia - MT, 13/02/2025

André Luis Bispo  
Oficial

Alessandra Conceição Barbosa  
Escrevente Autorizada

# REGISTRO CIVIL DE PESSOAS JURIDICAS

O Oficial desta Serventia de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a pedido do apresentante, lavra o Registro abaixo descrito, cuja cópia fica arquivada nesta Serventia.

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA - APQCabacinha



## Capítulo I

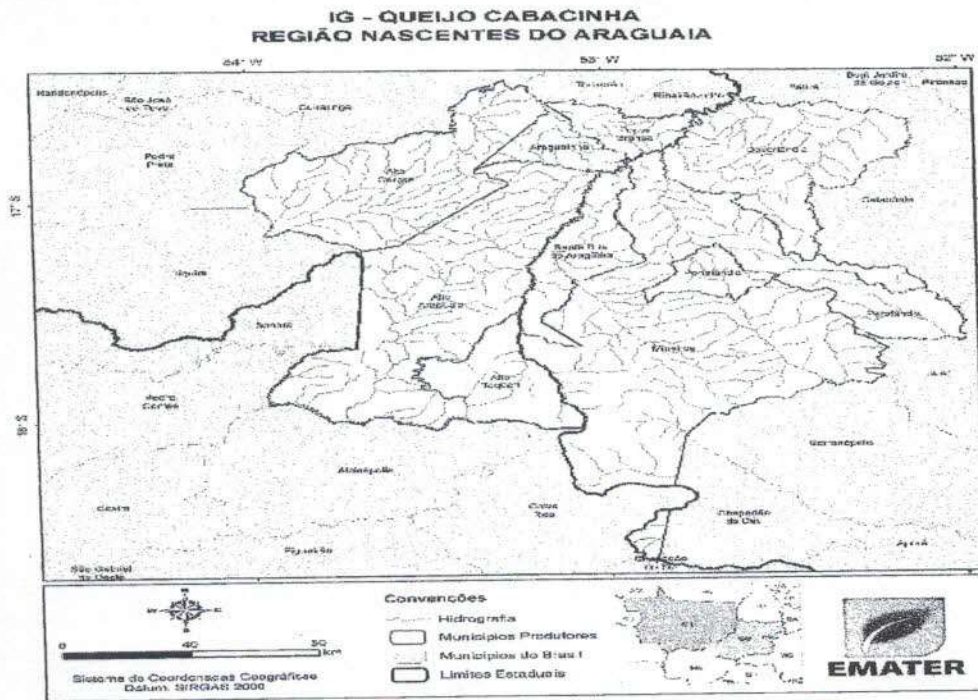
### Da Produção

**Produto:** Queijo Cabacinha.

**Descrição do Produto:** É um queijo de massa filada, moldado em formato de cabaça, produzido com leite cru, e comercializado fresco, resfriado ou congelado.

**Art. 1º.** Da delimitação da área de produção: A área geográfica delimitada para a produção do Queijo Cabacinha do Araguaia, com a modalidade Indicação de Procedência, está localizada em 10 municípios, sendo 5 no estado de Goiás e 5 no estado de Mato Grosso, que são: Santa Rita do Araguaia/GO, Mineiros/GO, Doverlândia/GO, Portelândia/GO, Perolândia/GO, Alto Garças/MT, Alto Araguaia/MT, Alto Taquari/MT, Ponte Branca/MT e Araguaína/MT, totalizando uma área de 27.351,079 km².

Figura 1: Mapa da área de abrangência da Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia"



CARTÓRIO DO 2º OFÍCIO  
 André Luis Bispo  
 Registrador e Notário  
 Rua General Osório Nº 316  
 Alto Araguaia - MT



*Josuelma*

JOSUELMA LUZIA DA SILVA SOARES

Registrado nas formas da Lei e protocolado com o numero 1406, no Livro 15, nas folhas 110, nas formas legais desse cartório.

O referido é verdade e dou fé.  
 Alto Araguaia - MT, 13/02/2025

*Andre Luis Bispo*  
 Oficial

*Andreandra Conceição Barbosa*  
 Escrevente Autorizada

## REGISTRO CIVIL DE PESSOAS JURIDICAS

O Oficial desta Serventia de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a pedido do apresentante, lavra o Registro abaixo descrito, cuja cópia fica arquivada nesta Serventia.



### Capítulo II

#### Da Indicação Geográfica

**Art. 2º.** Dos Produtos: O Produto da Indicação de Procedência "Queijo Cabacinha do Araguaia" é fabricado a partir de leite cru integral (bovinos, bubalinos, caprinos e ovinos), produzido e processado na propriedade de origem ou produzido em propriedade determinada e filtrado, ao qual se adiciona ou não o soro fermento e o coalho industrializado. E, de acordo com o Saber Fazer de cada produtor, o cloreto de sódio (sal comum).

**Art. 3º.** Área Geográfica de Elaboração dos Produtos: Os produtos protegidos pela Indicação de Procedência "Queijo Cabacinha do Araguaia" serão obrigatoriamente produzidos na Área de Delimitação Geográfica, conforme está estabelecido no Art. 1º do Capítulo I.

**Art. 4º.** Da Denominação do Produto: Queijo Cabacinha do Araguaia.

**Art. 5º.** Das Características Externas, da Massa, Organolépticas e Físico-Químicas do Produto:

I. Do formato: em forma de "cabaça", contando com Cabeça, pescoço e corpo sendo este de forma esférica ou oblonga;

II. Os tamanhos do queijo cabacinha podem ser de até 1.500 g;

III. Do aspecto da casca: o queijo apresenta uma crosta fina, de cor branca a amarelada e lisa;

IV. Das características da massa: O "Queijo Cabacinha do Araguaia" é um queijo de massa filada. A massa é de consistência semidura a macia, sem furos (olhaduras) ou bolhas de água, a cor da massa é branca a amarelada;

V. Do sabor e gosto: Levemente ácido, não picante, aroma láctico e agradável e ligeiramente salgado;

VI. O queijo deve ser livre de conservantes e aditivos para aumento de rendimento, qualquer que seja ele (amido, e outros ingredientes que visem aumento do rendimento ou ajustes de suas características).

**Art. 6º.** Das Características Microbiológicas do Produto: O Queijo Cabacinha do Araguaia deverá ser analisado anualmente para fins de monitoramento da Indicação Geográfica. Suas características microbiológicas deverão atender aos critérios dispostos na legislação vigente.



CARTÓRIO DO 2º OFÍCIO  
 André Luis Bispo  
 Registrador e Notário  
 Rua General Osório Nº 316  
 Salas 6-7-8  
 Alto Araguaia - MT

*Josuelma*

**JOSUELMA LUZIA DA SILVA SOARES**

Registrado nas formas da Lei e protocolado com o numero 1406, no Livro 15, nas folhas 111, nas formas legais desse cartório.

O referido é verdade e dou fé.  
 Alto Araguaia - MT, 13/02/2025

*Andre Luis Bispo*  
 Oficial

*Alessandra Conceição Barbosa*  
 Escrevente Autorizada

## REGISTRO CIVIL DE PESSOAS JURIDICAS

O Oficial desta Serventia de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a pedido do apresentante, lavra o Registro abaixo descrito, cuja cópia fica arquivada nesta Serventia.

**ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA - APOC CabacinhA**



### CAPÍTULO III

#### Do Processo de Fabricação do Saber Fazer do “Queijo Cabacinha do Araguaia”

##### Art. 7º - Processo de Fabricação:

##### I. Da obtenção da matéria prima:

- a) O leite utilizado na fabricação do “Queijo Cabacinha do Araguaia” deve ser obtido de fêmeas em lactação clinicamente sadias e em bom estado de nutrição;
- b) Leite que não deve ser usado na fabricação “Queijo Cabacinha do Araguaia”: Colostro de final de gestação e início de lactação; leite produzido por fêmeas doentes ou em tratamento com drogas veterinárias; leite de fêmeas em período de carência para antibióticos;
- c) A ordenha é realizada atendendo a requisitos de higiene previstos na legislação vigente;
- d) O leite é obtido através da ordenha manual ou mecânica, sendo transferido para recipiente em aço inox ou plástico higienizável, filtrado através de filtro ou tecido sintético, previamente lavado e desinfetado.

##### II. Do Processo de fabricação do “Queijo Cabacinha do Araguaia”:

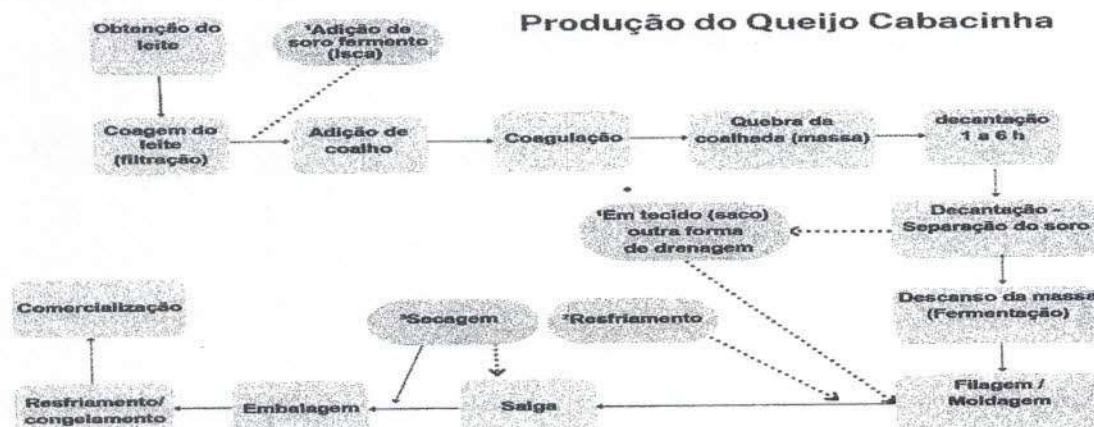


Figura 2: Fluxograma de Produção do Queijo Cabacinha

- 1 O uso da Isca e a separação do soro em tecido (saco) são opcionais de acordo com o Saber Fazer de cada produtor.
- 2 De acordo com o saber, do produtor o queijo pode ser resfriado em água gelada antes de ser colocado no Salmoura;
- 3 De acordo com o saber do produtor, o queijo pode ser secado e pendurado em local adequado e ventilado.

**QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA**



**CARTÓRIO DO 2º OFÍCIO**  
**André Luis Bispo**  
 Registrador e Notário  
 Rua General Osório Nº 316  
 Salas 6-7-8  
 Alto Araguaia - MT

5

*Josuelma*

**JOSUELMA LUZIA DA SILVA SOARES**

Registrado nas formas da Lei e protocolado com o numero 1406, no Livro 15, nas folhas 112, nas formas legais desse cartório.

O referido é verdade e dou fé.  
Alto Araguaia - MT, 13/02/2025

**Andre Luis Bispo**  
Oficial

**Andreandra Conceição Barbosa**  
Escritora Autorizada

## REGISTRO CIVIL DE PESSOAS JURIDICAS

O Oficial desta Serventia de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a pedido do apresentante, lavra o Registro abaixo descrito, cuja cópia fica arquivada nesta Serventia.

**ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA - APQCabacinHA**



**III. Obtenção do leite:** O leite é proveniente de fêmeas sadias, bem alimentadas e ordenhadas higienicamente. Deve atender aos requisitos da legislação vigente.

**IV. Coagem do leite (filtração):** Logo após a ordenha o leite é levado ao local de fabricação onde é coado (filtrado) em tecido sintético previamente desinfetado e colocado no recipiente de fabricação (aço inox, ou plástico atóxico, ou outro material de fácil higienização permitido para uso em alimentos).

**V. Adição de soro fermento (Isca):** De acordo com o Saber Fazer tradicional pode ser utilizado o soro fermento, que é uma parcela de soro retirado da fabricação do dia anterior.

**VI. Adição de coalho:** O coalho produzido por indústria registrada no Serviço de Inspeção Federal (SIF) é adicionado ao leite na quantidade recomendada pelo fabricante previamente diluído em água sem cloro, e misturado bem ao leite.

**VII. Coagulação:** Após a adição do soro fermento (opcional) e do coalho, espera-se por um período que varia de 1 a 6 horas em repouso até que forme a coalhada. Nesse período não se pode mexer com o recipiente onde se encontra o leite a ser coagulado.

**VIII. Quebra da coalhada (massa):** De acordo com o Saber Fazer tradicional de cada produtor, verifica-se o ponto da coalhada e faz a quebra utilizando uma pá ou outro instrumento para o fim. A intensidade da quebra depende do saber tradicional de cada produtor.

**IX. Decantação/Separação do soro:** Depois da quebra da coalhada a mistura (massa e soro) é deixada em repouso até que a massa se aglomere facilitando que todo o soro seja retirado.

**X. Em tecido (saco) ou outra forma de drenagem:** De acordo com o Saber Fazer tradicional do produtor, após a quebra da coalhada a massa é transferida para um tecido filtrante (saco) previamente desinfetado que é dependurado e permanece até 12 horas para saída total do soro e fermentação da coalhada.

**XI. Descanso da massa (Fermentação):** A massa já sem o soro é mantida em temperatura ambiente descansando para que ocorra a fermentação até o ponto. O ponto é verificado segundo o saber tradicional colocando um pedaço de massa em água quente e após ser agitado ou amassado o mesmo deve esticar e ficar brilhante.

**XII. Filagem/Moldagem:** A massa no ponto é fatiada e colocada em água quente em temperatura que varia de acordo com o saber tradicional de cada produtor (50 a 90°C), é agitada (filada) até formar um corpo elástico. A seguir uma porção de massa filada que equivale ao tamanho da cabacinha a ser moldada é manipulada até a expulsão da água livre e a seguir é formada a cabacinha que é composta de corpo esférico ou oblongo, pescoço e cabeça.

**QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA**



CARTÓRIO DO 2º OFÍCIO  
 Alto Araguaia - MT  
 André Luis Bispo  
 Registrador e Notário  
 Rua General Osório Nº 316  
 Salas 6-7-8  
 Alto Araguaia - MT

6

*Josuelma*

**JOSUELMA LUZIA DA SILVA SOARES**

Registrado nas formas da Lei e protocolado com o numero 1406, no Livro 15, nas folhas 113, nas formas legais desse cartório.

O referido é verdade e dou fé.  
 Alto Araguaia - MT, 13/02/2025

*André Luis Bispo*  
 Oficial  
*Alessandra Conceição Barbosa*  
 Escrevente Autorizada

## REGISTRO CIVIL DE PESSOAS JURIDICAS

O Oficial desta Serventia de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a pedido do apresentante, lavra o Registro abaixo descrito, cuja cópia fica arquivada nesta Serventia.

**ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA - APQCabacinha**



**XIII. Resfriamento:** A cabacinha, já moldada, de acordo com o saber de cada produtor, pode ser colocada em água gelada para manter o formato ou ser colocada direto na salmoura.

**XIV. Salga:** Após a moldagem e/ou resfriamento o "Queijo Cabacinha do Araguaia" é colocado em uma solução de água e sal (salmoura) com concentração de 20 a 22% e gelada (em torno de 11°C) ou em temperatura ambiente. O tempo de permanência do queijo na salmoura varia de acordo com o tamanho e experiência de cada produtor.

**Parágrafo Único.** Preparo e cuidados com a salmoura:

- a) Pesar o sal equivalente ao volume de salmoura desejada;
- b) Misturar o sal a água de boa qualidade;
- c) Colocar para ferver;
- d) Ao abrir fervura desligar o fogo;
- e) Deixar em repouso até esfriar;
- f) Retirar a parte de cima líquida sem misturar com a borra do fundo, e;
- g) Resfriar ou não a salmoura limpa, conforme o saber de cada produtor, e usar para salgar os queijos;
- h) A salmoura deve ser descartada no máximo a cada 30 dias, sendo preparada uma nova. Após o tratamento da nova salmoura, usar o pesa-salmoura (aerômetro de Baumê) para conferir se o sal está em 20 a 24 bé;
- i) Após a salga, o queijo deve permanecer em recipiente ou pendurado de forma a manter o seu formato, CABAÇA.

**XV. Secagem:** De acordo com o saber fazer tradicional do produtor o queijo é secado em local adequado, limpo, arejado e ventilado. O queijo permanece nesse ambiente até que a casca se apresente seca conforme o saber de cada produtor.

**XVI. Embalagem:** O queijo pode ser comercializado sem embalagem, ou ser embalado em sacos plásticos com ou sem vácuo, ou outras embalagens adequadas às legislações sanitárias. Para o caso do queijo sem embalagem, os dizeres de rotulagem e o selo da Indicação Geográfica devem ser colocados na forma de etiqueta amarrada ao pescoço do "Queijo Cabacinha do Araguaia", ou outra forma de identificação.

**XVII. Resfriamento e/ou congelamento:** Após a embalagem o queijo é resfriado e/ou congelado até o momento da comercialização. Nessa etapa deve ser garantido que o queijo não perderá o seu formato de CABAÇA.

**QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA**



CARTÓRIO DO 2º OFÍCIO  
 André Luis Bispo  
 Registrador e Notário  
 Rua General Osório Nº 316  
 Salas 6-7-8  
 Alto Araguaia - MT

*Josuelma*

**JOSUELMA LUZIA DA SILVA SOARES**

Registrado nas formas da Lei e protocolado com o numero 1406, no Livro 15, nas folhas 114, nas formas legais desse cartório.

O referido é verdade e dou fé.  
 Alto Araguaia - MT, 13/02/2025

*Andre Luis Bispo*  
 Oficial

*Alessandra Conceição Barbosa*  
 Escrevente Autorizada

## REGISTRO CIVIL DE PESSOAS JURIDICAS

O Oficial desta Serventia de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a pedido do apresentante, lavra o Registro abaixo descrito, cuja cópia fica arquivada nesta Serventia.

**ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA - APOC CabacinHA**



**XVIII.** Dos utensílios utilizados para fabricação: Devem ser utilizados materiais de PVC, INOX, polietileno e outros polímeros permitidos para uso na indústria de alimentos.

**XIX.** Do processo de higienização das instalações: 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 e dos produtos prontos. A higienização pessoal e das instalações deverá seguir a legislação vigente.

**XX.** Normas de rotulagem: para a Indicação Geográfica do rótulo principal: Será utilizado o Selo de Controle, com a denominação Indicação de Procedência, conforme a legislação vigente.

**XXI.** Armazenagem e Transporte:

**a)** Normas de Transporte: O "Queijo CabacinHA do Araguaia" deve ser transportado até o ponto de comercialização em recipiente isotérmico de fácil higienização interna e externa, sem furos ou poros;

**b)** Normas de Armazenamento: O produto deve ser armazenado em local higienizado resfriado e isolado de outros produtos que possam promover contaminação cruzada;

**XXII.** Normas de Comercialização: O "Queijo CabacinHA do Araguaia" deve ser comercializado em temperatura ambiente (dependurado), resfriado ou congelado de acordo com o saber de cada produtor. Independente da forma de comercialização deve conter o rótulo que atenda a legislação vigente para rotulagem de alimentos, podendo ser vendido por unidade ou peso;

**XXIII.** Normas para Procedimentos de Controle: O "Queijo CabacinHA do Araguaia" será submetido a dois tipos de controle:

**a)** Controles oficiais: serão seguidos os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente, sendo a coleta de amostras realizada obrigatoriamente por técnico credenciado pelo serviço de inspeção ao qual o estabelecimento está inscrito;

**b)** Controles internos/autocontroles: realizados pelo conselho regulador desta IG com amostras coletadas obrigatoriamente por responsável técnico credenciado pelo referido Conselho.

**XIV.** Mecanismo de Controle: Os produtores que têm direito ao uso da Indicação de Procedência "Queijo CabacinHA do Araguaia" deverão seguir as normas estabelecidas pelo CET e que se submetam ao Conselho Regulador.

CARTÓRIO DO 2º OFÍCIO  
 André Luis Bispo  
 Registrador e Notário  
 Rua General Osório Nº 316  
 Salas 6-7-8  
 Alto Araguaia - MT

**QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA**



*Josuelma*

**JOSUELMA LUZIA DA SILVA SOARES**

Registrado nas formas da Lei e protocolado com o numero 1406, no Livro 15, nas folhas 115, nas formas legais desse cartório.

O referido é verdade e dou fé.  
 Alto Araguaia - MT, 13/02/2025

*Andressandra Conceição Barbosa*  
**Andressandra Conceição Barbosa**  
 Oficial Escrevente Autorizada

## REGISTRO CIVIL DE PESSOAS JURIDICAS

O Oficial desta Serventia de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a pedido do apresentante, lavra o Registro abaixo descrito, cuja cópia fica arquivada nesta Serventia.

**ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA - APQCabacinHA**



### Capítulo IV

#### Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia"

**Art. 8º.** O Conselho Regulador da Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia", a quem compete a gestão, a manutenção e a preservação da Indicação Geográfica, tendo para tanto, as seguintes atribuições e competências:

- a) Orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia" em Goiás e Mata Grosso, nos termos definidos no Caderno de Especificações Técnicas;
- b) Zelar pelo prestígio da Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia" no mercado nacional e internacional e orientar o Conselho a adotar medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da Indicação Geográfica;
- c) Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais definidos no Regulamento, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no Caderno de Especificações Técnicas;
- d) Propor medidas para regular a produção da Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia" - de forma harmônica com a demanda do mercado;
- e) Emitir os certificados de origem dos produtos amparados pela Indicação de Procedência, bem como o selo de controle;
- f) Elaborar relatório anual de atividades;
- g) Propor melhorias, quando necessário, no Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia";
- h) Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia";
- i) Controlar o uso correto das normas de rotulagem estabelecidas para a Indicação de Procedência, conforme definido no CET;
- j) Elaborar, aprovar e implantar normas internas do próprio Conselho Regulador para operacionalização de atribuições estabelecidas no CET;
- k) Instituir uma Comissão Permanente ou Comissão Temporária para tratar de temas específicos de interesses da Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia", e;

CARTÓRIO DO 2º OFÍCIO  
 André Luis Bispo  
 Registrador e Notário  
 Rua General Osório, Nº 316  
 Alto Araguaia - MT

**QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA**



9

*Josuelma*

**JOSUELMA LUZIA DA SILVA SOARES**

Registrado nas formas da Lei e protocolado com o numero 1406, no Livro 15, nas folhas 116, nas formas legais desse cartório.

O referido é verdade e dou fé.  
Alto Araguaia - MT, 13/02/2025

*Andre Luis Bispo*  
**Andre Luis Bispo**  
Oficial

*Alessandra Conceição Barbosa*  
**Alessandra Conceição Barbosa**  
Escriturante Autorizada

## REGISTRO CIVIL DE PESSOAS JURIDICAS

O Oficial desta Serventia de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a pedido do apresentante, lavra o Registro abaixo descrito, cuja cópia fica arquivada nesta Serventia.

**ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA - APOCabacinha**



**l)** Implantar as medidas de autocontrole, visando o cumprimento do Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia".

**Art. 9º.** O Conselho Regulador da Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia" em Goiás e Mato Grosso será constituído por sete (07) membros sendo composto por associados à Associação dos Produtores de "Queijo Cabacinha do Araguaia" e indicados por diferentes órgãos e instituições parceiras envolvidas com a cadeia produtiva do "Queijo Cabacinha do Araguaia", sendo indicado para cada titular um suplente:

- a)** Dois membros serão de associados, indicados pela assembleia geral;
- b)** Um membro será o representante de uma instituição técnico-científica, com conhecimento em tecnologia do queijo, escolhido e aceito pela assembleia geral da associação;
- c)** Um membro será de entidade de ensino superior dos dois Estados, com sede na região;
- d)** Um membro será o representante da Prefeitura Municipal do município sede da associação;
- e)** Um membro será o representante de uma entidade de classe dos produtores rurais da região;
- f)** Um membro será representante das entidades de Assistência Técnica do setor público agrícola dos dois Estados, com sede nos municípios mais próximos da sede da associação.

**Parágrafo Primeiro.** Os membros do Conselho Regulador elegerão, entre si, um Conselheiro Presidente e um Vice-presidente.

**Parágrafo Segundo.** Os membros do Conselho Regulador terão um mandato de dois (02) anos, podendo ser reeleitos.

**Art. 10.** Compete ao Conselheiro Presidente do Conselho Regulador: representar o Conselho Regulador;

- a)** Fazer cumprir as disposições legais e regulamentares;
- b)** Convocar e presidir as sessões do Conselho, divulgando a pauta do dia e submetendo à apreciação do mesmo os assuntos da pauta, bem como implantar as decisões do Conselho;
- c)** Propor a contratação e demissão de empregados e prestadores de serviço para o exercício de atividades junto ao Conselho Regulador;

**QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA**



**CARTÓRIO DO 2º OFÍCIO**  
**André Luis Bispo**  
 Registrador e Notário  
 Rua General Osório Nº 316  
 Salas 6-7-8  
 Alto Araguaia - MT

10

*Josuelma*

**JOSUELMA LUZIA DA SILVA SOARES**

Registrado nas formas da Lei e protocolado com o numero 1406, no Livro 15, nas folhas 117, nas formas legais desse cartório.

O referido é verdade e dou fé.  
Alto Araguaia - MT, 13/02/2025

**André Luis Bispo**  
Oficial

**Alessandra Conceição Barbosa**  
Escritor(a) Autorizada

## REGISTRO CIVIL DE PESSOAS JURIDICAS

O Oficial desta Serventia de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a pedido do apresentante, lavra o Registro abaixo descrito, cuja cópia fica arquivada nesta Serventia.

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO  
CABACINHA DO ARAGUAIA - APOC Cabacinha



d) Reunir o Conselho Regulador aos menos uma vez a cada trimestre;

e) Submeter à Assembleia Geral as penalidades impostas aos membros transgressores das regras regulamentares da utilização da Indicação de Procedência, nos moldes do presente Regulamento;

f) Administrar as contas correntes bancárias das receitas e despesas do Conselho Regulador.

**Art. 11.** Compete ao Vice-Presidente do Conselho Regulador:

a) Substituir o Conselheiro Presidente nos seus impedimentos eventuais ou temporários.

**Art. 12.** Compete aos membros do Conselho Regulador:

a) Participar das reuniões do Conselho Regulador;

b) Participar das deliberações do Conselho Regulador;

c) Eleger o Presidente e o Vice-Presidente do Conselho Regulador;

d) Fixar o valor dos selos de controle da Indicação de Procedência do Queijo Cabacinha do Araguaia em Goiás e Mato Grosso.

**Art. 13.** O Conselho Regulador, visando o enquadramento da Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia", segundo o art. 177 da Lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996, elaborará o Regulamento Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia" e o registrará conforme lei.

**Art. 14.** A área da Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia" em Goiás e Mato Grosso, abrange os municípios de Doverlândia, Mineiros, Portelândia, Perolândia, Santa Rita do Araguaia, todos do Estado de Goiás e Alto Araguaia, Araguainha, Alto Taquari, Alto Garças e Ponte Branca do Estado do Mato Grosso.

**Art. 15.** O sistema de produção do queijo a ser adotado pelos produtores na área da "Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia" deverá seguir as normas estabelecidas no CET da Indicação Geográfica.

**Parágrafo Único** - Vinte por cento (20%) da matéria prima para a produção do "Queijo Cabacinha do Araguaia" poderá ser de áreas próximas da área delimitada, conforme aprovação pelo Conselho Regulador.

**Art. 16.** A área de produção do queijo destinada à Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia" é aquela compreendida pela área geográfica delimitada no art. 14.

QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA



CARTÓRIO DO 2º OFÍCIO  
ALTO ARAGUAIA - MT  
André Luis Bispo  
Registrador e Notário  
Rua General Osório Nº 316  
Alto Araguaia - MT

11

*Josuelma*

JOSUELMA LUZIA DA SILVA SOARES

Registrado nas formas da Lei e protocolado com o numero 1406, no Livro 15, nas folhas 118, nas formas legais desse cartório.

O referido é verdade e dou fé.  
Alto Araguaia - MT, 13/02/2025

André Luis Bispo  
Oficial

Alexsandra Conceição Barbosa  
Escrivente Autorizada

## REGISTRO CIVIL DE PESSOAS JURIDICAS

O Oficial desta Serventia de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a pedido do apresentante, lavra o Registro abaixo descrito, cuja cópia fica arquivada nesta Serventia.

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO  
CABACINHA DO ARAGUAIA - APQCabacinha



**Parágrafo Único** - Não será permitida a instalação das indústrias do "Queijo Cabacinha do Araguaia" em áreas de preservação permanente (APP), reserva legal (RL) e outras áreas de preservação.

**Art. 17.** Dos produtos: Os produtos da Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia" será o queijo em formato de CABAÇA, produzido na área geográfica delimitada, conforme o art. 14.

**Art. 18.** Os produtos da Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia", terão identificação no rótulo principal, conforme norma que segue:

a) Norma de rotulagem para Identificação Geográfica no rótulo principal: identificação do nome geográfico com o nome do produto, seguido da expressão Indicação de Procedência;

b) Norma de rotulagem para o selo de controle no rótulo: o selo de controle será colocado nos rótulos dos queijos, e;

c) O queijo produzido em área certificada pela Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia" poderá ter sua venda direta pelo produtor com o selo da IG, desde que atenda as normas estabelecidas no Caderno de Especificações Técnicas e que submeta ao Conselho Regulador.

**Art. 19.** A Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia" será regida por um Conselho Regulador de acordo com o artigo 9º deste Caderno.

## CAPÍTULO V

## Direitos e Obrigações dos Inscritos na Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia"

**Art. 20.** São Direitos dos Produtores Inscritos na Indicação Geográfica:

a) Fazer uso Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia" nos produtos protegidos pela mesma;

b) Acompanhar os procedimentos de controle e avaliação do produto;

c) Acompanhar os procedimentos de admissão e desligamento da Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia".

**Ar. 21.** São obrigações dos Produtores Inscritos na Indicação Geográfica:

a) Zelar pela imagem da Indicação de Procedência do "Queijo Cabacinha do Araguaia";

b) Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

CARTÓRIO DO 2º OFÍCIO  
 André Luis Bispo  
 Registrador e Notário  
 Rua General Osório Nº 316  
 Alto Araguaia - MT

QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA



12

*Josuelma*

JOSUELMA LUZIA DA SILVA SOARES

Registrado nas formas da Lei e protocolado com o numero 1406, no Livro 15, nas folhas 119, nas formas legais desse cartório.

O referido é verdade e dou fé.  
Alto Araguaia - MT, 13/02/2025

*Alexandra Conceição Barbosa*  
Alexandra Conceição Barbosa  
Oficial Escrevente Autorizada

## REGISTRO CIVIL DE PESSOAS JURIDICAS

O Oficial desta Serventia de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a pedido do apresentante, lavra o Registro abaixo descrito, cuja cópia fica arquivada nesta Serventia.



**Art. 22.** São consideradas infrações à Indicação de Procedência do “Queijo Cabacinha do Araguaia”:

- a) O não cumprimento das normas de produção do queijo protegido pela Indicação de Procedência do “Queijo Cabacinha do Araguaia”;
- b) O descumprimento dos princípios da Indicação de Procedência do “Queijo Cabacinha do Araguaia”.

**Art. 23.** Penalidades para as infrações à Indicação de Procedência do “Queijo Cabacinha do Araguaia”:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa com valores a ser definido pelo Conselho Regulador em função da gravidade da não conformidade, e;
- c) Suspensão temporária do produtor na utilização do selo da Indicação de Procedência do “Queijo Cabacinha do Araguaia”.

**Art. 24.** Dos Princípios: São os princípios inscritos na Indicação de Procedência do “Queijo Cabacinha do Araguaia”, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente. Assim, os inscritos na Indicação de Procedência do “Queijo Cabacinha do Araguaia” não poderão utilizar em seus produtos, sejam eles protegidos ou não pela Indicação de Procedência do “Queijo Cabacinha do Araguaia”, o nome de Indicações Geográficas reconhecidas em outros países ou mesmo no Brasil.

Alto Araguaia/MT, 27 de janeiro de 2025.

*Josuelma Luzia da Silva Soares*  
**Josuelma Luzia da Silva Soares**

Diretora Presidente da A.P.Q. Cabacinha

CPF n.º 003.184.671-86

CARTÓRIO DO 2º OFÍCIO  
 André Luis Bispo  
 Registrador e Notário  
 Rua General Osório Nº 316  
 Salas 6-7-8  
 Alto Araguaia - MT



13

**JOSUELMA LUZIA DA SILVA SOARES**

Registrado nas formas da Lei e protocolado com o numero 1406, no Livro 15, nas folhas 120, nas formas legais desse cartório.

O referido é verdade e dou fé.  
 Alto Araguaia - MT, 13/02/2025

*André Luis Bispo*  
**André Luis Bispo**  
 Oficial

*Alessandra Conceição Barbosa*  
**Alessandra Conceição Barbosa**  
 Oficial

REGISTRO CIVIL DE PESSOAS JURIDICAS

EM BRANCO

Cartório do 2º Ofício de Alto Araguaia  
Rua General Osório nº 316, salas 6-7-8 Centro  
Alto Araguaia - MT 78.780-000  
Telefone (66) 3481-2798 E-mail: 2oficialtoaraguaia@gmail.com

SELO DE CONTROLE DIGITAL

Cod. Ato(s): 7, 1 Cód. Cartório : 12

CHA 31549 Total: R\$117,85

Consulta: www.tjmt.jus.br/selos  
13/02/2025 08:59:10



Cartório do 2º Ofício de Alto Araguaia  
Rua General Osório nº 316, salas 6-7-8 Centro  
Alto Araguaia - MT 78.780-000  
Telefone (66) 3481-2798 E-mail: 2oficialtoaraguaia@gmail.com

SELO DE CONTROLE DIGITAL

Cod. Ato(s): 103 Cód. Cartório : 12

CHA 31550 Total: R\$39,10

Consulta: www.tjmt.jus.br/selos  
13/02/2025 09:01:38



EM BRANCO





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
SECRETARIA EXECUTIVA  
SUPERINTENDÊNCIA DE AGRICULTURA E PECUÁRIA NO ESTADO DE GOIÁS - SFA/GO  
DIVISÃO DE DESENVOLVIMENTO RURAL DE GOIÁS - DDR/GO

## NOTA TÉCNICA Nº 2/2024/DDR-GO/SFA-GO/SE/MAPA

PROCESSO Nº 21020.000315/2024-74

INTERESSADO: ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA - APQCABACINHA

### ASSUNTO

Instrumento oficial (IO) que delimita a área geográfica em conformidade com o inciso VIII do artigo 7º da Instrução Normativa INPI nº 95/2018.

### REFERÊNCIA

Documento "Ofício nº 01/2024" (doc. SEI nº 33587961)

### SUMÁRIO EXECUTIVO

Nome: Queijo Cabacinha do Araguaia;

Produto(s): Queijo Cabacinha; Espécie: Indicação de Procedência.

A APQCabacinha, por meio do documento "Ofício 01/2024 (doc. SEI nº 33587961) enviada em 01/02/2024, solicitou a este Ministério, a emissão do instrumento oficial que delimita a área geográfica, em conformidade o inciso VIII do artigo 7º da Instrução Normativa INPI nº 95/2018, visando compor o pedido de registro da Indicação de Procedência Queijo Cabacinha do Araguaia.

### CONTEXTUALIZAÇÃO

a. Apresentação da área e do produto:

A área delimitada corresponde aos municípios de Mineiros, Doverlândia, Perolândia, Portelândia, Santa Rita do Araguaia, no Estado de Goiás; e Alto Araguaia, Alto Garças, Ponte Branca, Araguinha e Alto Taquari, no Estado de Mato Grosso. O produto da IG é o Queijo Cabacinha;

b. Descrição e justificativa dos fatores considerados na delimitação de área:

Os documentos históricos foram analisados e constatou-se que os municípios citados são considerados conhecidos e tradicionais na produção e comercialização do Queijo Cabacinha.

### ANÁLISE TÉCNICA

a) os critérios utilizados para determinação da espécie Indicação de Procedência foi o fato do produto ter notoriedade comprovada pelo histórico apresentado, onde foram analisados o saber fazer passado por sucessão familiar, iniciados por volta da década de 1950.

b) foram constatados por reuniões, entrevistas e documentos que os municípios já citados da delimitação geográfica possuem tradição comprovada na produção e comercialização do Queijo Cabacinha.

### MEMORIAL DESCRITIVO DA ÁREA DELIMITADA

A área de indicação Geográfica do Queijo Cabacinha do Araguaia está compreendida entre os estados de Goiás e Mato Grosso, onde os mesmos fazem divisa com Mato Grosso do Sul. Os municípios produtores do queijo são Doverlândia, Mineiros, Perolândia, Portelândia e Santa Rita do Araguaia (em Goiás) além de Alto Araguaia, Alto Garças, Alto Taquari, Araguinha e Ponte Branca (em Mato Grosso). Possui os limites e confrontações descritos neste memorial, tomando como base o sistema de coordenadas UTM (Universal Transversa de Mercator) e o Datum horizontal SIRGAS 2000. Inicia-se a descrição no ponto 1, de coordenadas 247297,31E e 8175937,55S divisa de Alto Garças (MT) com Guiratinga (MT), sendo o ponto de maior extremidade ao norte, as margens do córrego Caldeirão; Continuando para o ponto 2, com coordenadas 378245,43E e 8162013,27S, situado na divisa de Doverlândia (GO) com Caiapônia (GO), as margens do ribeirão Paraíso; O ponto 3 está localizado na fronteira entre Portelândia (GO) e Caiapônia (GO), as margens do córrego Ponte Alta e possui as coordenadas 350138,49E e 8090783,23S; O ponto 4 está localizado no extremo leste da área levantada e faz limite entre Perolândia (GO) e Jataí (GO), com as coordenadas 394621,58E e 8048782,97S, as margens do Rio Claro; O ponto 5 está localizado na fronteira entre os municípios de Mineiros (GO) e Jataí (GO) e possui as seguintes coordenadas, 369798,45E e 8030640,55S; O ponto 6 está localizado na fronteira entre Mineiros (GO) e Serranópolis (GO), com as coordenadas 324029,87E e 8011815,45S, as margens do ribeirão São Domingos; Na extremidade sul, entre Mineiros (GO) e Chapadão do Sul (MS) está localizado o ponto 7, que possui as coordenadas 301886,72E e 7937307,45S; O ponto 8 está localizado na fronteira entre 3 municípios, os quais, cada um pertence a

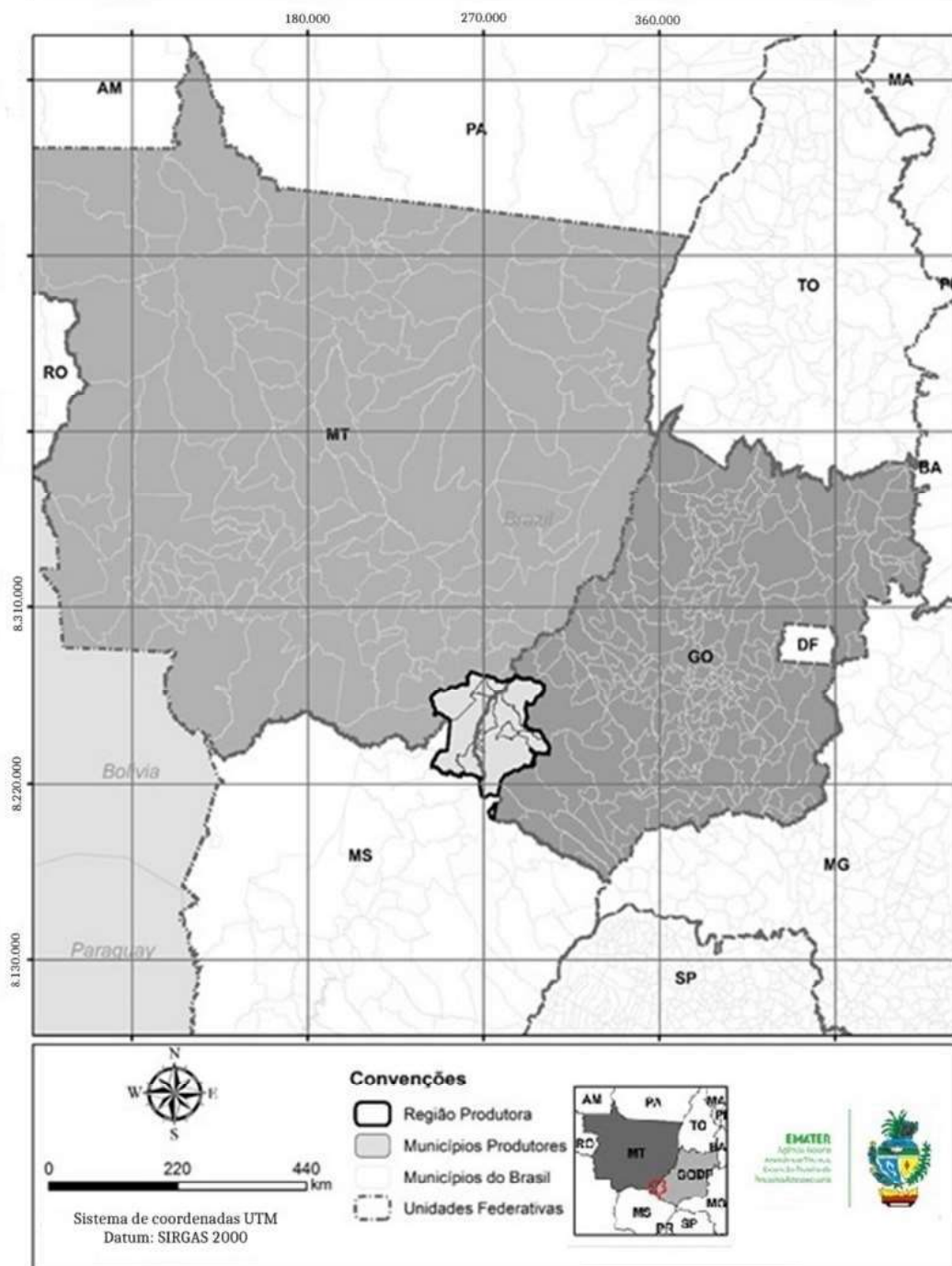
uma Unidade da Federação, sendo, Mineiros (GO), Alto Taquari (MS) e Costa Rica (MS) possuindo as coordenadas 280458,80E e 8004716,22S; O ponto 9 está situado entre a fronteira de Alto Araguaia (MT), Alcinópolis (MS) e Pedro Gomes (MS), as margens do Rio do Peixe, de coordenadas 187054,58E e 8016515,81S; Já o ponto 10 está situado na fronteira de Alto Araguaia (MT) e Sonora (MS), com as coordenadas 212523,23E e 8044654,38S; O ponto 11, por sua vez, está localizado na fronteira de Alto Araguaia, Alto Garças e Itiquira, todos localizados em Mato Grosso, as margens do ribeirão Boa Esperança, com as coordenadas 214567,07E e 8093622,76S; e por fim, o ponto 12, localizado na extremidade oeste, fronteira de Alto Garças com Pedra Preta em Mato Grosso, as margens do córrego da Prata, de coordenadas 819200,62E e 8127597,80S (Fuso 22), fechando o perímetro de volta ao Ponto 1, onde se iniciou a descrição, encerrando com uma área de aproximadamente 27.351.079 km<sup>2</sup>.

A seguir, encontra-se a tabela com os pontos descritos neste memorial e suas respectivas coordenadas. Em negrito, destacam-se os extremos da área delimitada, em relação aos pontos cardeais.

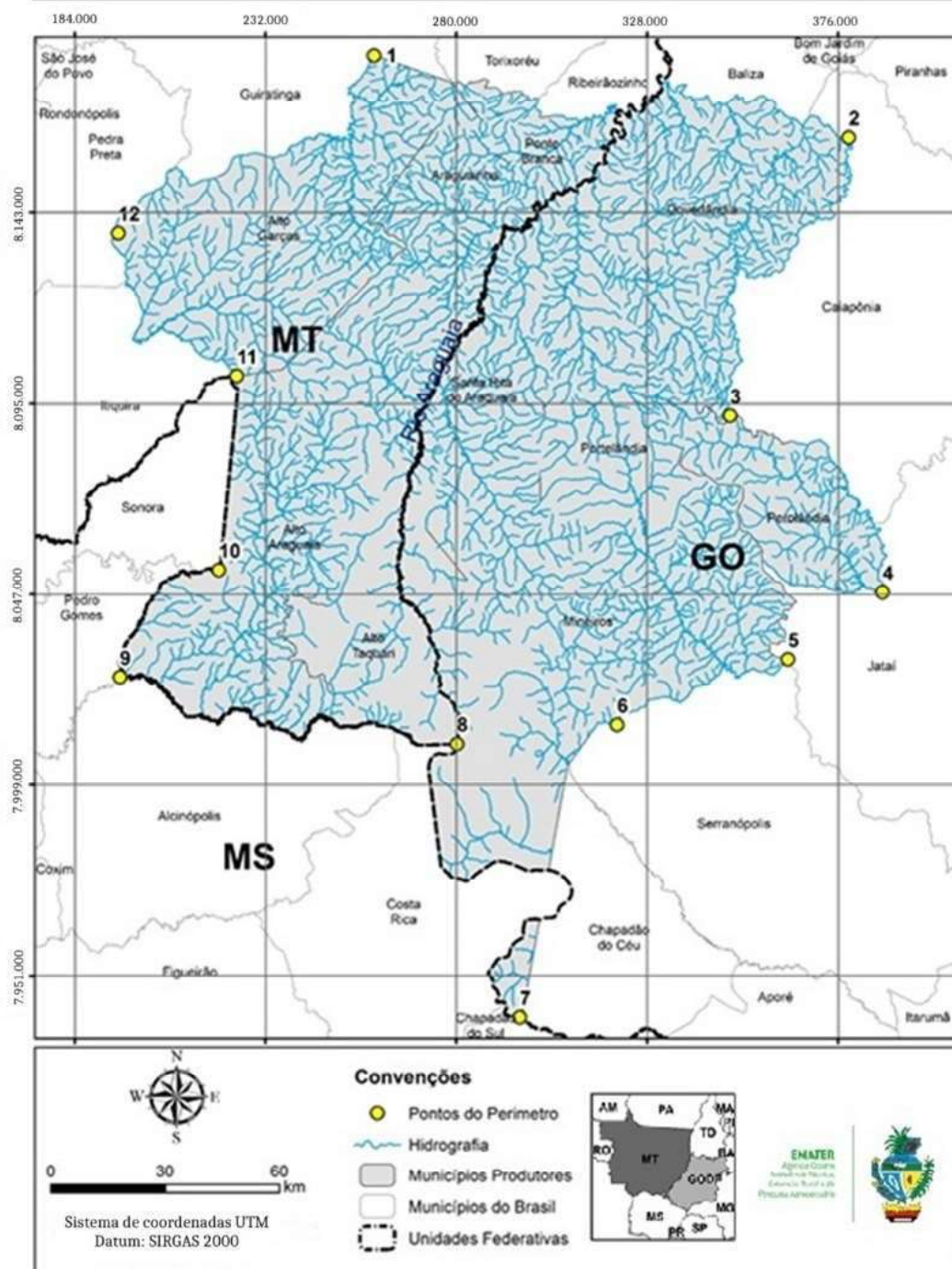
Ponto	Longitude (leste)	Latitude (Sul)
<b>1</b>	<b>247297,31</b>	<b>8175937,55</b>
2	378245,43	8162013,27
3	350138,49	8090783,23
<b>4</b>	<b>394621,58</b>	<b>8048782,97</b>
5	369798,45	8030640,55
6	324029,87	8011815,45
<b>7</b>	<b>301886,72</b>	<b>7937307,45</b>
8	280458,80	8004716,22
9	187054,58	8016515,81
10	212523,23	8044654,38
11	214567,07	8093622,76
<b>12*</b>	<b>819200,62</b>	<b>8127597,80</b>



# INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA



## INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA



### PARECER TÉCNICO

Com base nos documentos apresentados e relacionados, assim como várias reuniões e visitas técnicas desde 2012, foram realizadas as devidas análises documentais e vistorias in loco da área delimitada acima, onde verificou-se que há conformidade entre a solicitação e a referida área, confirmando assim que os produtores estão dentro da mesma, conforme solicitado. Diante isso, nos manifestamos favoráveis ao pleito em questão.

### REFERÊNCIAS

Instrução Normativa nº 095 de 28 de dezembro de 2018;

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/emissao-de-instrumento-oficial-para-pedidos-de-indicacao-geografica/manual-tecnico-procedimentos-para-delimitacao-de-area-de-indicacoes-geograficas-e-emissao-de-instrumento-oficial-2021>; acesso em 15/02/2024;

[https://geoftp.ibge.gov.br/cartas\\_e\\_mapas/mapas\\_municipais/colecao\\_de\\_mapas\\_municipais/2020](https://geoftp.ibge.gov.br/cartas_e_mapas/mapas_municipais/colecao_de_mapas_municipais/2020); acesso em 15/02/2024;

[http://manualdemarcas.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki/07\\_01\\_Requerente\\_Nacional#:~:text=%C3%89%20o%20instrumento%20oficial%20o,a%20esp%C3%A9cie%20de%20IG%20requerida](http://manualdemarcas.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki/07_01_Requerente_Nacional#:~:text=%C3%89%20o%20instrumento%20oficial%20o,a%20esp%C3%A9cie%20de%20IG%20requerida;);

acesso em 15/02/2024.



Documento assinado eletronicamente por **RODRIGO BATISTA DE PAULA, Chefe da Divisão de Desenvolvimento Rural - Substituto(a)**, em 15/02/2024, às 09:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **MARIA APARECIDA PEREIRA DA SILVA, Agente de Atividades Agropecuárias - AAA**, em 15/02/2024, às 10:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site: [https://sei.agro.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **33673181** e o código CRC **41012039**.

Referência: Processo nº 21020.000315/2024-74

SEI nº 33673181





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
SECRETARIA DE INOVAÇÃO, DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL, IRRIGAÇÃO E COOPERATIVISMO  
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DAS CADEIAS PRODUTIVAS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS  
COORDENAÇÃO-GERAL DE COOPERATIVISMO, ASSOCIATIVISMO RURAL E AGREGAÇÃO DE VALOR  
COORDENAÇÃO DE AGREGAÇÃO DE VALOR

## DESPACHO

Processo nº 21020.000315/2024-74

Interessado: Associação dos Produtores de Queijo Cabacinha do Araguaia - APQCabacinha, COORDENAÇÃO DE AGREGAÇÃO DE VALOR, DDR/SFA-GO, Ao Chefe DDR/SFA-MT

### Ao DECAP

Em atenção aos Despacho 135 (SEI 33693824) e 39 (SEI 34043751), onde a Associação dos Produtores de Queijo Cabacinha do Araguaia-APQCabacinha, por meio do Ofício nº 01/2024 (SEI [33587961](#)), solicita da a emissão do Instrumento Oficial de Delimitação da Área Geográfica. Informo à Vossa Senhoria, que após submeter o Processo em tela, ao crivo do colega AFFA Francisco José Mitidieri, que possui vasta experiência no tema relacionado às IG's, o qual corroborou (SEI [36251489](#)) a Nota Técnica 2 (SEI [33673181](#)), exarada pela DDR-SFA/GO, na qual, ratifica que a área delimitada da reivindicada IP Queijo Cabacinha do Araguaia para o produto Queijo Cabacinha **apresenta coerência e conformidade para os fins pretendidos**. Diante do exposto, informo à Vossa Senhoria que está CAV/CGCOAV/DECAP/SDI, reitera a manifestação contida na Nota Técnica 2 (SEI [33673181](#)). Assim solicito os préstimos de Vossa Senhoria, **caso esteja de acordo**, encaminhe às SFA/GO e SFA/MT, no sentido de dar ciência aos interessados no pleito.

Atenciosamente,

**FABRÍCIO SANTANA SANTOS**  
Coordenador da CAV/CGCOAV/DECAP/SDI

De acordo. Encaminhe-se ao DECAP/SDI

**NELSON DE ANDRADE JUNIOR**  
Coordenador-Geral da CGCOAV/DECAP/SDI-MAPA

De acordo. Encaminhe-se às SFA/GO e SFA/MT

**CLECIVALDO SOUSA RIBEIRO**  
Diretor DECAP/SDI-MAPA



Documento assinado eletronicamente por **FABRÍCIO SANTANA SANTOS, Coordenador**, em 03/07/2024, às 08:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do



Documento assinado eletronicamente por **NELSON ANDRADE JUNIOR, Coordenador(a) Geral de Cooperativismo e Agregação de Valor**, em 03/07/2024, às 10:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.](#)



Documento assinado eletronicamente por **CLECIVALDO DE SOUSA RIBEIRO, Diretor (a)**, em 03/07/2024, às 10:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.](#)



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:

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

[acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador

**36251651** e o código CRC **AF2E6479**.





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA  
SECRETARIA EXECUTIVA  
SUPERINTENDÊNCIA DE AGRICULTURA E PECUÁRIA NO ESTADO DE GOIAS  
DIVISAO DE DESENVOLVIMENTO RURAL-SFAGOS

Informação nº 1/2024/DDR-GO/SFA-GO/SE/MAPA

INTERESSADO: ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA - APQCABACINHA

Assunto: Instrumento oficial (IO) que delimita a área geográfica em conformidade com o inciso VIII do artigo 7º da Instrução Normativa INPI nº 95/2018.

Com base no Despacho 54 (36251651) que chancela a Nota Técnica 2 (33673181) considerando-a apta e condizente com o que propõe a delimitação geográfica e demais documentos comprobatórios, anexaremos a mesma juntamente ao referido despacho, como Instrumento Oficial.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **MARIA APARECIDA PEREIRA DA SILVA, Agente de Atividades Agropecuárias - AAA**, em 09/08/2024, às 08:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **RODRIGO BATISTA DE PAULA, Auditor(a) Fiscal Federal Agropecuário(a)**, em 09/08/2024, às 09:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site: [https://sei.agro.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **36421773** e o código CRC **032A5952**.

Referência: Processo nº 21020.000315/2024-74

SEI nº 36421773



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2848 de 05 de agosto de 2025

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

**Nº DO PEDIDO:** BR402025000007-1

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Panambi

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** O Käsekuchen de Panambi, aqui chamado "quesco", pode ser descrito como um bolo assado, produzido artesanalmente e recheado com queijo tipicamente fresco, semelhante ao queijo Quark.

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi está localizada no noroeste do estado do Rio Grande do Sul. É uma área contínua, de 575,29Km<sup>2</sup>, que abrange a totalidade da área político-administrativa do Município de Panambi/RS e parcialmente a área do município de Condor/RS em que se localizam as linhas Raiz, Palmeira, Alfred, Clara, Pinhal, Hermann, Roland, Zeppelin, Divisa, Siegfried, Weddigen e Emden, no noroeste do estado do Rio Grande do Sul.

**DATA DO DEPÓSITO:** 10/06/2025

**REQUERENTE:** Associação Panambiense de Produtores de Käsekuchen – APROKAS

**PROCURADOR:** Não há

**DESPACHO**

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

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

IP\_ BR402025000007-1\_RPI2848\_335\_MI





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

**EXAME PRELIMINAR**

**1. INTRODUÇÃO**

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

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

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870250048315 de 10 de junho de 2025, recebendo o nº BR402025000007-1.

Junto ao requerimento eletrônico, foram apresentados os seguintes documentos:

- Caderno de especificações técnicas – fls. 04/21;
- Estatuto Social registrado – fls. 202/2011, 219/228 e 237/246;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do Estatuto Social, acompanhada de lista de presença – fls. 229/232 e 247/249;
- Ata registrada da posse da atual Diretoria, acompanhada de lista de presença – fls. 233/236 e 250/253;
- Ata registrada da Assembleia Geral com aprovação do caderno de especificações técnicas e lista de presença indicando quem dentre os presentes são produtores – fls. 233/236 e 250/253;
- Declaração de estarem os produtores estabelecidos na área delimitada – fls. 214/218;
- Documentos que buscam comprovar a espécie requerida – fls. 102/201;
- Instrumento oficial que delimita a área geográfica – fls. 22/32;
- Representação gráfica ou figurativa da IG ou representação geográfica de país, cidade, região ou localidade – fl. 33; e
- Outros documentos:



- ESTUDO PARA A DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA KÄSEKUCHEN DE PANAMBI – fls. 34/101;
- Identidade e CPF do representante legal – fls. 212 e 254; e
- Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) – fl. 213.

### 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.

Dessa forma, encaminha-se o pedido para publicação.

Documento assinado digitalmente

Rio de Janeiro, 29 de julho de 2025

Divisão de Exame Técnico de Indicações Geográficas  
Coordenação-Geral de Desenhos Industriais, Indicações Geográficas e Protocolo de Madri  
Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas



# CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DO “KÄSEKUCHEN de PANAMBI”

## CAPÍTULO I

### DA LEGALIDADE

**Art. 1º Objeto.** O presente Caderno de Especificações Técnicas (CET) da Indicação Geográfica/Indicação de procedência (IG/IP), do Käsekuchen de Panambi, se constitui de acordo com a Lei nº 9.279 de 1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial nos artigos 176 a 182, com o Manual de Indicações Geográficas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), que “estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas” e a Portaria INPI/PR nº 4 de 2022. Assim, este instrumento define, orienta e controla o uso da identidade Indicação de Procedência (IP) “Käsekuchen de Panambi” através de procedimentos e parâmetros a serem executados e cumpridos para a produção de bolo de queijo Käsekuchen, patrimônio imaterial de Panambi/RS.

**Art. 2º Aprovação deste Caderno.** A APROKAS (Associação Panambiense de Produtores de Käsekuchen), sediada à rua Gaspar Martins, número 761, apto 202, bairro Fensterseifer, na cidade de Panambi/RS, CEP 98280-000, substituta processual da IP Käsekuchen de Panambi, visando o enquadramento pelo qual se regerá a IG Käsekuchen de Panambi na modalidade de IP para o bolo de queijo – Käsekuchen, no uso de suas atribuições, instituiu e aprovou integralmente o presente Caderno de especificações técnicas, em Assembleia Geral, em 02 de outubro de 2024, na sede da APROKAS.

**Art. 3º Alterações neste Caderno.** A) Quaisquer alterações nas regras deste CET deverão ser submetidas a análise e aprovação do Conselho Regulador, conforme previsto no Estatuto da APROKAS. Poderão requerer alterações os produtores de Käsekuchen associados e não associados, localizados na área delimitada da Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi.

B) O encaminhamento ao Conselho Regulador da solicitação para alteração deste CET deverá ser realizado por ofício específico, contendo os termos da solicitação e as respectivas justificativas, amparadas por parecer técnico expedido por entidade de



pesquisa, ensino ou extensão, acompanhado, das atas das assembleias aprovando o parecer técnico.

C) As modificações propostas para este CET, não podem em qualquer hipótese, ferir o objeto do mesmo.

#### **Art. 4º Direito ao uso da Indicação de procedência Käsekuchen de Panambi.**

O direito de uso do distintivo de identidade da IP do Käsekuchen de Panambi será exclusivamente do produtor de Käsekuchen estabelecido na área de abrangência da Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi, definida por instrumento oficial de delimitação de área, conforme reconhecem os regulamentos dos instrumentos oficiais do MAPA e INPI, que atendam a todas as normas deste Caderno de especificações técnicas e que se submetam aos procedimentos de controle definidos pelo Conselho Regulador da APROKAS.

## **CAPÍTULO II**

### **DO PRODUTO KÄSEKUCHEN DE PANAMBI**

#### **Art. 5º Nome geográfico e definição.**

A. **Nome:** O nome geográfico da IP é: (de) “Panambi”, e o produto da IP é o Käsekuchen, um bolo assado de queijo fresco produzido artesanalmente.

B. **Definição:** O produto, de herança gastronômica e cultural da colonização alemã na cidade de Panambi/RS, se apresenta como um bolo de formato redondo, com recheio à base de queijo fresco característico, conhecido como *Kässchmier*, o qual é responsável pelo sabor e textura típicos do Käsekuchen. A base do bolo é popularmente conhecida como “massa flora”, elaborada com farinha, açúcar, margarina, ovos e fermento. No recheio, além do queijo *Kässchmier*, são adicionados ovos, açúcar, creme de leite pasteurizado (nata), farinha de trigo, amido de milho e fermento. As proporções dos ingredientes utilizados no preparo da massa e do recheio constam no Artigo 6º, Quadro 1.



**Art. 6º Composição:** O quadro 01 apresenta a proporção de cada ingrediente do bolo de queijo. As quantidades podem apresentar pequenas variações permitidas, conforme descrito no artigo 8º.

**Quadro 1. Proporção de ingredientes usados na elaboração do käsekuchen.**

Ingrediente	% aproximada
<b>Massa base</b>	
Farinha de trigo	52
Ovos	15
Açúcar cristal	16
Margarina	16
Fermento químico em pó	1
<b>Recheio</b>	

Queijo Kässchmier	50
Ovos	21,5
Açúcar cristal	14



Nata ou manteiga	10
Farinha de trigo ou amido de milho	4
Fermento químico em pó	0,5

Fonte: APROKAS.

## **Art. 7º Modo de produção.**

### **a. Preparo da massa base:**

1) Os ingredientes são misturados manualmente até obter uma massa homogênea e moldável. Cobre-se o fundo e as laterais de uma forma cilíndrica com uma fina camada.

### **b. Preparo do recheio:**

1) Em um recipiente, inicialmente misturam-se os ingredientes líquidos, manualmente ou em liquidificador.

2) Adicionam-se à mistura os ingredientes sólidos, a fim de obter uma massa cremosa, até atingir o estado desejado quanto a textura, acidez e doçura, respeitando os índices citados no item anterior.

**c. Finalização:** Adiciona-se a massa do recheio na forma com a massa base moldada, empoa-se açúcar cristal e leva-se ao forno à temperatura de 150 a 200°Celsius, a depender do tipo de forno, por 60 minutos aproximadamente, ou até atingir cor característica desejada.

Parágrafo 1º. Todos os equipamentos e utensílios empregados, desde a fase de produção até o processo de embalagem, devem ser confeccionados em vidro ou aço inoxidável, ou ainda, em material que impeça qualquer contaminação, conforme estipulado pela legislação vigente à cada estabelecimento, e em consonância com as boas práticas de fabricação (BPF) estabelecidas.



**Art. 8º Variações aceitáveis para a produção do Käsekuchen de Panambi.** O Käsekuchen é um produto artesanal que apresenta, naturalmente, oscilações nos teores de acidez, umidade e gordura. A fim de manter a individualidade da receita de cada produtor, sem perder a originalidade do sabor e o equilíbrio doce-ácido característicos do produto, admitem-se algumas variações no modo de preparo, tão somente, são elas:

- a. A quantidade de farinha ou amido de milho usada para proporcionar a textura ideal do recheio varia de acordo com o teor de umidade do queijo, a qual deve estar entre 60% e 80% (p/p).
- b. Suco de limão puro, pode ser utilizado para fornecer mais acidez ao recheio. Com a quantidade que varia de acordo com a acidez da Kässchmier.
- c. A quantidade de açúcar cristal do recheio pode variar de acordo com a acidez da Kässchmier, a qual deve apresentar pH entre 3,8 à 4,5.
- d. Açúcar de baunilha, canela e noz-moscada em pó, podem ser usadas como cobertura junto com o açúcar cristal. Admite-se quantidades entre 0,14% e 0,45% da massa do recheio.
- e. Essência de baunilha pode ser acrescentada ao recheio, em quantidade aproximada de 0,7%.
- f. A quantidade de nata ou manteiga pode variar de acordo com o teor de gordura da matéria prima.
- g. A temperatura do forno e o tempo de assamento podem variar de acordo com o tipo de forno e a cor desejada ou tamanho do produto. Em forno turbo, é possível assar à temperatura de 150°C, e, em forno convencional, a temperatura pode chegar a 180°C.

**Art. 9º As características sensoriais e físico-químicas.** As propriedades sensoriais do Käsekuchen de IP são singulares, equilibrando características de doçura e acidez, proporcionadas principalmente pelas características do queijo típico usado no recheio. O diferencial se relaciona ao saber-fazer da receita tradicional do queijo e do bolo, cultivadas de geração em geração pelas famílias em Panambi.



- a. A massa base do Käsekuchen tem cor caramelo, sabor adocicado e consistência firme, crocante e levemente untuosa.
- b. O recheio tem sabor adocicado e levemente ácido, cor amarelada e consistência semi-mole, granulosa e quebradiça.
- c. São estipulados como características físico-químicas a serem controladas no Käsekuchen, por influenciarem nos atributos sensoriais e de conservação: teor de umidade entre 30% e 45%, teor de gordura entre 5% e 20% e valores de pH entre 4,0 e 5,5.

**Art. 10º Conservação.** O bolo pronto Käsekuchen de IP Panambi deve ser conservado sob refrigeração, e consumido em até 5 dias.

**Art. 11º Tamanho.** Os tamanhos comercializados são conforme o quadro 2.

Quadro 2: Tamanhos dos bolos Käsekuchen.

Tamanho	Forma	Peso aprox..	Diâmetro (cm)	Altura mínima (cm)	Altura Máxima (cm)
1	Cilindro baixo.	600g	15	3	5
2	Cilindro baixo.	800g	17	3	5
3	Cilindro baixo.	1 kg	21 a 23	3	5

Parágrafo 1º. Não podem receber distintivo da “Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi”, bolos produzidos eventualmente para eventos, em geral, de tamanhos e formas não especificados neste documento.

Parágrafo 2º. Podem receber distintivo da “Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi”, bolos produzidos em tamanhos e formas aqui especificados, e, comercializados fracionados (fatias).



**Art. 12º Embalagem.** O bolo pronto Käsekuchen de IP Panambi pode ser embalado em caixas de papelão- plástico ou embalagens plásticas termo moldáveis, respeitando as legislações específicas.

Parágrafo 1º. Quando comercializado para viagem, o produto deve ser envolto com plástico filme antes de ser colocado na embalagem.

Parágrafo 2º. O produto exposto na prateleira para venda deve ficar envolto com plástico filme.

**Art. 13º Rotulagem.** O produto da Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi terá rotulagem conforme especificado:

a. O bolo Käsekuchen deve atender aos critérios gerais legais vigentes acerca de informação nutricional e rotulagem para “produtos/bolos artesanais”.

b. Cada bolo/fatia de bolo comercializado apresentará em seu rótulo junto com a representação gráfica da IP do Käsekuchen de Panambi um código de rastreio, emitido pelo CR, para controle e rastreabilidade dos produtos da IP.

c. A representação gráfica deve ser colocada na embalagem em forma de lacre, sendo:



Produtos não protegidos pela Indicação de Procedência do Käsekuchen de Panambi não poderão, em nenhuma hipótese, utilizar esta representação gráfica.

**Art. 14º Modo de produção e características da matéria-prima.**

- a. O Kässchmier, principal matéria-prima do Käsekuchen, é um queijo fresco obtido por coagulação natural do leite após 24 horas sob temperatura ambiente (podendo levar até 4 dias dependendo da estação do ano), seguido de aquecimento do coágulo a 38 - 45 °C até floculação e dessoragem. O ponto final é dado pela observação da consistência da coalhada, que deve conter teor mínimo de soro e apresentar aspecto pastoso ou granuloso. O Kässchmier possui características de produção, sensoriais e físico-químicas similares ao queijo tipo *Quark*, com exceção de que neste último geralmente é adicionado agente coagulante (coalho, vinagre ou suco de limão), enquanto no Kässchmier a coagulação ocorre apenas por ação bacteriana da microbiota natural do leite.
- b. São características sensoriais do Kässchmier: coloração variando do branco ao amarelo, consistência pastosa ou granulosa e sabor levemente ácido.
- c. São características físico-químicas do Kässchmier: 60 a 80 % umidade, 5 a 20 % de gordura e valores de pH entre 3,8 e 4,5.
- d. A matéria prima é obtida exclusivamente de produtores locais, situados na mesma área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi.
- e. São requisitos obrigatórios para o fornecedor de matéria-prima:
  1. Apresentar certificado de conclusão de curso de Boas Práticas de Ordenha e de Fabricação (mínimo de 12 horas), fazendo uso destas orientações na prática;
  2. Possuir registro sanitário dos animais nos órgãos de inspeção municipais e/ou estaduais, conforme legislação vigente;
  3. Estar em dia com as vacinas dos animais exigidas pelos órgãos de fiscalização competentes;



4. Atender às especificações sensoriais e físico-químicas para o produto, conforme descrito nos itens “b” e “c” deste artigo.

5. Transportar o produto de acordo com a legislação vigente.

### CAPÍTULO III

#### DA ÁREA GEOGRÁFICA E RELAÇÕES COM O NOME GEOGRÁFICO

**Art. 15º** A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência Käsekuchen de Panambi está localizada no noroeste do estado do Rio Grande do Sul. É uma área contínua, de **575,29Km<sup>2</sup>**, que abrange a totalidade da área político-administrativa do município de Panambi/RS e parcialmente a área do município de Condor/RS em que se localizam as linhas Raiz, Palmeira, Alfred, Clara, Pinhal, Hermann, Roland, Zeppelin, Divisa, Siegfried, Weddigen e Emden, que estabelece as seguintes confrontações:

- **ao norte:** Parte da nascente do arroio Alexandre Mendes, por linha seca e reta até a nascente de uma sanga sem denominação, afluente da margem direita do Lajeado Morimotimã ou Lajeado Divisa, linha esta que constituía o antigo limite norte da Linha Emden, da Colonizadora Neu-Württemberg. Por esta sanga, águas abaixo até a sua foz junto ao lajeado Divisa. Pelo Lajeado Divisa, á montante, até a foz do arroio Capitão Chico. Deste ponto, seguindo por uma linha seca e reta, de direção Sudeste, até alcançar o rio Raiz, junto à ponte da BR-158, linha esta que servia como limite da Linha Divida, Linha Hermann e Linha Raiz, da Colonizadora Neu-Württemberg. Deste ponto, seguindo pela BR-158, até o trevo de acesso à cidade de Condor. Do trevo de acesso da cidade de Condor, pela estrada municipal que liga a sede urbana de Condor à localidade de Capão do Cipó até atingir o entroncamento com outra estrada municipal (antiga Estrada das Tropas) que parte em direção a comunidade de Colônia Cash. Dalí, seguindo pela estrada municipal de Condor conhecida como Estrada das Tropas até encontrar a ponte no rio Palmeira, que liga as comunidades de Colônia Cash (no município de Condor) com Iriapira (no município de Panambi).

- **ao leste:** Deste ponto, pelo Rio Palmeira à montante, até encontrar a foz de um arroio sem denominação que constituía a divisa entre os distritos de Panambi e Santa Bárbara do Sul, ambos do município de Cruz Alta antes de suas emancipações. A



partir deste ponto, segue por esta divisa numa linha reta e seca até encontrar a nascente do primeiro afluente da margem direita do arroio Emancipação na região denominada de Encarnação, seguindo seu curso d'água até encontrar o curso do referido arroio Emancipação, seguindo, à jusante até sua desembocadura no rio Caxambu. Segue, à jusante, pelo rio Caxambu, até a afluição do Lajeado Louro, pelo qual sobe até a sua nascente, nas proximidades da antiga estação da estrada de ferro na localidade de São Manuel.

- **ao sul:** Dalí, pela estrada de ferro, em direção à cidade de Cruz Alta, até encontrar a estrada de rodagem que liga a estação de Belizário com à BR-158. Seguindo por esta estrada municipal, e sempre confrontando com o município de Pejuçara, vai até encontrar uma nascente da margem esquerda do lajeado Taipa, nas proximidades do cemitério Cedrinho. A partir desta nascente, à jusante, até confluir com o lajeado Taipa, por este até a sua confluência com o rio Caxambu. Deste ponto, pelo rio Caxambu, à jusante, até encontrar a ponte sobre a estrada municipal que constitui o antigo caminho entre Panambi e Cruz Alta (que interliga as comunidades de Ocearú e Jacicema). Por esta estrada, na direção sul, até seu cruzamento com outra estrada municipal que serve de limite com o município de Pejuçara (estrada Jacicema), localizado próximo à BR-158. Segue por esta estrada (estrada Jacicema), rumo noroeste, até encontrar a ponte sobre o Lajeado Passo Liso, pelo qual desce até a confluência deste com o Rio Caxambu.

- **ao oeste:** Deste ponto, pelo rio Caxambu, até a sua foz junto ao Rio Ijuí. Pelo rio Ijuí, à montante, até a afluição com a foz do arroio Alexandre Mendes, seguindo por este até a sua nascente, localizada próximo à comunidade da Mambuca, ponto inicial desta descrição.

**Art. 16º** O nome geográfico Panambi se tornou comum na região, conhecida como cidade do Käsekuchen, o bolo de queijo. A área delimitada possui até hoje, arraigadas historicamente, as tradições dos imigrantes alemães que se instalaram na antiga Neu-Württemberg, hoje, Panambi e Condor, por volta do ano de 1900. A cultura coletiva cultivada de geração em geração se observa na arquitetura, nas danças, na religião e principalmente na gastronomia, e tem o Käsekuchen como patrimônio imaterial do município de Panambi, representando a identidade local. No início, o bolo era uma receita de família, a sobremesa de domingo. Com o passar dos anos e de rápido desenvolvimento de Panambi, o Käsekuchen se tornou o bolo mais pedido nas



padarias, conhecido e consumido por moradores e visitantes de todo o Brasil. A cadeia produtiva cresceu e movimentou o campo e a cidade, hoje são mais de 4 toneladas de Käsekuchen produzidas mensalmente, consumidas por moradores e turistas. Panambi recebeu título estadual de “cidade do Käsekuchen”, o bolo tem seu dia instituído no calendário estadual de eventos, 24 de julho, mês em que ocorre o Festival anual do Käsekuchen, hoje em sua 8ª edição, que recebe visitantes de todo o RS e do Brasil.

## **CAPÍTULO IV DO CONTROLE**

**Art. 17º** A definição dos parâmetros e os procedimentos adotados para controle do uso da IG/IP Panambi e rastreabilidade dos produtos serão de responsabilidade do Conselho Regulador da APROKAS.

**Art. 18º Do Autocontrole (AC).** O autocontrole se refere às ações realizadas pelos próprios produtores para garantia da qualidade e originalidade do Käsekuchen.

**a. Referente aos registros legais vigentes são obrigações dos produtores:**

1. Atendimento a todas as normas legais vigentes para estabelecimentos produtores de Käsekuchen.
2. Cada associado deve manter válidos os devidos alvarás de funcionamento nos serviços de Inspeção Municipal ou estadual, apresentando-os anualmente.

**b. Referente ao produto e modo de produção, são obrigações dos produtores:**

1. Manter o CR informado da composição da equipe produtora de Käsekuchen e apresentar certificado de curso de BPF para os responsáveis. Quando da alteração responsável pela produção, este deve ser encaminhado para realização de curso de BPF.
2. Realizar todos os procedimentos de monitoramento da qualidade, certificando-se de que os fornecedores da matéria prima atendam ao item “e” do Artigo 14, deste Caderno.



**Art. 19º Controle interno (CI).** Além da prática do autocontrole, os produtores deverão se submeter ao controle interno. Os procedimentos do CI são de responsabilidade do Conselho Regulador, conforme definido no Estatuto da APROKAS.

Os procedimentos de CI visam garantir aos consumidores a manutenção da originalidade e qualidade dos produtos, estes podem incluir solicitações de documentos, visitas periódicas e oferecimento de cursos de BPF, cuja metodologia e periodicidade serão definidas em Regulamento interno de controle da IP, para fiscalização dos critérios mencionados no Artigo 14 deste CET.

**Art. 20º Controle externo.** O controle externo será acionado de acordo com o Regulamento interno de controle da IP, para realizar as comprovações que se acharem necessárias, como análises físico- químicas e/ou microbiológicas do produto e da matéria- prima.

**Art. 21º O Conselho regulador (CR) da IP.** Tem a finalidade, nos termos estabelecidos pelo Estatuto social da APROKAS, conforme seu artigo 19, de gerir o controle do produto, da produção e do selo de Indicação geográfica aos produtores Käsekuchen que atendam ao CET e se submetam aos sistemas de controle definidos pela APROKAS.

**Art. 22º Competências do CR:**

- a) Elaborar, implementar e atualizar quando necessário, o Regulamento interno de controle da IP;
- b) Apresentar e aprovar em Assembleia Geral o Regulamento interno de controle da IP;
- c) Controlar e fiscalizar a produção com qualidade dos produtos da Indicação Geográfica, nos termos definidos no Regulamento interno de controle da IP;
- d. Zelar pelo prestígio da Indicação Geográfica do Município de Panambi no mercado local, regional e nacional e definir sanções quando do uso indevido do selo de Indicação Geográfica;
- e. Emitir o selo de controle da Indicação Geográfica;



f. Promover anualmente cursos de BPF para produtores de käsekuchen e de Kässchmier;

g) Aplicar as devidas sanções em caso de não cumprimento deste CET.

**Art. 23º Dos documentos do CR.** O CR manterá todos os registros, formulários, declarações, resultados de análises, comprovantes em geral, dos produtos e produtores da IP Panambi.

**Art. 24º Da composição do CR.** Fazem parte do Conselho regulador:

a) 4 membros associados fundadores eleitos entre os associados em assembleia geral, sendo o presidente da APROKAS membro presidente do CR.

b) 1 membro de Instituição técnico- científica com conhecimento em controle de qualidade de alimentos, indicado pelo presidente.

c) 1 membro da Emater, indicado pelo presidente.

d) 1 membro do Serviço de Inspeção Municipal, indicado pelo presidente.

Parágrafo único. O CR encaminhará os documentos para o secretário da APROKAS, o qual é responsável por manter atualizados os registros e todos os documentos físicos e digitais referentes ao controle e rastreabilidade.

## CAPÍTULO V

### DOS PROCEDIMENTOS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE DOS PRODUTOS DA IP

**Art. 25º A solicitação do selo de IG/IP é feita à APROKAS,** sendo os documentos exigidos para cadastro no ato de requerimento do selo de IG/IP:

1. Formulário de requerimento/cadastro;
2. Comprovante de estar situado dentro da área geográfica estabelecida;
3. Comprovante de registro no SIM, e/ou alvarás de funcionamento aos que se aplicam;



4. Declaração de ciência do CET da IP e submissão aos procedimentos de controle dos produtos da IP;
5. Declaração de que produto e matéria prima atende ao CET da IP;

Parágrafo único. O CR terá 30 dias para analisar o pedido.

**Art. 26º Monitoramento da qualidade.** Para monitoramento da qualidade deverão ser considerados todos os procedimentos de autocontrole, controle interno, controle externo e rastreabilidade, conforme este CET, definidos em Regulamento interno de controle da IP, cujos procedimentos devem incluir **Visita de Inspeção**. O CR da APROKAS definirá comissão específica para a realização de visita de inspeção inicial e periódica aos produtores que solicitarem concessão do selo de IG, para controle e emissão de atestado de conformidade dos parâmetros:

1. Licenças de funcionamento e produção (alvará de funcionamento, registro no SIM, VISA);
2. Instalações de produção, equipamentos, limpeza, uso de vestimentas e EPIs adequados;
3. Armazenamento do produto e matéria- prima;
4. Embalagem e preparo para transporte;
5. Modo de produção.

**Art. 27º Controle da Matéria prima.** O Kässchmier é a principal matéria-prima do Käsekuchen, e algumas de suas características distinguem e caracterizam o Käsekuchen, sendo por este motivo submetido a parâmetros de controle pelo CR. São parâmetros controlados: teores de gordura, umidade e acidez (pH) e:

- a. O Kässchmier deve ser adquirido de fornecedores que atendam a normas sanitárias legais vigentes e a este CET.
- b. A cada ano, ou de acordo com determinação do CR, os parâmetros de acidez, umidade e gordura deverão ser analisados de modo instrumental, em laboratório de análise de alimentos para avaliar a conformidade. Os resultados serão apresentados à APROKAS, para arquivamento.

**Art 28º No ato de recebimento da matéria-prima, pelos produtores de Käsekuchen, serão verificados:**



- a. Quanto a embalagem e transporte: o Kässchmier deve ser entregue em sacos plásticos, com integridade preservada e bem vedado, indicando boa proteção contra contaminação. A embalagem deve identificar o produtor e a data de fabricação. O produto deve ser transportado de modo resfriado ou em isopor térmico.
- b. Quanto ao estado físico: o Kässchmier deve ser entregue preferencialmente congelado, sendo aceita a entrega do produto resfriado apenas quando sua produção ocorrer no mesmo dia.
- c. Quanto aos aspectos sensoriais e físico-químicos: o produto deverá atender às características sensoriais (acidez) e físico-químicas especificadas no artigo 14º. Os aspectos sensoriais de coloração e consistência serão observados **visualmente**, assim como o teor de umidade e gordura.

Parágrafo único. Caso a matéria-prima não atenda a algum parâmetro especificado neste CET deve ser devolvido imediatamente ao fornecedor.

**Art. 29º Controle dos demais ingredientes.** Os demais ingredientes devem ter procedência adequada às legislações vigentes.

**Art. 30º A rastreabilidade dos produtos da IP.** Após o produtor ser admitido para uso do distintivo de IG do Käsekuchen de Panambi, está apto para requerer os selos. O CR emitirá os selos de IG solicitados em planilha digital codificada e controlada, preenchida pelo requerente, em que, este informará a quantidade desejada de selos e outros dados necessários para reconhecimento e rastreabilidade do produto e matéria-prima.

**Art. 31º** A liberação dos selos da IP, por necessidade de controle e rastreabilidade, estará condicionada ao preenchimento prévio das planilhas de pedido.

**Art. 32º** Um membro do CR ficará responsável pelo registro e rastreabilidade dos selos emitidos.

## CAPÍTULO VI

### DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS



**Art. 33º** O Conselho Regulador será responsável pela análise dos processos elaborados pela APROKAS, guarda e atualização de documentos resultantes do sistema de controle, aplicando as devidas sanções em caso de não cumprimento do mesmo.

**Art. 34º Das infrações de não cumprimento das normas deste CET.** São consideradas infrações o não cumprimento de quaisquer normas estabelecidas neste CET ou no Regulamento interno de controle da IP.

**Art. 35º Das penalidades do não cumprimento das normas deste Caderno e uso indevido da IP do “Kasekuchen” de “Panambi”:**

I – Comunicação verbal;

II – Advertência por escrito;

III - Multa estabelecida pelo Conselho Regulador;

III - Suspensão temporária do distintivo IP do Käsekuchen de Panambi, até que a irregularidade, que motivou a suspensão, seja corrigida.

**Parágrafo primeiro.** Caberá ao Conselho Regulador determinar a forma de controle e a aplicação das sanções previstas nesse Caderno, respeitados o amplo direito de defesa, de contraditório e de recurso previstos na legislação brasileira.

**Parágrafo segundo.** Infrações que possam prejudicar a qualidade do produto, interferindo na segurança alimentar resultam diretamente em multa e suspensão temporária do distintivo IP do Käsekuchen de Panambi, e ainda denuncia aos órgãos competentes de fiscalização.

**Parágrafo terceiro.** O Conselho Regulador deve comunicar aos órgãos competentes os casos de não cumprimento da legislação vigente, em qualquer etapa do processo de produção e comercialização do produto.

## **Considerações Finais**

Os produtores devem informar a APROKAS sobre quaisquer situações atípicas ou problemas sobre a matéria prima e produto.



O CR pode a qualquer tempo complementar procedimentos de controle relativos às práticas nos estabelecimentos de produção, para assegurar a qualidade e originalidade do produto, desde que seja aprovado em assembleia geral.

## Referências

BRASIL. Ministério da Economia, INPI. Guia básico de indicação geográfica. INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS. Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas. 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/consulta-publica/MinutaManualdeIndicaesGeogrficasParaConsultaPblica.pdf>

BRASIL. Lei no 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Diário Oficial da União, 15 maio 1996. Disponível em: . Acesso em: 22 jan. 2020.

BRASIL. Ministério da Economia. Instrução Normativa INPI nº 95 de 28 de dezembro de 2018. Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, Disponível em: [INn095de2018.VersoocerizadaparaPortallINPI.pdf](#) — Instituto Nacional da Propriedade Industrial Acesso em: 01 set. 2020.

BRASIL. Ministério da Economia. Portaria INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 — Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, dispõe sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas. Disponível em: [PORT\\_INPI\\_PR\\_04\\_2022.pdf](#) (www.gov.br). Acesso em: 01 set. 2020.

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Manual técnico: procedimentos para delimitação de área de indicações geográficas e emissão de instrumento oficial / Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação. 2. ed. – Brasília: MAPA/AECS, 2021. Disponível em: [Manual de Indicações Geográficas - Manual de Indicações Geográficas \(inpi.gov.br\)](#) Acesso: 15 fev. 2023.



CENSO. Panambi. Censo Cidades e Estados. 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rs/panambi.html> Acesso: 12. abr. 2023.

NEUMANN, Rosane Marcia. Uma Alemanha em miniatura: o projeto de imigração e colonização étnico particular da Colonizadora Meyer no noroeste do Rio Grande do Sul (1897-1932) Tese (doutorado) Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas: PUCRS. POA, 2009.

Neumann, Rosane Marcia. Colonizadora Meyer: um esboço de seu projeto de colonização. In Colonos, Colônias e colonizadoras: Aspectos de territorialização agrária no Sul do Brasil/Organizadores: João Carlos Tedesco e Rosane Márcia Neumann. POA: Letra &Vida, 2015.

OASE, revista Nacional OASE em foco. IECLB. Käsekuchen da padaria Nina. Editora Otto Kuhr. Edição nov 2023. Ano XXVI, número 101. Blumenau/SC. PANAMBI, 2020. O município: Histórico. Prefeitura Municipal de Panambi. Disponível em: <https://panambi.atende.net/cidadao>. Acesso: 06. jun. 2023.

Rio Grande do Sul. Lei LEI Nº 15.830, DE 26 DE ABRIL DE 2022. Reconhece o Município de Panambi como a Cidade do Käsekuchen, cria o Dia do Käsekuchen e inclui a data no Calendário Oficial de Eventos do Estado do Rio Grande do Sul. Disponível em: Lei Ordinária 15830 2022 do Rio Grande do Sul RS. Acesso: 06. jun. 2023.

Rio grande do sul. Assembleia legislativa. Lei ordinária 2524, de 15 de dezembro de 1954. Cria o município de Panambi. Disponível em: lei ordinária 2524 1954 do rio grande do Sul rs. Acesso em 15 mai. 2024.





GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,  
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

Of. nº 075/2025-GAB

Porto Alegre, 17 de fevereiro de 2025.

### DECLARAÇÃO

A Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (SEAPI) reconhece o “Laudo para Delimitação da área de produção da Indicação Geográfica (IG) – Indicação de Procedência e “Käsenkuchen de Panambi” (Anexo 1). O documento está embasado por resultados de pesquisa, realizada por pesquisadores do Instituto Federal Farroupilha (IFFAR) – Campus Panambi, com apoio de setores da Prefeitura Municipal de Panambi e EMATER ASCAR/RS, os quais demonstram a historicidade e a notoriedade de Panambi na produção desse bolo de origem alemã, tradição que abarca o município vizinho de Condor (Anexo 2 - Estudo para delimitação da área geográfica da IP Panambi – Käsekuchen).

Manifesta também por esse instrumento apoio e respaldo à solicitação da Associação Panambiense de Produtores de Käsekuchen – APROKAS quanto ao requerimento de registro da IP Panambi para a produção de Käsekuchen junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI.

**Clair Tomé Kuhn,**  
Secretário de Estado.

**Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação**

Avenida Getúlio Vargas, 1384 | Menino Deus, Porto Alegre - RS

CEP: 90150-004 | Fone: (51) 3288.6200

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/>.





## **Laudo para a Delimitação da área geográfica da Indicação Geográfica (IG) – Indicação de Procedência “Käsekuchen de Panambi”**

Esse laudo foi elaborado pela APROKAS, juntamente com pesquisadores do Instituto Federal Farroupilha (IFFAR) – Campus Panambi, através do projeto de Indicação Geográfica “Käsekuchen de Panambi”, financiado pelo IFFAR e pela Secretaria de Educação Profissional e tecnológica do Ministério da Educação via editais 063/2021 e 02/2023, e, contou com a colaboração de representantes da prefeitura municipal e EMATER ASCAR/RS, das áreas técnicas geografia, história, turismo, estatística e desenvolvimento rural.

**O objetivo do laudo é oficializar a área geográfica da Indicação Geográfica – de natureza Indicação de Procedência (IP) para o Käsekuchen de Panambi, possibilitando o depósito da IG, junto ao INPI.**

Panambi, município do noroeste do estado do Rio Grande do Sul (RS), preserva a tradição histórico-cultural trazida por imigrantes alemães que colonizaram a área, com destaque ao bolo de queijo Käsekuchen, herança gastronômica passada de geração em geração, que é Patrimônio Imaterial do município, cuja cadeia produtiva é fonte de trabalho e renda para dezenas de famílias, acrescentando significativo impacto econômica local. Há, desde o ano de 2018, o Festival do Käsekuchen que ocorre todo o mês de julho, no qual em sua última edição foram produzidas mais de 8.5 toneladas de bolo, vendidas para moradores e visitantes (A notícia do Vale, 2024).

Panambi faz parte da rota turística “águas, cultura e sabores” e recebe visitantes de todas as regiões do Brasil para apreciarem o Käsekuchen, que também é levado a outros municípios e estados. Além disso, Panambi tem reconhecimento estadual como a “cidade do Käsekuchen” e o dia do Käsekuchen faz parte do calendário de datas comemorativas do estado do RS (RIO GRANDE DO SUL, 2022).





O relatório de delimitação da área geográfica da IG, base para este laudo, demonstra as metodologias adequadas para tal estudo, conforme requer o Manual técnico de procedimentos para delimitação de área de indicações geográficas e emissão de instrumento oficial (Manual MAPA, 2021).

A assembleia geral para delimitação da área geográfica da IG foi realizada pela APROKAS com a presença dos associados, dos pesquisadores do IFFAR – Panambi, de representantes e colaboradores da SDE/Coordenadoria de turismo, Emater-Ascar/RS e dos representantes da prefeitura municipal e EMATER ASCAR/RS das áreas de geografia, história, turismo, estatística e desenvolvimento rural.

Considerando a espécie da IG, sendo Indicação de Procedência, descrita na Lei de Propriedade Industrial como: “o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço” (BRASIL, 1996); considerando também:

- A comprovação em dossiê de notoriedade, exclusiva, de Panambi como a cidade do Käsekuchen, cujo local teve como resultado do levantamento de produção (no mês pesquisado, maio/2024) mais de 4 toneladas de Käsekuchen, e no último mês do Festival do Käsekuchen (julho/2024) mais de 8.5 toneladas.
- As relações de proximidade física e cultural das áreas dos municípios de Condor e Panambi, que pertenciam ao mesmo espaço. Em que, até o ano de 1965 Condor era distrito de Panambi, sendo também histórico de colonização de imigrantes alemães, de mesma origem, e à mesma época em que evidências demonstram a origem do Käsekuchen em Panambi.





- A produção de Käsekuchen na área do município limítrofe Condor, embora de recente início e em quantidade menor, comparada à produção de Panambi.
- Os vínculos identificados entre a produção na referida área (de Condor) e Panambi, em relação à origem da receita, ao saber fazer, à origem da matéria prima e ao uso da referência “Panambi” como a cidade do Käsekuchen.

Fica, assim, estabelecida como **área de Indicação Geográfica delimitada como território de produção do Käsekuchen** os limites político-administrativos do município de Panambi estabelecidos pela Lei Estadual N° 2524, de 15 de dezembro de 1954<sup>1</sup>, e parte do município de Condor, em que se localizam as linhas Raiz, Palmeira, Alfred, Clara, Pinhal, Hermann, Roland, Zeppelin, Divisa, Siegfried, Weddigen e Emden, na região noroeste do estado do Rio Grande do Sul, conforme o mapa da figura 1, sendo as seguintes confrontações:

- **ao norte:** Parte da nascente do arroio Alexandre Mendes, por linha seca e reta até a nascente de uma sanga sem denominação, afluente da margem direita do Lajeado Morimotimã ou Lajeado Divisa, linha esta que constituía o antigo limite norte da Linha Emden, da Colonizadora Neu-Württemberg. Por esta sanga, águas abaixo até a sua foz junto ao lajeado Divisa. Pelo Lajeado Divisa, á montante, até a foz do arroio Capitão Chico. Deste ponto, seguindo por uma linha seca e reta, de direção Sudeste, até alcançar o rio Raiz, junto à ponte da BR-158, linha esta que servia como limite da Linha Divida, Linha Hermann e Linha Raiz, da Colonizadora Neu-Württemberg. Deste ponto, seguindo pela BR-158, até o trevo de acesso à cidade de Condor. Do trevo de acesso da cidade de

<sup>1</sup> A delimitação político-administrativa que corresponde ao atual território do município de Panambi sofreu alterações pela Lei Estadual 5.094, de 17 de novembro de 1964, que cria o município de Condor; e pela Lei Estadual n° 5.165, de 15 de dezembro de 1965, que cria o município de Pejuçara.





Condor, pela estrada municipal que liga a sede urbana de Condor à localidade de Capão do Cipó até atingir o entroncamento com outra estrada municipal (antiga Estrada das Tropas) que parte em direção a comunidade de Colônia Cash. Dalí, seguindo pela estrada municipal de Condor conhecida como Estrada das Tropas até encontrar a ponte no rio Palmeira, que liga as comunidades de Colônia Cash (no município de Condor) com Iriapira (no município de Panambi).

- **ao leste:** Deste ponto, pelo Rio Palmeira à montante, até encontrar a foz de um arroio sem denominação que constituía a divisa entre os distritos de Panambi e Santa Bárbara do Sul, ambos do município de Cruz Alta antes de suas emancipações. A partir deste ponto, segue por esta divisa numa linha reta e seca até encontrar a nascente do primeiro afluente da margem direita do arroio Emancipação na região denominada de Encarnação, segundo seu curso d'água até encontrar o curso do referido arroio Emancipação, seguindo, à jusante até sua desembocadura no rio Caxambu. Segue, à jusante, pelo rio Caxambu, até a afluência do Lajeado Louro, pelo qual sobe até a sua nascente, nas proximidades da antiga estação da estrada de ferro na localidade de São Manuel.

- **ao sul:** Dalí, pela estrada de ferro, em direção à cidade de Cruz Alta, até encontrar a estrada de rodagem que liga a estação de Belizário com à BR-158. Seguindo por esta estrada municipal, e sempre confrontando com o município de Pejuçara, vai até encontrar uma nascente da margem esquerda do lajeado Taipa, nas proximidades do cemitério Cedrinho. A partir desta nascente, à jusante, até confluir com o lajeado Taipa, por este até a sua confluência com o rio Caxambu. Deste ponto, pelo rio Caxambu, à jusante, até encontrar a ponte sobre a estrada municipal que constitui o antigo caminho entre Panambi e Cruz Alta (que interliga as comunidades de Ocearú e Jacicema). Por esta estrada, na direção sul, até seu cruzamento com outra estrada municipal que serve de limite com o município de Pejuçara (estrada Jacicema), localizado próximo à BR-158. Segue por esta estrada (estrada Jacicema), rumo noroeste, até encontrar a



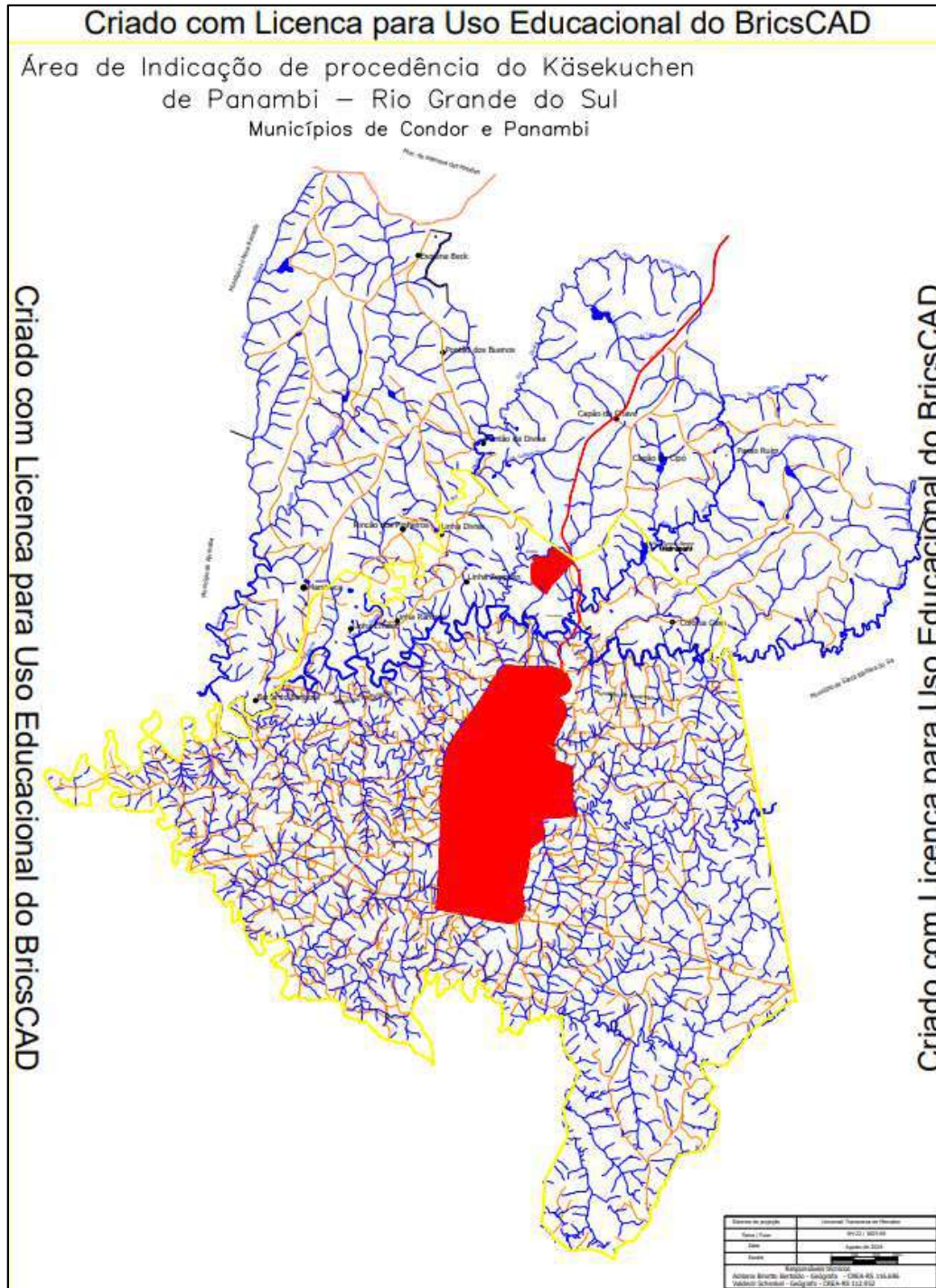


ponte sobre o Lajeado Passo Liso, pelo qual desce até a confluência deste com o Rio Caxambu.

- **ao oeste:** Deste ponto, pelo rio Caxambu, até a sua foz junto ao Rio Ijuí. Pelo rio Ijuí, à montante, até a afluência com a foz do arroio Alexandre Mendes, seguindo por este até a sua nascente, localizada próximo à comunidade da Mambuca, ponto inicial desta descrição.

Figura 1: Mapa da área geográfica da Indicação Geográfica – de natureza Indicação de Procedência (IP) para o Käsekuchen de Panambi.





Fonte: autores, 2024.





## Referências

A notícia do Vale. **Associação panambiense de produtores de Käsekuchen participa de evento do Estado do Espírito Santo.** Jornal impresso A notícia do Vale. Edição 18. Setembro, 2024.

Brasil. Lei no 9.279, de 14 de maio de 1996. **Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial.** Diário Oficial da União, 15 maio 1996. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/LEIS/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L9279.htm)>. Acesso em: 22 jan. 2020.

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Manual técnico: procedimentos para delimitação de área de indicações geográficas e emissão de instrumento oficial / Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação.** 2. ed. – Brasília: MAPA/AECS, 2021. Disponível em: [Manual de Indicações Geográficas - Manual de Indicações Geográficas \(inpi.gov.br\)](http://www.inpi.gov.br)

Acesso: 15 fev. 2023.

PANAMBI, 2020. **O município:** Histórico. Prefeitura Municipal de Panambi. Disponível em: <https://panambi.atende.net/cidadao>. Acesso: 06. jun. 2023.

Rio Grande do Sul. Assembleia legislativa. **Lei ordinária N° 15.830, DE 26 DE ABRIL DE 2022. Reconhece o Município de Panambi como a Cidade do Käsekuchen, cria o Dia do Käsekuchen e inclui a data no Calendário Oficial de Eventos do Estado do Rio Grande do Sul.** Disponível em:


[Lei Ordinária 15830 2022 do Rio Grande do Sul RS.](#) Acesso: 06. jun. 2023.

Rio grande do sul. Assembleia legislativa. **Lei ordinária 2524, de 15 de dezembro de 1954.** Cria o município de Panambi. Disponível em: [lei ordinária 2524 1954 do rio grande do sul rs.](#) Acesso em 15 mai. 2024.





Assinaturas:

 Documento assinado digitalmente  
ANA PAULA DOS SANTOS AGERTT  
Data: 11/11/2024 18:58:51-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



**Tarciana Wottrich**



**Kelin Pereira Linn**



**Temia Wehrmann**



**Valdecir Schenkel**



**Heda Wanda de Britto**

**Assinado eletronicamente**

**SANDRA TERESA SPADA**



Página de assinaturas




**Temia Wehrmann**  
513.393.580-34  
Signatário

Assinado eletronicamente

**SANDRA SPADA**  
766.782.700-10  
Signatário



**Tarciana Wottrich**  
787.085.080-20  
Signatário



**Heda Britto**  
272.607.200-34  
Signatário







**Kelin Linn**  
025.666.540-00  
Signatário



**Valdecir Schenkel**  
739.833.730-20  
Signatário

HISTÓRICO

- 11 nov 2024 19:11:55  ANA PAULA DOS SANTOS AGERTT criou este documento. ( Email: anapauladossantosagertt@gmail.com )
- 11 nov 2024 20:50:52  Heda Wanda de Britto (Celular: +5555996184883, CPF: 272.607.200-34) visualizou este documento por meio do IP 177.39.36.52 localizado em Panambi - Rio Grande do Sul - Brazil
- 11 nov 2024 20:52:59  Heda Wanda de Britto (Celular: +5555996184883, CPF: 272.607.200-34) assinou este documento por meio do IP 177.39.36.52 localizado em Panambi - Rio Grande do Sul - Brazil
- 11 nov 2024 19:29:23  Valdecir Schenkel (Celular: +5555991516972, CPF: 739.833.730-20) visualizou este documento por meio do IP 191.38.220.229 localizado em Santa Maria - Rio Grande do Sul - Brazil

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento

Hash SHA256 do PDF original c1cee2e8f2e4084e6e3a60550234a623d8136013d9038d88c4852ad6c6e047ec

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/>.



- 12 nov 2024**  
12:40:38  **Valdecir Schenkel** (Celular: +5555991516972, CPF: 739.833.730-20) assinou este documento por meio do IP 177.72.233.51 localizado em Ibirubá - Rio Grande do Sul - Brazil
- 11 nov 2024**  
19:13:56  **Temia Wehrmann** (Celular: +5555996684893, CPF: 513.393.580-34) visualizou este documento por meio do IP 177.72.235.148 localizado em Ibirubá - Rio Grande do Sul - Brazil
- 11 nov 2024**  
19:23:49  **Temia Wehrmann** (Celular: +5555996684893, CPF: 513.393.580-34) assinou este documento por meio do IP 177.72.235.148 localizado em Ibirubá - Rio Grande do Sul - Brazil
- 11 nov 2024**  
19:46:01  **Tarciana Wottrich** (Celular: +5555991655148, CPF: 787.085.080-20) visualizou este documento por meio do IP 201.158.13.83 localizado em Panambi - Rio Grande do Sul - Brazil
- 11 nov 2024**  
19:47:46  **Tarciana Wottrich** (Celular: +5555991655148, CPF: 787.085.080-20) assinou este documento por meio do IP 201.158.13.83 localizado em Panambi - Rio Grande do Sul - Brazil
- 12 nov 2024**  
10:34:32  **Kelin Pereira Linn** (Celular: +5555992099297, CPF: 025.666.540-00) visualizou este documento por meio do IP 177.22.80.2 localizado em Passo Fundo - Rio Grande do Sul - Brazil
- 12 nov 2024**  
10:39:52  **Kelin Pereira Linn** (Celular: +5555992099297, CPF: 025.666.540-00) assinou este documento por meio do IP 177.22.80.2 localizado em Passo Fundo - Rio Grande do Sul - Brazil
- 11 nov 2024**  
19:36:29  **SANDRA TERESA SPADA** (Celular: +5555996759676, CPF: 766.782.700-10) visualizou este documento por meio do IP 177.174.203.254 localizado em Canoas - Rio Grande do Sul - Brazil
- 11 nov 2024**  
19:38:17  **SANDRA TERESA SPADA** (Celular: +5555996759676, CPF: 766.782.700-10) assinou este documento por meio do IP 177.174.203.254 localizado em Canoas - Rio Grande do Sul - Brazil

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento

Hash SHA256 do PDF original c1cee2e8f2e4084e6e3a60550234a623d8136013d9038d88c4852ad6c6e047ec

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/>.



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2848 de 5 de agosto de 2025

**CÓDIGO 380 (Notificação de Recurso para Manifestação)**

**Nº do PEDIDO:** BR402023000010-6

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Prudentópolis

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Mel



**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

**COMPLEMENTO DO DESPACHO:**

Recurso contra o Indeferimento.

Documento assinado digitalmente

gov.br

DIOGO NUNES DOS SANTOS  
Data: 29/07/2025 15:49:21-0300

